



**SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskowie  
MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze**

NIP: 611-22-23-263  
REGON: 230081055  
KONTO:  
BGK Oddział we Wrocławiu  
55 1130 1033 0018 8182 1920 0004

---

**SPECYFIKACJA  
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**  
(zwana w skrócie SIWZ )

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 r.  
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWSKOWE MSWiA „AGAT”  
W JELENIEJ GÓRZE**

Zatwierdzam:

DYREKTOR  
SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskowie  
MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze

/-/ Piotr Świniarski

Jelenia Góra, 22 listopada 2019 r.

# ROZDZIAŁ I. INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW Z OPISEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT”

ul. Cervi 14, 58 - 560 Jelenia Góra

tel. 75/ 75 520 64 do 68

tel./fax . 75/ 75 510 93

NIP: 611 22 23 263

Regon : 230081055

strona internetowa: www.sanatorium-agat.pl e-

mail : sekretariat\_agat@wp.pl

godziny urzędowania: od godz. 08:00 do godz. 15:00, z wyłączeniem sobót i dni ustawowo wolnych od pracy.

## II. OZNACZENIE WYKONAWCY

Na potrzeby niniejszej SIWZ za **wykonawcę** - uważa się osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nie posiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego.

## III. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity, Dz.U. z 2019 r., poz.1843.) zwanej dalej w skrócie *upzp.*; rodzaj zamówienia: dostawa, o wartości szacunkowej zamówienia poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 upzp.

## IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **dostawa artykułów żywnościowych w 2020 roku** do siedziby Zamawiającego (adres jw.), w asortymencie i szacunkowych ilościach podanych w poniższych Tabelach:

### Część 1. RYBY I MROŻONKI - wg CPV:15.22.00.00-6, 15.23.00.00-9, 15.24.00.00-2, 15.33.00.00-0

| L.p. | Asortyment                                                                                                             | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
| 1.   | 2.                                                                                                                     | 3.          | 4.                                                      |
| 1    | <b>Brokuły mrożone</b><br><i>w opakowaniach cateringowych</i><br><i>od 0,5 kg do 10 kg, różyczki</i>                   | kg          | 1 100                                                   |
| 2    | <b>Fasolka szparagowa mrożona zielona i żółta</b><br><i>w opakowaniach cateringowych</i><br><i>od 0,5 kg do 10 kg</i>  | kg          | 600                                                     |
| 3    | <b>Kalafiory mrożone</b><br><i>w opakowaniach cateringowych</i><br><i>od 0,5 kg do 10 kg, różyczka</i>                 | kg          | 600                                                     |
| 4    | <b>Bukiet jarzyn</b><br><i>w op. cateringowych</i><br><i>od 0,5 kg do 10 kg</i><br><i>/brokuł, kalafior, marchew /</i> | kg          | 500                                                     |
| 5    | <b>Marchew mini mrożona</b><br><i>w opakowaniach cateringowych</i><br><i>od 0,5 kg do 10 kg</i>                        | kg          | 260                                                     |

|    |                                                                                                                       |     |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| 6  | <b>Szpinak mrożony</b><br>liściasty, w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                               | kg  | 200   |
| 7  | <b>Brukselka</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                                | kg  | 200   |
| 8  | <b>Mieszanka chińska</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                        | kg  | 100   |
| 9  | <b>Zupa paprykarz - leczo</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                   | kg  | 70    |
| 10 | <b>Włoszczyzna</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg<br>( paski marchew, pietruszka, por, seler ) | kg  | 20    |
| 11 | <b>Mieszanka owocowa z truskawką bez pestki</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                 | kg  | 1 700 |
| 12 | <b>Rabarbar mrożony</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                         | kg  | 100   |
| 13 | <b>Śliwka bez pestki mrożona</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                | kg  | 100   |
| 14 | <b>Maliny mrożone</b><br>w opakowaniach cateringowe<br>od 0,5 kg do 10 kg                                             | kg  | 70    |
| 15 | <b>Truskawki mrożone</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                        | kg  | 200   |
| 16 | <b>Wiśnia mrożona</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                           | kg  | 50    |
| 17 | <b>Frytki</b><br>do pieczenia w piekarniku w opakowaniach<br>od 0,5 do 10 kg                                          | kg  | 100   |
| 18 | <b>Ryba mrożona</b><br>filet z dorsza b/s SHP , bez glazury, czerniaka                                                | kg  | 300   |
| 19 | <b>Ryba mrożona</b><br>filet z morszczuka b/s , SHP, bez glazury                                                      | kg  | 1 300 |
| 20 | <b>Karp świeży</b><br>patroszony, bez głowy                                                                           | kg  | 60    |
| 21 | <b>Makrela wędzona</b>                                                                                                | kg  | 250   |
| 22 | <b>Tuńczyk</b><br>w oleju lub w sosie własnym<br>kawałki w opakowaniach cateringowych 170 g                           | szt | 400   |
| 23 | <b>Matjas Filet Śledziowy</b><br>w opakowaniach cateringowych do 4 kg                                                 | kg  | 400   |
| 24 | <b>Szprotka w pomidorach</b><br>W kawałkach w opakowaniach cateringowych 170 g                                        | szt | 400   |
| 25 | <b>Łosoś wędzony</b><br>plastry lub w kawałku,<br>w opakowaniach cateringowych od 100 g do 1 kg                       | kg  | 30    |

**Część 2. PRODUKTY NABIAŁOWE – wg CPV 15.50.00.00-3**

| L.p. | Asortyment                                                                                                                                                                         | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
| 1.   | 2.                                                                                                                                                                                 | 3.          | 4.                                                      |
| 1    | <b>Jogurt owocowy</b><br>150 g ,                                                                                                                                                   | szt.        | 15 000                                                  |
| 2    | <b>Jogurt naturalny</b><br>150 g                                                                                                                                                   | szt.        | 4 400                                                   |
| 3    | <b>Kefir</b><br>150 g                                                                                                                                                              | szt.        | 1 000                                                   |
| 4    | <b>Mleko w proszku</b><br>w opakowaniach do 500 g , 3,1 % tłuszczu                                                                                                                 | kg          | 620                                                     |
| 5    | <b>Mleko</b><br>UHT 3,2% tłuszczu, w opakowaniach 1 l                                                                                                                              | l           | 800                                                     |
| 6    | <b>Śmietana</b><br>30% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym 500 g                                                                                                                     | szt.        | 1 000                                                   |
| 7    | <b>Śmietana</b><br>18% tłuszczu w opakowaniu kartonowym 500 g                                                                                                                      | szt.        | 900                                                     |
| 8    | <b>Masło</b><br>w opakowaniach kostka 0,2 kg o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %                                                                                              | kg          | 300                                                     |
| 9    | <b>Masło porcjowane</b><br>w opakowaniach jednorazowych 10 g , o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %                                                                            | szt.        | 170 000                                                 |
| 10   | <b>Ser biały półtłusty</b><br>W opakowaniach do 2 kg                                                                                                                               | kg          | 2 500                                                   |
| 11   | <b>Twarożek kanapkowo - sernikowy</b><br>w opakowaniach do 1 kg, nie wymaga mielenia, ucierania, dodatku masła, zawartość tłuszczu 24 %, bez zawartości substancji zagęszczających | kg          | 2 000                                                   |
| 12   | <b>Serek wiejski</b><br>opakowania 200 g                                                                                                                                           | szt.        | 1 500                                                   |
| 13   | <b>Serek twarogowy</b><br>różne smaki porcjowane, 6 porcji w opakowaniu 100 g ( 6 porcji x 16,7 g ) ,bez konserwantów i substancji zagęszczających typu kiri lub równoważny        | op          | 1 600                                                   |
| 14   | <b>Ser twarogowy</b><br>różne smaki 20g, porcjowany , typu tartare lub równoważny                                                                                                  | szt.        | 10 000                                                  |
| 15   | <b>Ser żółty</b><br>dojrzały, konsystencja jednolita w masie, oczka okrągłe regularnie rozmieszczone, smak i zapach orzechowy, łagodny, aromatyczny                                | kg          | 850                                                     |
| 16   | <b>Ser żółty wędzony</b><br>W opakowaniach blokowych od 1 kg                                                                                                                       | kg          | 430                                                     |
| 17   | <b>Ser topiony</b><br>różne smaki , topiony, w opakowaniach blokowych do 1kg                                                                                                       | kg          | 300                                                     |

|    |                                                                                                   |      |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| 18 | <b>Ser topiony</b><br>różne smaki, pakowane w plastry, 1 szt., opakowania / 8 plastrów/           | op   | 2 000 |
| 19 | <b>Ser topiony</b><br>różne smaki, pakowane w trójkąty, 1szt opakowania / 8 trójkącików /         | op   | 1600  |
| 20 | <b>Ser pleśniowy</b><br>camembert 120 g                                                           | szt. | 1 500 |
| 21 | <b>Ser</b><br>pleśniowy Rokpol                                                                    | kg   | 200   |
| 22 | <b>Ser</b><br>typu „zottarella” , 125 g, w jednym kawałku                                         | szt. | 1 100 |
| 23 | <b>Ser</b><br>ser typu feta , 270g, w jednym kawałku, naturalny                                   | szt. | 1 100 |
| 24 | <b>Margaryna</b><br>w opakowaniach kostka 0,25 kg, do pieczenia i smażenia, tłuszcz roślinny 70 % | kg   | 320   |

### Część 3. PIECZYWO I DROŻDŻE – wg CPV 15.81.00.00-9, 15.89.80.00-

| L.p. | Asortyment                                     | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 2.                                             | 3.          | 4.                                                      | 5.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1    | <b>CHLEB</b><br>zwykły<br>600 g /krojony/      | szt.        | 10 000                                                  | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ; wyprodukowany z mąki pszennej i żytniej , powierzchnia chleba chropowata błyszcząca , o porowatości równomiernej , krojony , świeży                                                                                     |
| 2    | <b>CHLEB</b><br>razowy<br>500 g /krojony/      | szt.        | 9 000                                                   | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany na zakwasie mąki żytniej i z mąki pszennej, o wadze 500 g w formie prostokątnej , powierzchnia chleba chropowata błyszcząca , o porowatości równomiernej , ściśle połączona z miękiszem , krojony , świeży |
| 3    | <b>CHLEB</b> wieloziarnisty<br>400 g /krojony/ | szt.        | 9 000                                                   | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany na zakwasie , mąka żytnia i mąka pszenna, z dodatkiem ziarna słonecznika , soi , siemienia lnianego , otrąb pszennych , skórka ściśle połączona z miękiszem ,krojony , świeży                              |
| 4    | <b>CHLEB</b><br>pszenny<br>300 g /krojony/     | szt.        | 1 200                                                   | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany z mąki pszennej, krojony , świeży                                                                                                                                                                          |
| 5    | <b>BUŁKA</b><br>śniadaniowa 50g                | szt.        | 5 500                                                   | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany z mąki pszennej, świeża                                                                                                                                                                                    |
| 6    | <b>BUŁKA</b><br>z dynią 30 g                   | szt.        | 5 500                                                   | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowane z mąki pszennej z dodatkiem ziarna dyni i sera żółtego , świeża                                                                                                                                            |

|    |                                     |      |             |                                                                                                              |
|----|-------------------------------------|------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | <b>BUŁKA</b><br>grahamka 30 g       | szt. | <b>5500</b> | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ;wyprodukowane z mąki typu graham i mąki pszennej, świeża |
| 8  | <b>ROGAL</b><br>maślany 50 g        | szt. | <b>5500</b> | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany z mąki pszennej, świeży                    |
| 9  | <b>DROŻDŻE</b><br>kostka 500 g      | kg   | <b>150</b>  | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ;świeże piekarskie , kostka prostokątna 500 g             |
| 10 | <b>PĄCZEK</b> drożdżowy z marmoladą | szt. | <b>1500</b> | towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ; świeży                                                  |

#### Część 4. ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE wg CPV- 15.80.00.00-6

| L.p. | Asortyment                                                                                                                                                  | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
| 1.   | 2.                                                                                                                                                          | 3.          | 4.                                                      |
| 1    | <b>Sok owocowy</b><br><b>( czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy )</b><br>100% pasteryzowany bez środków konserwujących<br>w opakowaniu 1 litr | litr        | <b>400</b>                                              |
| 2    | <b>Sok owocowy</b><br><b>(czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy )</b><br>100% pasteryzowany bez środków konserwujących opakowanie 0,20 l szt.  | szt.        | <b>1 400</b>                                            |
| 3    | <b>Sok pomidorowy</b><br>w opakowaniach 0,33 l                                                                                                              | szt.        | <b>300</b>                                              |
| 4    | <b>Syrop malinowy</b><br>w opakowaniach do 0,50 l                                                                                                           | litr        | <b>10</b>                                               |
| 5    | <b>Chrzan tarty</b><br>w opakowaniach do 1 kg                                                                                                               | kg          | <b>100</b>                                              |
| 6    | <b>Seler konserwowy - sałatka</b><br>w opakowaniach do 0,50 kg                                                                                              | kg          | <b>50</b>                                               |
| 7    | <b>Papryka konserwowa</b><br>ćwiartki w opakowaniach do 1,5 kg                                                                                              | kg          | <b>150</b>                                              |
| 8    | <b>Przecier pomidorowy</b><br>skoncentrowany 30%<br>w opakowaniach do 1,0 kg                                                                                | kg          | <b>450</b>                                              |
| 9    | <b>Pieczarki marynowana</b><br>cała, w opakowaniach do 1 kg                                                                                                 | kg          | <b>70</b>                                               |
| 10   | <b>Ogórek konserwowy</b><br>cały, w opakowaniach do 1,5 kg                                                                                                  | kg          | <b>200</b>                                              |
| 11   | <b>Oliwki</b><br>Zielone i czarne, bez pestki, w opakowaniach do 1,5 kg                                                                                     | kg          | <b>300</b>                                              |
| 12   | <b>Ketchup</b><br>bez konserwantów, w opakowaniach do 1 kg                                                                                                  | kg          | <b>200</b>                                              |
| 13   | <b>Musztarda</b><br><b>Sarebska</b> , bez konserwantów, w opakowaniach do 1 kg                                                                              | kg          | <b>200</b>                                              |

|    |                                                                               |      |        |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| 14 | <b>Majonez</b><br>dekoracyjny, w opakowaniach do 0,70 kg                      | szt. | 500    |
| 15 | <b>Groszek konserwowy</b><br>puszkowany ,w opakowaniu 0,40 kg                 | szt. | 500    |
| 16 | <b>Kukurydza</b><br>słodka , konserwowa , w opakowaniu puszka 0,40 kg         | szt. | 500    |
| 17 | <b>Brzoskwinia w syropie</b><br>połówki, w opakowaniach do 1kg, puszka        | kg   | 150    |
| 18 | <b>Ananas w syropie</b><br>plastry w opakowaniach do 1 kg, puszka             | kg   | 200    |
| 19 | <b>Marmolada</b><br>różana w opakowaniach do 1 kg                             | kg   | 100    |
| 20 | <b>Woda mineralna</b><br>nie gazowana w butelkach plastikowych 0,5 l          | szt. | 1 700  |
| 21 | <b>Dżem niskosłodzony</b><br>w opakowaniach do 4 kg, różne smaki              | kg   | 1 000  |
| 22 | <b>Miód</b><br>wielokwiatowy porcja w opakowaniach 0,025 kg                   | szt. | 10 000 |
| 23 | <b>Krem czekoladowy</b><br>porcjowany w opakowaniach 0,020 kg                 | szt. | 9 000  |
| 24 | <b>Czekolada</b><br>gorzka w opakowaniach 0,1kg                               | szt. | 20     |
| 25 | <b>Wafelki pakowane</b><br>z czekoladą , w opakowaniach pojedynczych 0,039 kg | szt. | 2 000  |
| 26 | <b>Sucharki</b><br>delikatesowe, nie słodzone, w opakowaniach 0,30kg          | szt. | 40     |
| 27 | <b>Biszkopty</b><br>w opakowaniach 0,12kg                                     | szt. | 20     |
| 28 | <b>Galaretki owocowe</b><br>w opakowaniach 0,07 kg różne smaki                | szt. | 400    |
| 29 | <b>Orzechy włoskie</b><br>łuskane w opakowaniach do 0,10 kg                   | kg   | 15     |
| 30 | <b>Płatki migdałowe</b><br>w opakowaniach do 0,10 kg                          | kg   | 3      |
| 31 | <b>Śliwka suszona kalifornijska</b><br>w opakowaniach do 0,20 kg              | kg   | 10     |
| 32 | <b>Rodzynki</b><br>w opakowaniach do 0,20 kg                                  | kg   | 20     |
| 33 | <b>Bitą śmietana</b><br>w proszku w opakowaniach 60 g                         | szt. | 100    |
| 34 | <b>Budyń</b><br>w opakowaniach 0,06 kg, różne smaki                           | szt. | 400    |
| 35 | <b>Proszek do pieczenia</b><br>w opakowaniach na 1 kg maki pszennej           | szt. | 250    |

|    |                                                                          |      |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| 36 | <b>Aromaty</b><br>do ciast różne w opakowaniach 10ml                     | szt. | 100   |
| 37 | <b>Piernik</b><br>w proszku, w opakowaniach 0,75 kg                      | szt. | 200   |
| 38 | <b>Mak niebieski</b><br>w opakowaniach do 1 kg                           | kg   | 20    |
| 39 | <b>Żelatyna</b><br>spożywcza w opakowaniach do 1kg                       | kg   | 50    |
| 40 | <b>Ciasto francuskie</b><br>w opakowaniach 375 kg                        | szt. | 100   |
| 41 | <b>Cukier puder</b><br>w opakowaniach do 0,5 kg                          | kg   | 50    |
| 42 | <b>Cukier wanilinowy</b><br>w opakowaniach 0,032 kg                      | szt. | 500   |
| 43 | <b>Cukier biały</b><br>w opakowaniach 1,00 kg                            | kg   | 2 700 |
| 44 | <b>Kasza manna</b><br>błyskawiczna w opakowaniach do 1,00 kg             | kg   | 100   |
| 45 | <b>Płatki jęczmienne</b><br>błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg       | kg   | 50    |
| 46 | <b>Płatki kukurydziane</b><br>w opakowaniach do 1,00 kg                  | kg   | 30    |
| 47 | <b>Musli owocowe</b><br>tropikalne w opakowaniach do 1,00 kg             | kg   | 30    |
| 48 | <b>Płatki owsiane</b><br>błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg          | kg   | 100   |
| 49 | <b>Mąka</b><br>pszenna ( tortowa ), typ 450, w opakowaniach do 1,00 kg   | kg   | 3 700 |
| 50 | <b>Mąka ziemniaczana</b><br>w opakowaniach do 1,00 kg                    | kg   | 110   |
| 51 | <b>Fasola Jaś</b><br>sucha, średniej wielkości,<br>w opakowaniach do 1kg | kg   | 200   |
| 52 | <b>Groch</b><br>dzielony połówki, suchy,<br>w opakowaniach do 1 kg       | kg   | 150   |
| 53 | <b>Kasza jęczmienna</b><br>wiejska średnia w opakowaniach do 1,00 kg     | kg   | 300   |
| 54 | <b>Kasz gryczana</b><br>w opakowaniach do 1,00 kg                        | kg   | 200   |
| 55 | <b>Ryż</b><br>długoziarnisty, biały w opakowaniach do 1kg                | kg   | 1 200 |

|    |                                                                                                                                                     |       |              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| 56 | <b>Bułka tarta</b><br>o barwie od kremowej do złocistej ,bez grudek wyprodukowana z pieczywa pszennego w opakowaniach do 1,00 kg                    | kg    | <b>380</b>   |
| 57 | <b>Makaron</b><br>łazanki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM                              | kg    | <b>100</b>   |
| 58 | <b>Makaron</b><br>rurki, muszelki, świderki, spaghetti opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM | kg    | <b>700</b>   |
| 59 | <b>Makaron</b><br>nitki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM                                | kg    | <b>250</b>   |
| 60 | <b>Makaron</b><br>zacierka opakowania cateringowe do 1kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM                              | kg    | <b>80</b>    |
| 61 | <b>Kawa</b><br>mielona w opakowaniach do 0,50 kg                                                                                                    | kg    | <b>200</b>   |
| 62 | <b>Kawa</b><br>capuccino czekoladowe w jednym opakowaniu 0,25 kg                                                                                    | szt.  | <b>10</b>    |
| 63 | <b>Kawa</b><br>rozpuszczalna w opakowaniach do 0,20 kg                                                                                              | kg    | <b>12</b>    |
| 64 | <b>Kakao</b><br>naturalne w opakowaniach do 0,20 kg                                                                                                 | kg    | <b>10</b>    |
| 65 | <b>Herbata</b><br>miętowa ex, w torebkach <b>ze sznurkiem</b> , do 20 szt w opakowaniu                                                              | opak. | <b>100</b>   |
| 66 | <b>Herbata</b><br>rumianek ex, w torebkach <b>ze sznurkiem</b> , do 20 szt w opakowaniu                                                             | opak. | <b>100</b>   |
| 67 | <b>Herbata</b><br>zielona ex, w torebkach <b>ze sznurkiem</b> , do 20 szt w opakowaniu                                                              | opak. | <b>100</b>   |
| 68 | <b>Herbata</b><br>owocowa różne smaki ex, w torebkach <b>ze sznurkiem</b> , do 20 szt w opakowaniu                                                  | opak. | <b>1 000</b> |
| 69 | <b>Herbata</b><br>czarna ekspresowa, w torebkach <b>ze sznurkiem</b> , 100 szt w opakowaniu <b>z kopertą</b>                                        | opak. | <b>1 600</b> |
| 70 | <b>Zioła prowansalskie</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg                                                                               | kg    | <b>1,20</b>  |
| 71 | <b>Chili</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg                                                                                             | kg    | <b>0,6</b>   |
| 72 | <b>Curry</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg                                                                                             | kg    | <b>0,6</b>   |
| 73 | <b>Cynamon</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg                                                                                           | kg    | <b>2</b>     |
| 74 | <b>Gałka muszkatałowa</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg                                                                                | kg    | <b>0,5</b>   |

|    |                                                                           |      |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| 75 | <b>Kminek</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg                  | kg   | 8     |
| 76 | <b>Kwasek cytrynowy</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg        | kg   | 12    |
| 77 | <b>Liść laurowy</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg            | kg   | 2     |
| 78 | <b>Majeranek</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg               | kg   | 8     |
| 79 | <b>Papryka</b><br>słodka, mielona w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg | kg   | 6     |
| 80 | <b>Ziele angielskie</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg        | kg   | 4     |
| 81 | <b>Pieprz</b><br>czarny mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg   | kg   | 25    |
| 82 | <b>Pieprz</b><br>ziołowy mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg  | kg   | 11    |
| 83 | <b>Imbir</b><br>mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg           | kg   | 0,3   |
| 84 | <b>Podgrzybek suszony</b><br>w opakowaniach do 0,10 kg                    | kg   | 15    |
| 85 | <b>Ocet</b><br>Winny w opakowaniach do 0,50 litra                         | litr | 30    |
| 86 | <b>Przyprawa do zup</b><br>w opakowaniach do 1 litra                      | litr | 350   |
| 87 | <b>Olej</b><br>rzepakowy w opakowaniach 1 l                               | l    | 1 300 |
| 88 | <b>Olej</b><br>Z oliwek, w opakowaniach do 1 l                            | l    | 50    |
| 89 | <b>Sól</b><br>warzona jodowana, w opakowaniach cateringowych do 2 kg      | kg   | 700   |
| 90 | <b>Żur</b><br>w opakowaniach do 1 kg, w proszku                           | kg   | 70    |

#### Część 5. WARZYWA I OWOCE wg CPV- 15.30.00.00-1

| L.p. | Asortyment                       | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru | Miesiąc obowiązywania ceny | Opis                                                                        |
|------|----------------------------------|-------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 2.                               | 3.          | 4.                      | 5.                         | 6.                                                                          |
| 1    | <b>Jabłka</b><br><b>klasy I</b>  | kg          | <b>2 500</b>            | od stycznia do grudnia     | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże |
| 2    | <b>Gruszki</b><br><b>klasy I</b> | kg          | <b>300</b>              | od stycznia do grudnia     | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże |

|    |                                    |      |       |                                                                  |                                                                                                                                                                       |
|----|------------------------------------|------|-------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | Śliwki                             | kg   | 100   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 4  | Truskawki klasy I                  | kg   | 400   | czerwiec, lipiec, sierpień                                       | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 5  | Morele klasy I                     | kg   | 50    | czerwiec, lipiec, sierpień                                       | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 6  | Brzoskwinie klasy I                | kg   | 150   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 7  | Nektarynki klasy I                 | kg   | 150   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 8  | Arbuz klasy I                      | kg   | 400   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone, dobrej jakości                                                                                                    |
| 9  | Winogrona białe i czerwone klasy I | kg   | 200   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 10 | Banan klasy I                      | kg   | 700   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 11 | Kiwi klasy I                       | szt. | 1 300 | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 12 | Mandarynki klasy I                 | kg   | 200   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, dojrzałe, średniej wielkości, świeże                                                             |
| 13 | Pomarańcze klasy I                 | kg   | 500   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 14 | Grapefruit czerwony klasy I        | kg   | 400   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 15 | Cytryny klasy I                    | kg   | 800   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                                                                                           |
| 16 | Kukurydza kolba klasy I            | szt. | 300   | lipiec, sierpień                                                 | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości                                                                                                    |
| 17 | Dynia                              | kg   | 100   | wrzesień , październik, listopad                                 | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone, dobrej jakości, makaronowa lub muszkatołowa ( zwana dynią zieloną ), miąższ gruby soczysty, koloru pomarańczowego |
| 18 | Kapusta biała klasy I              | kg   | 2 300 | od stycznia do grudnia, kapusta młoda nie później niż 1 czerwiec | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, główki                                                                                            |
| 19 | Kapusta Czerwona                   | kg   | 650   | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, główka                                                                                   |
| 20 | Kapusta pekińska klasy I           | kg   | 1 100 | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża                                                                                           |
| 21 | Kapusta włoska klasy I             | szt. | 50    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, główka                                                                                   |

|    |                           |      |        |                                                                  |                                                                                                         |
|----|---------------------------|------|--------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | Pieczarki                 | kg   | 230    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                             |
| 23 | Buraki opolski klasy I    | kg   | 2 000  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże                             |
| 24 | Botwina klasy I           | szt. | 100    | maj, czerwiec, lipiec                                            | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, pęczek                              |
| 25 | Marchew polska            | kg   | 5 000  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, bez naci korzeń                     |
| 26 | Pietruszka polska- korzeń | kg   | 1 800  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, bez naci korzeń                     |
| 27 | Seler korzeń              | kg   | 2 000  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości, bez naci korzeń                     |
| 28 | Ziemniaki klasy I         | kg   | 22 800 | od stycznia do grudnia, ziemniak młody nie później niż 1 czerwca | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości                                      |
| 29 | Pora                      | szt. | 600    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony , dobrej jakości, świeży                             |
| 30 | Cebula                    | kg   | 740    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża                             |
| 31 | Ogórki kiszane klasy I    | kg   | 750    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości, w opakowaniach cateringowych do 4kg |
| 32 | Kapusta kiszona klasy I   | kg   | 1 200  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, w opakowaniach cateringowych do 4kg |
| 33 | Ogórki świeże krajowe     | kg   | 1 600  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony , dobrej jakości, świeży                             |
| 34 | Papryka kolorowa          | kg   | 900    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża                             |
| 35 | Pomidory klasy I          | kg   | 5 100  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony , dobrej jakości, świeży                             |
| 36 | Cukinia klasy I           | kg   | 100    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża                             |
| 37 | Rzodkiewka /pęczki/       | szt. | 2 500  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, pęczek                     |
| 38 | Rzodkiew biała            | kg   | 200    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża                             |
| 39 | Sałata klasy I            | szt. | 3 300  | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, główka                     |
| 40 | Sałata lodowa             | szt. | 500    | od stycznia do grudnia                                           | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, główka                     |

|    |                                |      |       |                        |                                                                            |
|----|--------------------------------|------|-------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 41 | Koper zielony<br>/ pęczki /    | szt. | 1 900 | od stycznia do grudnia | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości, pęczek |
| 42 | Pietruszka natka<br>/ pęczki / | szt. | 1 700 | od stycznia do grudnia | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, pęczek |
| 43 | Szczypior<br>/ pęczki /        | szt. | 2 500 | od stycznia do grudnia | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości, pęczek |
| 44 | Czosnek                        | szt. | 200   | od stycznia do grudnia | <b>Jakość:</b> Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości         |

#### Część 6. MIĘSO I WĘDLINY wg CPV - 15.10.00.00-9

| Lp. | Nazwa artykułu                   | Opis                                                                                                                                                                                                                             | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy |
|-----|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
| 1.  | 2.                               | 3.                                                                                                                                                                                                                               | 4.          | 5.                                                      |
| 1   | Wołowina b/k                     | Mięso świeże – nie mrożone, element wołowy pozbawiony kości, wyselekcjonowane części udźca, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej.                                                                                                   | kg          | 1 300                                                   |
| 2   | Flaki wołowe blanszowane         | Flaki wołowe krojone blanszowane w opakowaniach do 1 kg                                                                                                                                                                          | kg          | 100                                                     |
| 3   | Schab b/k                        | Mięso świeże – nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, zawiera najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna.                                                  | kg          | 1 300                                                   |
| 4   | Karkówka                         | Mięso świeże – nie mrożone, element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, dopuszczalna tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem.                                  | kg          | 500                                                     |
| 5   | Szynka b/k                       | Mięso świeże – nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości znajdujący się w tylnej części półtuszy, składający się z kilku części anatomicznych mięśni – jest prawie całkowicie pozbawiony tkanki tłuszczowej. Szynka myszka | kg          | 370                                                     |
| 6   | Łopátka b/k                      | Mięso świeże – nie mrożone, element wieprzowy, pozbawiony kości, znajduje się w przedniej części półtuszy, dopuszczalna tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem.                                                                 | kg          | 600                                                     |
| 7   | Golonka z kością surowa przednia | Mięso świeże – nie mrożone, element wieprzowy z części przedniej półtuszy, dopuszczalna tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem, z kością.                                                                                       | kg          | 400                                                     |

|    |                                 |                                                                                                                                                       |    |              |
|----|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------|
| 8  | <b>Żeberka wieprzowe -paski</b> | Żeberka świeże mięsiste paski– nie mrożone , element wieprzowy.                                                                                       | kg | <b>400</b>   |
| 9  | <b>Słonina świeża</b>           | Słonina świeża .                                                                                                                                      | kg | <b>50</b>    |
| 10 | <b>Udziec z indyka b/k</b>      | Świeży – nie mrożony element indyka zawierający podudzie (bez kręgosłupa , kości, skóry ).                                                            | kg | <b>1 200</b> |
| 11 | <b>Udło drobiowe</b>            | Świeży – nie mrożony element kurczaka zawierający pałkę i podudzie (bez kręgosłupa).                                                                  | kg | <b>3 000</b> |
| 12 | <b>Filet z piersi kurczaka</b>  | Świeży - nie mrożony element drobiowy pozbawiony kości, mięsień piersiowy tuszki.                                                                     | kg | <b>700</b>   |
| 13 | <b>Filet z indyka</b>           | Świeży – nie mrożony element indyczy pozbawiony kości, mięsień piersiowy tuszki.                                                                      | kg | <b>600</b>   |
| 14 | <b>Skrzydło z kurczaka</b>      | Świeży -nie mrożony element kurczaka – skrzydło.                                                                                                      | kg | <b>1 000</b> |
| 15 | <b>Kurczak świeży</b>           | Świeży – nie mrożony kurczak .                                                                                                                        | kg | <b>350</b>   |
| 16 | <b>Porcje rosółowe</b>          | Świeże - nie mrożone kadłuby kurczaka                                                                                                                 | kg | <b>1 200</b> |
| 17 | <b>Wątróbka drobiowa</b>        | Element świeży podrobowy z kurczaka.                                                                                                                  | kg | <b>250</b>   |
| 18 | <b>Żółtąki drobiowe</b>         | Element świeży podrobowy z kurczaka.                                                                                                                  | kg | <b>300</b>   |
| 19 | <b>Boczek wędzony</b>           | Boczek wędzony - świeży, dolna cz. tłuszczowo - mięsna, oddzielona od góry – po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny. | kg | <b>250</b>   |
| 20 | <b>Rolada boczowa</b>           | Produkt świeży, wieprzowy ( boczek ) 83%, wędzony, parzony, pakowany w jednym kawałku, zwarty nadający się do krojenia w plastry                      | kg | <b>150</b>   |
| 21 | <b>Polędwica sopocka</b>        | Produkt świeży o składzie : mięso wieprzowe 65 %                                                                                                      | kg | <b>600</b>   |
| 22 | <b>Schab pieczony</b>           | Produkt świeży o składzie : schab b/k , pieczony .                                                                                                    | kg | <b>400</b>   |
| 23 | <b>Szynka wiejska ekstra</b>    | Produkt świeży z szynki wieprzowej 90 % , przyprawy, wędzony.                                                                                         | kg | <b>800</b>   |

|    |                             |                                                                                                                              |    |     |
|----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 24 | Ogonówka                    | Produkt świeży -skład : mięso wieprzowe 70%.<br>Wyrób wędzony , parzony.                                                     | kg | 800 |
| 25 | Szynka konserwowa kanapkowa | Produkt świeży -skład : mięso wieprzowe 46%.<br>Wyrób blokowy, wytworzony z połączenia kawałków mięsa wieprzowego, parzony.  | kg | 400 |
| 26 | Krakowska sucha             | Produkt świeży -skład : 80% mięso wieprzowe, kiełbasa grubo rozdrabniana ,podsuszana.                                        | kg | 300 |
| 27 | Żywiecka                    | Produkt świeży z mięsa wieprzowego i drobiowego , grubo rozdrobniona, w osłonkach, parzony, wędzony i suszony.               | kg | 300 |
| 28 | Kabanos                     | Produkt świeży z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach, parzony, wędzony i suszony.                                       | kg | 200 |
| 29 | Salami cienkie              | Produkt świeży 70 % mięso wieprzowe , 30 % mięso wołowe , tłuszcz wieprzowy , dopuszczane kawałki przypraw                   | kg | 200 |
| 30 | Salceson wieprzowy          | Produkt świeży, mięso wieprzowe 47% , parzony, pakowany w osłonka niejadalnych                                               | kg | 180 |
| 31 | Kiełbasa z wędzarni         | Produkt świeży, wieprzowo drobiowy, wędzony parzony, mięso wieprzowe 47 % , mięso oddzielone mechanicznie drobiowe 37,7 %    | kg | 150 |
| 32 | Śląska                      | Produkt świeży z mięsa wieprzowego 80%, rozdrobnionego w osłonkach naturalnych, wędzona i parzona.                           | kg | 700 |
| 33 | Wędzonka kanapkowa          | Produkt świeży z mięsa szynka 69%, wędzone parzona.                                                                          | kg | 350 |
| 34 | Parówkowa z szynki          | Produkt świeży z mięsa wieprzowego i wołowego oraz surowców tłuszczowych, rozdrobniony do masy homogennej w osłonce          | kg | 800 |
| 35 | Winerki wieprzowe           | Produkt świeży z mięsa wieprzowego 64%, rozdrobniony do masy homogennej w osłonce.                                           | kg | 700 |
| 36 | Frankfurterki               | Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniony, w osłonkach, parzony, wędzony.                                 | kg | 300 |
| 37 | Kiełbasa biała              | Produkt z mięsa wieprzowego 70,70 %, w osłonkach naturalnych wieprzowych , średnio rozdrobniony, parzony.                    | kg | 400 |
| 38 | Paszтетowa drobiowa         | Produkt świeży powstały z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych rozdrobnionych do masy homogennej w osłonkach naturalnych | kg | 200 |
| 39 | Kaszanka jęczmienna         | Kaszanka jęczmienna z podrobami w naturalnej osłonce.                                                                        | kg | 200 |

|    |                                    |                                                                                           |     |       |
|----|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| 40 | Pasztet drobiowy prochowicki 160 g | W opakowaniach 160 g.                                                                     | szt | 2 000 |
| 41 | Polędwica drobiowa z pasieki       | Produkt świeży , drobiowy 95 %, grubo rozdrobniony, parzony , oślönka niejadalna          | kg  | 560   |
| 42 | Harnasiówka drobiowa               | Produkt świeży , mięso z kurczaka 82 %, grubo rozdrobniony, parzony , oślönka niejadalna  | kg  | 560   |
| 43 | Kurcze z pieca                     | Produkt świeży , drobiowy 90 %, grubo rozdrobniony, parzony , oślönka niejadalna, blokowy | kg  | 560   |

## Część 7. JAJA KURZE wg CPV - 03.14.25.00-3

| L.p. | Asortyment | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy | Opis                                                                                                                                                         |
|------|------------|-------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 2.         | 3.          | 4.                                                      | 5.                                                                                                                                                           |
| 1    | Jaja kurze | szt.        | 90 000                                                  | rozmiar AL, duże od 63 g do 73 g, świeże, czyste, nieuszkodzona skorupka, białko przeźroczyste klarowne, jaja oznakowane na skorupie numerami wyróżniającymi |

2. Częstotliwość dostawy towarów odbywać się będzie sukcesywnie i w ilościach zależnych od potrzeb Zamawiającego.

3. Podane w Tabelach, w punkcie IV.1, szacunkowe ilości towaru dostarczane w ciągu 12 miesięcy są wielkościami orientacyjnymi, które mogą ulec zmianom w zależności od aktualnych potrzeb. Zamawiający gwarantuje realizację zamówienia w ilościach in  $\pm$  20% , tj. od 80% do 120% wykazanej szacunkowej ilości towaru w ww. Tabelach. Dla tych wielkości zamówienia podana cena brutto, w przeliczeniu na 1 jednostkę miary danego asortymentu będzie obowiązywała przez cały okres trwania umowy.

Wykonawcy z tytułu ww. zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia odszkodowawcze.

**UWAGA:** W przypadku rozbieżności pomiędzy szacunkową ilością podaną w Tabeli do Opisu przedmiotu zamówienia, a Tabelą w Formularzu cenowym stanowiącym integralną część oferty- WAŻNE SĄ DANE PODANE W TABELACH FORMULARZ CENOWEGO.

4. Dostawa towarów następować będzie transportem własnym Wykonawcy i na jego koszt do siedziby Zamawiającego (magazyny żywnościowe w SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” ul. Cervi 14 Jelenia Góra), w terminach, asortymencie, wymaganych opakowaniach oraz w ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

5. Zamawiający powiadomi telefonicznie upoważnioną i wskazaną w ofercie osobę do kontaktów, o każdej dostawie oraz wskaże zamawiane produkty z podaniem ilości, do godziny 14:00 w dniu poprzedzającym dzień dostawy.

6. Realizacja zamówienia obowiązkowo w następnym dniu od złożenia zamówienia:

dla Części 1. **RYBY I MROŻONKI** w godzinach **od 07:30 do 10:30**

dla Części 2 **PRODUKTY NABIAŁOWE** w godzinach **od 07:30 do 10:30**

dla Części 3 **PIECZYWO I DROŻDŻE**

- pierwsza dostawa w godzinach **od 06:00 do 06:30**
- druga dostawa **sporadycznie** w godzinach **od 15:00 do 16:00**,  
przy czym o konieczności drugiej dostawy Zamawiający poinformuje Wykonawcę **w dniu realizacji do godz. 12:00**

dla Części 4 **ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE** w godzinach **od 07:30 do 10:30**

dla Części 5 **WARZYWA I OWOCE** w godzinach **od 07:30 do 10:30**

dla Części 6 **MIĘSO I WĘDLINY** w godzinach **od 07:30 do 10:30**

dla Części 7 **JAJA KURZE** w godzinach **od 07:30 do 10:30**

**WYKONAWCĘ OBOWIĄZUJE ZASADA CODZIENNEGO DOSTARCZANIA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH !!**

przy czym dla Części: 1, 4 i 7 Zamawiający może odstąpić od tej zasady i uzgodnić z Wykonawcą, z co najmniej 14dniowym wyprzedzeniem, dostawę wymienionych w tych częściach artykułów, na trzy(3) razy w tygodniu tj. w poniedziałek, środę i piątek.

**7. Dostarczane artykuły żywnościowe muszą:**

- spełniać wymogi jakościowe opisane w poszczególnych Tabelach,
- spełniać wymagany rodzaj i wielkość opakowania,
- być znakowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz.29),  
w tym w szczególności, na każdym opakowaniu musi znajdować się etykieta między innymi z danymi:
  - nazwa i adres producenta lub importera z informacją o kraju pochodzeniu,
  - nazwa oraz rodzaj produktu, klasa/ gatunek - przy artykułach, dla których jest to szczególnie wymagane zapisem w Tabelach,
  - termin przydatności do spożycia ( dd/mm/rok),
  - masa netto,
  - wykaz składników wg udziału surowców,
- być dostarczone w ich początkowym okresie gwarancji,
- mieć zapewniony prawidłowy transport i przechowywanie asortymentu, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, szczególnie w zakresie zapewnienia chłodzenia artykułów żywnościowych, w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej (w szczególności: odżywczej, smakowej, organo- leptycznej).

**8. Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły, w szczególności:**

w zakresie wszystkich produktów

- nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, nadtluczone skorupki, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne,

wspólne dla mięsa

- oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

#### wspólne dla wędlin

- nalot pleśni, barwa szarzielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia, zawilgocenie powierzchni,

#### wspólne dla ryb

- obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, zazielenienie, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia, zawilgocenie powierzchni,

#### wspólne dla artykułów nabiałowych, spożywczych, jaj:

- obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, zazielenienie, obecność szkodników oraz ich pozostałości, objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, nadtłuczone skorupki, nieprawidłowa konsystencja, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni oraz zawilgocenie powierzchni,

#### wspólne dla warzyw i owoców

- obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, miejsca obite, oznaki wędnięcia, obecność szkodników oraz ich pozostałości, muszą być wolne od zanieczyszczeń i uszkodzeń spowodowanych przez choroby, mróz i inne czynniki zewnętrzne,

#### wspólne dla mrożonek

- obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, objawy rozmrożenia oraz zawilgocenie powierzchni, nieprawidłowa konsystencja, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zerwanie plomby.

9. Wykonawca zobowiązany jest do dysponowania co najmniej jednym środkiem transportu dopuszczonym przez SANEPID, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

10. W przypadku reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru, wykonawca ma obowiązek do jej uznania i dostarczenia nowej partii do siedziby Zamawiającego, **w ciągu dwóch(2)godzin w dniu złożenia reklamacji** lub w innym terminie uzgodnionym, w formie pisemnej, z Zamawiającym.

11. W przypadku nie dostarczenia w terminie zamówionej na dany dzień części asortymentu, Zamawiający zastrzega sobie **prawo do natychmiastowego zakupu towaru u innego dostawcy**, przy czym jeżeli cena zakupu będzie wyższa niż proponowana w złożonej ofercie Wykonawcy, w oparciu o którą został wybrany do realizacji zamówienia - Zamawiający różnicą w cenie zakupu obciąży Wykonawcę poprzez potrącenie wyliczonej kwoty różnicy ceny zakupu z najbliższej faktury Wykonawcy.

Na taki rodzaj potrącenia nie musi być zgoda Wykonawcy.

12. Przez pojęcie „równoważny” użyte w Tabelach- należy rozumieć dopuszczenie możliwości składania ofert na produkty równoważne, tj. o co najmniej takich samych lub wyższych cechach jakościowych i walorach smakowych, porównywalnej wartości odżywczej i energetycznej ( $\pm$  do 3%) oraz takiej samej zawartości rodzaju składników. Decydując się na złożenie oferty równoważnej - Wykonawca ma obowiązek wpisać w Formularzu cenowym zaoferowany asortyment równoważny oraz posiadać dokumenty potwierdzające, że oferowane produkty równoważne odpowiadają wymaganiom określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. opis (charakterystykę) zaoferowanego asortymentu równoważnego, który zawiera w szczególności informacje producenta dotyczące składu produktu, wartości odżywczych i właściwości zgodnych z zawartym opisem, podanym przez Zamawiającego, w Tabelach.

Udowodnienie równoważności zaoferowanych artykułów należy do Wykonawcy.

Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu, na jego żądanie, dokumentu (-ów) potwierdzających równoważność oferowanych produktów w stosunku do tych zapotrzebowanych przez Zamawiającego.

W sytuacji, gdy oferowany produkt równoważny nie odpowiada opisowi podanego przez Zamawiającego w Tabelach-

Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia produktów równoważnych i żądania dostarczenia towaru zgodnego z opisem.  
W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie w terminie dostarczyć produktu zgodnego z opisem w Tabeli lub jego właściwego (tj. równoważnego) odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia takiego towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę, zgodnie z procedurą opisaną w ww. punkcie 10. i 11.  
Przez pozostawienie pustych pozycji w kolumnie „Oferowany produkt równoważny” w Formularzu cenowym Zamawiający rozumie, że Wykonawca oferuje produkty wskazane w Tabelach zawartych w ww. punkcie 1.  
W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę produktów równoważnych, spełniających wymagania Zamawiającego, stosowne zapisy zostaną wprowadzone do umowy z Wykonawcą.

**13.** Wykonawca jest zobowiązany do zachowania ciągłości dostaw w sytuacji kryzysowej i w razie zmilitaryzowania jednostki w kraju lub w regionie.

## **V. ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, tj. oddzielnie na zakres asortymentowy podany w Tabeli każdej z niżej wymienionych części:

Część 1. RYBY I MROŻONKI

Część 2. PRODUKTY NABIAŁOWE

Część 3. PIECZYWO I DROŻDŻE

Część 4. ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Część 5. WARZYWA I OWOCE

Część 6. MIĘSO I WĘDLINY

Część 7. JAJA KURZE

Zapis ten oznacza, że Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie Części lub na dowolnie wybraną Część.

## **VI. INFORMACJA O OFERCIE WARIANTOWEJ**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

## **VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Termin dostawy : sukcesywnie przez 12 miesięcy, począwszy od **01 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.**

## **VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW**

**1.** O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- a) nie podlegają wykluczeniu,
- b) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz SIWZ.

**2.** Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej

Działalność zawodowa prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych kompetencji lub uprawnień. Zamawiający nie stawia żadnego warunku.

b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia żadnego warunku.

c) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający nie stawia żadnego warunku.

3. Zamawiający, w oparciu o art. 24aa. upzp ( tzw. **procedura odwrócona**) w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeżeli wykonawca ten będzie się uchylał od zawarcia umowy - Zamawiający dokona ponownej oceny pozostałych ofert i zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

## IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z udziału w postępowaniu wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu

1.1 na podstawie art.24 ust.1 pkt. 12 do 23 upzp.:

- 12) wykonawcę , **który nie wykazał spełnienia warunków udziału w postępowaniu... lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia**
- 13) **wykonawcę będącego osobą fizyczną** , którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
  - a) o którym mowa w art. 165a, art.181-188, art.189a, art. 218-221, art.228-230a, art.250a, art.258 lub art.270-309 ustawy z 06.06.1997 r. -Kodeks karny(Dz.U.poz.553, z późn.zm.) lub art. 46 lub art.48 ustawy z 25.06.2010 o sporcie {5 lat}
  - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art.115 §20 ustawy z 06.06.1997 r. -Kodeks karny, {5 lat}
  - c) skarbowe, {5 lat}
  - d) o którym mowa w art.9 lub art.10 ustawy z 15.06.2012 o skutkach powierzenia wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej; {3 lata}
- 14) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego **organu zarządzającego** lub **nadzorczoego, współnika** spółki w spółce jawnej lub partnerskiej lub komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub **prokurenta** prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt.13; {5 lat i odpowiednio 3 lata} }
- 15) wykonawcę, wobec którego **wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne**, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty ich należności; {3lata}
- 16) wykonawcę, który **w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd** przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywnie i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
- 17) wykonawcę, który **w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd** zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 18) wykonawcę, który **bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne**, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia; {3 lata od zdarzenia}
- 19) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- 20) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych; {3 lata od zdarzenia}
- 21) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z 28.10.2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary;
- 22) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne
- 23) wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej co pozostali potencjalni wykonawcy w postępowaniu , w rozumieniu ustawy z 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2015 r. poz. 184,1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, ..., chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego” .

1.2 na podstawie art. 24 ust.5 pkt 2) upzp:

*„ który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe , co podważa jego uczciwość w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych”*

**uwaga:**

- wykluczenie w oparciu o ten artykuł dotyczy tych Wykonawców, do dostaw których Zamawiający sporządził w ciągu całego roku co najmniej 10 protokołów reklamacyjnych uznanych za słuszne przez Wykonawcę.

2. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art.24.ust.1 pkt 13) i 14) oraz pkt 16) do 20) i art. 24 ust.5 pkt 2) może zgodnie z art.24 ust.8 przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu. Przedstawione przez wykonawcę dowody podlegać będą ocenie Zamawiającego pod względem wagi i szczególnych okoliczności czynu wykonawcy
3. Ofertę wykonawcy wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.  
Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenia zamówienia.

**Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz niepodlegania wykluczeniu dokonana będzie w oparciu o złożone przez wykonawcę oświadczenia oraz dokumenty.**

**X. INFORMACJE O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU**

1. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

- a) **Formularz oferty**, wypełniony i podpisany przez wykonawcę, wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1;
- b) **Oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o niepodleganiu wykluczeniu**, wypełnione i podpisane przez wykonawcę, które stanowić będzie wstępne potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia, wg wzoru stanowiącego odpowiednio Załącznik nr 2 i Załącznik nr 3; a w przypadku, kiedy wykonawca korzysta z Podmiotu udostępniającego zasoby („inny podmiot”) celem wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu – stosowne **zobowiązanie** tego Podmiotu udostępniającego.

c) W celu oceny spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art.22 ust.1b pkt 2) upzp, należy na wezwanie Zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące dokumenty:

**Zamawiający nie wymaga przedstawienia dokumentów na wezwanie.**

d) W celu oceny spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art.22 ust.1b pkt 3) upzp, należy na wezwanie Zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące dokumenty:

**Zamawiający nie wymaga przedstawienia dokumentów na wezwanie.**

e) W celu wykazania braku podstaw wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie okoliczności, o których mowa w art. 24 ust.5 pkt 2) upzp, należy na wezwanie Zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące dokumenty:

**Zamawiający nie wymaga przedstawienia dokumentów na wezwanie.**

f) **W terminie 3 dni od dnia przekazania**, na stronie internetowej Zamawiającego, informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art.86 ust.5 upzp., **wykonawca musi przekazać Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej co pozostali wykonawcy, którzy złożyli oferty** - wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4. Wraz z oświadczeniem, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą/mi nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

**2. W przypadku składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia** (członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej, partnerzy spółki joint venture) musi ona spełniać następujące warunki:

być podpisana przez ustanowionego pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;

Stosowne pełnomocnictwo/upoważnienie wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z wykonawców występujących wspólnie – należy załączyć do oferty w formie oryginału lub notarialnie poświadczonych kopii; zawierać oświadczenie, o którym mowa w punkcie X. 1.b) dla każdego z wykonawców osobno, dokument wymieniony w punkcie X. 1.a) składany jest wspólnie; dokumenty, o których mowa w punkcie X. 1.f) składane są przez każdego z wykonawców osobno.

**3. Postanowienia dotyczące składania dokumentów przez wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium RP**

Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak okoliczności powodujących wykluczenie wykonawcy z postępowania- wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium RP składają zgodnie z wymaganiami SIWZ.

**4. Postanowienia dotyczące składanych w niniejszym postępowaniu dokumentów i oświadczeń:**

oświadczenia wykonawcy, Podmiotów udostępniających zasoby, podwykonawców oraz zobowiązania Podmiotów udostępniających wykonawcy zasoby– składane są w oryginale, podpisane przez osoby uprawnione do ich reprezentowania.

Za oryginał uważa się oświadczenie lub dokument złożony w formie pisemnej lub w formie elektronicznej, podpisany odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Dokumenty inne niż oświadczenia i pełnomocnictwa/upoważnienia składane są w oryginale lub kopii potwierdzonej „za zgodność z oryginałem”, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania.

Potwierdzenia „za zgodność z oryginałem” dokonuje wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie, Podmiot udostępniający zasoby, podwykonawca – odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

Potwierdzenie „za zgodność z oryginałem” następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej podpisane odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Oferta, wszystkie wymagane załączniki, składane dokumenty oraz oświadczenia podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymagają załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.

Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii.,

Dokumenty składane w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez wykonawcę. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą,

Jeżeli złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości- Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonych kopii dokumentu, innego niż oświadczenie.

**5. Postanowienia dotyczące „Podmiotów udostępniających zasoby”**

a) Wykonawca, który powołuje się na zasoby Podmiotów udostępniających, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych Podmiotach udostępniających w oświadczeniu, o którym mowa w punkcie X. 1.b),

b) jeżeli wykonawca, wykazując spełnienie warunków udziału w postępowaniu, polega na zdolnościach lub sytuacji Podmiotów udostępniających, w celu oceny, czy wykonawca będzie dysponował tymi zasobami w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tym Podmiotem udostępniającym gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów **do oferty** dołącza dokument/y dotyczące:

- b1) zakresu dostępnych wykonawcy zasobów Podmiotu udostępniającego,
- b2) sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia,
- b3) zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego.

#### 6. Postanowienia dotyczące dokumentów zastrzeżonych

Wszystkie dokumenty złożone w toczącym się postępowaniu, z wyjątkiem informacji stanowiących „tajemnicę przedsiębiorstwa” są jawne.

Informacje stanowiące „tajemnicę przedsiębiorstwa” muszą być zastrzeżone przez wykonawcę, do upływu terminu składania ofert.

W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: „*Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*” i dołączone do oferty. Zaleca się, aby były trwale, oddzielnie spięte.

**Wykonawca musi wykazać**, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 upzp.

### **XI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI**

#### 1. Zasady i formy przekazywania oświadczeń, wniosków i innych:

- komunikacja pomiędzy Zamawiającym a wykonawcą odbywa się :

- (a1) za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z 23.11.2012 r. -Prawo pocztowe (t. j. Dz.U. z 2017 r. poz.1481.) osobiście, za pośrednictwem kuriera, posłańca.

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje są przekazywane na adres Zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „ AGAT” ul. Cervi 14, 58 - 560 Jelenia Góra,

- (a2) za pomocą faksu.

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy kierować na numer 75\_75 510 93.

- (a3) przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy kierować na adres: sekretariat\_agat@wp.pl.

Wszystkie przekazywane oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje za pośrednictwem komunikacji elektronicznej wysłanej na adres e-mailowy wskazany w ofercie i/lub faksu na numer wskazany w ofercie na żądanie drugiej strony *nadawcy* wymagają potwierdzenia przez stronę otrzymującą *adresata*, jednak w przypadku uchylenia się *adresata* od potwierdzenia otrzymania wiadomości - ważna jest dla celów dowodowych data przesłania przez *nadawcę* dokumentu za pośrednictwem ww. środków przekazu. Za błędnie podany adres poczty elektronicznej lub numer faksu - odpowiada wyłącznie wykonawca.

#### 2. Wyjaśnienia treści SIWZ

- a) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ) pod warunkiem, że wniosek wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert, z zastrzeżeniem ppkt. b)
- b) jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania,
- c) ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu, o którym mowa w ww. ppkt. b), po upływie którego wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ może pozostać bez rozpoznania.

Zamawiający nie udziela żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.

Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z wykonawcami w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

### **3. Modyfikacje treści SIWZ**

- a) w uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść SIWZ; dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazał SIWZ oraz udostępnia ją na własnej stronie internetowej.
- b) wszelkie modyfikacje, uzupełnienia, ustalenia, zmiany, w tym w szczególności zmiany terminów oraz udzielone odpowiedzi na pytania wykonawców stają się integralną częścią SIWZ i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi;
- c) Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nie prowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach.
- d) o przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający poinformuje wszystkich wykonawców, którym przekazał SIWZ oraz zamieści informację na stronie internetowej, na której udostępniona będzie SIWZ.

### **4. Postanowienia dotyczące prowadzenia przez Zamawiającego wyjaśnień w toku badania i oceny ofert:**

- a) Zamawiający wezwie wykonawcę do złożenia, uzupełnienia, poprawienia lub udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym odpowiednich oświadczeń lub dokumentów, w tym w szczególności:
  - (a1) potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu,
  - (a2) potwierdzających brak podstaw do wykluczenia,
  - (a3) pełnomocnictw- jeżeli spełnione zostaną przesłani określone w art.26 ust.3 i ust.3a. upzp.
- b) w toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz wyjaśnień dotyczących treści oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, braku podstaw do wykluczenia,
- c) Zamawiający poprawia oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- d) Zamawiający poprawia w ofercie inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w ofercie, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Oferta podlega odrzuceniu, jeżeli wykonawca w ciągu 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia o dokonaniu takiej czynności nie wyraził zgody na poprawienie omyłki.
- e) jeżeli zaoferowana umowna cena, lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o co najmniej 30% od: wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, chyba że rozbieżności wynikają z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia, Zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie, w określonym terminie, wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny.  
Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.

## **XII. WADIUM**

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

## **XIII. ZALICZKA NA POCZET WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia.

## **XIV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XV. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ ZAMÓWIENIA**

Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia publicznego, którego dotyczy SIWZ dokonywane będą w PLN.

## **XVI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

### **1. Postanowienia dotyczące przygotowania oferty**

1. Na ofertę składają się dokumenty (oświadczenia i zobowiązania podmiotu udostępniającego) wymienione w punkcie X. 1b).
2. Wykonawca może złożyć ofertę na całość zamówienia lub na wybraną przez siebie Część /Części zamówienia, w formie pisemnej.
3. Oferta wraz z załącznikami musi odpowiadać treści SIWZ, być czytelna, sporządzona w języku polskim.
4. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy, przy czym wymaga się załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.  
Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty.  
Pełnomocnictwo musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem;
5. Zaleca się, by każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana przez wykonawcę.
6. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem, etc. powinny być parafowane przez Wykonawcę.
7. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane. W treści oferty winna być umieszczona informacja o ilości stron.
8. Zaleca się przy sporządzaniu oferty skorzystanie z wzorów (formularz oferty, oświadczenia, zobowiązanie podmiotu udostępniającego, wykaz usług, informacja o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej, etc.) przygotowanych przez Zamawiającego. Wykonawca może przedstawić ofertę na swoich formularzach z zastrzeżeniem, że muszą one zawierać wszystkie informacje określone przez Zamawiającego w przygotowanych wzorach.
9. Wykonawca może zastrzec w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa.  
Postanowienia w tym zakresie zawarte są w punkcie X.6.
10. Złożenie więcej niż jednej oferty na tą samą Część zamówienia lub złożenie oferty/ofert zawierającej /zawierających propozycje alternatywne/ wariantowe spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę w danej Części zamówienia.
11. Zamawiający żąda w ofercie wskazania części zamówienia z wybranej do realizacji Części, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom, **i podania przez wykonawcę firm podwykonawców i adresów.**
12. Wykonawca składając ofertę ma obowiązek poinformować Zamawiającego, czy wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując jednocześnie nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania tego obowiązku, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
13. Obowiązkiem wykonawcy jest złożenie oferty w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
14. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania i/lub niewłaściwego zabezpieczenia opakowania/kopert złożonej oferty.  
Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

### **2. Postanowienia dotyczące przetwarzania danych osobowych.**

1. Wykonawca składając ofertę, wyraża jednocześnie zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego, uczestników postępowania oraz inne uprawnione podmioty, danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (DZ.U.U.E.L.2016.119.1.) zawartych w ofercie oraz jej załącznikach.

2. Zamawiający informuje, że dane osobowe, o których mowa w ww. punkcie 1. przetwarzane będą do celów przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zawarcia i realizacji umowy z wybranym wykonawcą, rozliczeń płatności pomiędzy stronami umowy, ewentualnych działań kontrolnych czy też udostępniania dokumentacji z postępowania i zawartej umowy jako informacji publicznej.
3. Zamawiający informuje, w rozumieniu art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)(Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, że:
- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Sanatorium Uzdrowskowe MSWiA „Agat” w Jeleniej Górze, ul. Cervi 14
  - 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. C RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **dostawę żywności w 2020 r.** na potrzeby działalności Zamawiającego, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego;
  - 3) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, dalej „upzp”;
  - 4) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 upzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia,
  - 5) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach upzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje nie podania określonych danych wynikają z ustawy upzp;
  - 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  - 7) posiada Pani/Pan:
    - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
    - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
    - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
    - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
  - 8) nie przysługuje Pani/Panu:
    - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
    - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
    - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

## **XVII. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY**

Ofertę, w nieprzejrzystym opakowaniu, w zamkniętej i oznakowanej kopercie z adnotacją :

OFERTA NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 r. - **Część .....**  
NIE OTWIERAĆ DO 04.12. 2019 r . GODZ. 09:30

należy przesłać za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z 23.11.2012 r. -Prawo pocztowe, do siedziby Zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowskowe MSWiA „ AGAT ” ul. Cervi 14, 58-560 Jelenia Góra lub złożyć bezpośrednio w sekretariacie - pokój nr 19 (adres jw.) w godzinach urzędowania od 08:00 do 15:00, z wyłączeniem soboty i dni ustawowo wolnych od pracy w terminie

**do dnia 04 grudnia 2019 r. godz. 09 : 00**

O dochowaniu terminu decyduje data wniesienia oferty do Zamawiającego.

Ofertę złożoną po terminie Zamawiający niezwłocznie zwraca wykonawcy bez jej otwierania.

## **XVIII. ZMIANY LUB WYCOFANIE ZŁOŻONEJ OFERTY**

1. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej przez siebie ofercie. Zmiany złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy zostały dokonane przed upływem terminu do składania ofert.
2. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez osobę uprawnioną w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty.
3. Do powiadomienia wykonawca ma obowiązek dołączyć aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną).
4. Po otrzymaniu pisemnego powiadomienia i po stwierdzeniu poprawności powiadomienia koperta z ofertą wykonawcy nie będzie otwierana i zostanie zwrócona wykonawcy na jego wniosek i koszt.
5. W przypadku, kiedy nie można w sposób jednoznaczny, bez otwarcia oferty zidentyfikować jej właściciela zwrot oferty następuje dopiero na sesji jawnej, po otwarciu wszystkich, pozostałych ofert.

## **XIX. MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT**

1. Miejsce otwarcia ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego:

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” ul. Cervi 14,  
58 - 560 Jelenia Góra, pokój nr 550

|               |                           |                      |
|---------------|---------------------------|----------------------|
| <b>w dniu</b> | <b>04 grudnia 2019 r.</b> | <b>godz. 09 : 30</b> |
|---------------|---------------------------|----------------------|

2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie całego zamówienia oraz poszczególnych Części zamówienia.
3. W trakcie otwierania kopert z ofertami Zamawiający każdorazowo ogłosi obecnym:
  - nazwę i adres wykonawcy, którego oferta jest otwierana oraz Część zamówienia, na którą została złożona oferta ,
  - zawarte w *Formularzu Oferty* informacje dotyczące ceny.
4. Informacje dotyczące terminu wykonania zamówienia, warunków płatności oraz okresy gwarancji jakości Zamawiający określił w sposób jednakowy dla wszystkich wykonawców.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
  - kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia – na całość i poszczególne Części,
  - firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
  - umowne ceny zawarte w ofertach na poszczególne Części.

Otwarcie ofert jest na sesji jawnej.

## **XX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Zamawiający może, co najmniej na trzy (3) dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą samodzielnie, zawiadamiając o tym Zamawiającego

## XXI. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca musi wyliczyć cenę dla wybranej Części zamówienia w oparciu o Formularz cenowy zawierający Wykaz asortymentowy odzwierciedlający treść Tabel podanych w punkcie IV. *Opis przedmiotu zamówienia*, punkt 1. Formularz cenowy stanowi integralną część Oferty.

2. Wykonawca w Części ..., na którą składa ofertę jest zobowiązany podać cenę jednostkową każdego produktu, wartość netto wynikającą z przemnożenia ceny jednostkowej przez szacunkową ilość danego towaru dostarczanego w ciągu 12 miesięcy, stawkę VAT obowiązującą dla każdego danego produktu, wartość brutto każdego produktu wynikającą z powiększenia wartości netto o należny podatek VAT.

3. Po wyliczeniu wartości brutto dla każdego produktu, a następnie po zsumowaniu ceny brutto wszystkich pozycji w danej Części - wykonawca otrzymuje wartość brutto za realizację tej Części zamówienia.

**Otrzymaną wartość przenosi do Formularza ofertowego stanowiącego integralną część Oferty.**

4. Wykonawca w Formularzu cenowym dla Części zamówienia, na którą składa ofertę musi ująć wszystkie pozycje. **Pominięcie choćby jednej pozycji lub jej zmiana będzie skutkować odrzuceniem oferty złożonej na realizację tej Części.**

5. Cena oferty dla wybranej Części zamówienia powinna obejmować wszystkie wymagania wynikające z zapisów SIWZ, w tym szczególnie dotyczące Rozdziału I. punktu IV. *Opis przedmiotu zamówienia*, pełen zakres asortymentowy określony dla tej Części oraz zawierać wszystkie koszty i elementy niezbędne do wykonania zamówienia.

6. Zamawiający nie dopuszcza wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty muszą być od razu ujęte w obliczeniu ceny tak, by wyliczona cena za realizację wybranej Części zamówienia była ceną ostateczną.

7. Cena ofertowa powinna być podana w złotych polskich netto i brutto z uwzględnieniem należnego podatku od towarów i usług z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, określona cyfrowo.

Prawidłowe ustalenie podatku od towarów i usług (VAT) należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.

8. Podana w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1), **kwota netto** za realizację Części zamówienia, której dotyczy **jest stała na czas trwania umowy**. Zmianie może ulec stawka podatku od towarów i usług (VAT) w przypadku jej urzędowej zmiany. W takim przypadku nowa stawka VAT będzie obowiązująca do dostaw artykułów żywnościowych po dacie wprowadzenia jej obowiązywania.

9. W związku z zapisem w punkcie IV. 3 Opisu przedmiotu zamówienia:

- 1) w przypadku, kiedy Zamawiający zmniejszy *szacunkową ilość towaru dostarczanego w ciągu 12 miesięcy* do 20% - wynagrodzenie wykonawcy ulegnie obniżeniu o kwotę wyliczoną następująco: cena jednostkowa towaru, którego szacunkowa ilość ulega obniżeniu, pomnożona przez faktyczną ilość dostarczonego towaru, powiększona o należny podatek VAT obowiązujący w dniu dostawy;
- 2) w przypadku, kiedy Zamawiający zwiększy *szacunkową ilość towaru dostarczanego w ciągu 12 miesięcy* do 20% - wynagrodzenie wykonawcy ulegnie podwyższeniu o kwotę wyliczoną następująco: cena jednostkowa towaru, którego szacunkowa ilość ulega zwiększeniu pomnożona przez faktyczną ilość dostarczonego towaru, powiększona o należny podatek VAT obowiązujący w dniu dostawy.

10. Do streszczenia i oceny ofert, oddzielnie dla każdej Części zamówienia, Zamawiający przyjmuje wartość brutto podaną w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do SIWZ).

11. Uszczegółowienie zasad rozliczania się stron za realizację przedmiotu zamówienia określone zostało w Rozdziale II. „Wzór umowy”.

12. Przez pojęcie *cena* należy rozumieć cenę w rozumieniu art.3 ust.1 pkt 1 i ust.2 ustawy z 09 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, z wyłączeniem wykonawcy zagranicznego w zakresie dotyczącym podatku od towarów i usług (VAT).

**13.** Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w nim ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę, (rodzaj ) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku od towarów i usług.

## XXII. KRYTERIA OCENY OFERT

**1.** Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

- oferta, co do formy opracowania i treści spełnia wymagania określone w SIWZ,
- z treści złożonych dokumentów wynika, że wykonawca spełnia warunki formalne określone w SIWZ,
- złożone oświadczenia są aktualne i podpisane przez osoby uprawnione,
- oferta została złożona w terminie określonym przez Zamawiającego.

**2.** Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty, oddzielnie w zakresie każdej Części zamówienia, Zamawiający stosować będzie następujące kryteria oceny ofert:

| Lp. | Kryterium                                                                                                                                                  | Znaczenie procentowe kryterium |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1.  | <b>umowna cena łącznie z podatkiem VAT ( C )</b><br>podana w ofercie dla ocenianej Części zamówienia,<br>wyrażona w PLN , z zastrzeżeniem jak w pkt.XXI.13 | <b>60% = 60,00 punktów</b>     |
| 2.  | <b>żywność pochodząca z produkcji ekologicznej ( E )</b>                                                                                                   | <b>40% = 40,00 punktów</b>     |

### Oferta, w ocenianej Części zamówienia:

1) z najniższą umowną ceną otrzymuje 60,00 punktów.

Pozostałe oferty oceniane zostaną wg wzoru:

$$Pi(C) = (C_{min} / C_i) \times 60,00$$

gdzie:

*Pi(C)* - ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "umowna cena"

*C<sub>min</sub>* - najniższa umowna cena spośród ocenianych ofert *C<sub>i</sub>* – umowna cena oferty "i"

60,0 - maksymalna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta za kryterium "umowna cena"

2) oferta w kryterium „żywność pochodząca z produkcji ekologicznej” będzie rozpatrywana i ocenia na podstawie deklaracji ( oświadczenia) wykonawcy zawartej w Formularzu ofertowym.

W przypadku deklaracji, iż żywność pochodzić będzie z produkcji ekologicznej, w Formularzu cenowym należy zaznaczyć *tak* lub *nie* oraz do oferty należy dołączyć wykaz produktów pochodzących z produkcji ekologicznej z podaniem nazwy producenta, numeru certyfikatu zgodności oraz nazwę upoważnionej jednostki certyfikującej i jej numer identyfikacyjny. Przy dostawie wyroby ujęte w Wykazie będą musiały na opakowaniu mieć umieszczony napis „ produkt rolnictwa ekologicznego”

**Sposób przyznania punktów w zakresie każdej Części zamówienia dokonany zostanie w oparciu o wzór:**

$$E = ( E_i / E_{max} ) \times 40,00$$

gdzie:

- E<sub>i</sub>* - liczba punktów, jakie otrzyma badana oferta „i” w kryterium „żywność pochodząca z produkcji ekologicznej”
- E<sub>max</sub>* - maksymalna liczba punktów spośród wszystkich ocenianych ofert w danej Części zamówienia w kryterium „żywność pochodząca z produkcji ekologicznej”
- 40,00 - maksymalna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta za kryterium „żywność pochodząca z produkcji ekologicznej”.

Liczba punktów ocenianej ofert (*E<sub>i</sub>*) zostanie przyznana w oparciu o załączony do oferty wykaz artykułów żywnościowych pochodzących z produkcji ekologicznej, w kolejności artykułów wymienionych w Tabelach poszczególnych Części zamówienia, i przy których będą podane nazwy producenta, numery certyfikatów zgodności oraz nazwy upoważnionych jednostek certyfikujących i ich numery identyfikacyjne, przy czym:

- a) jeżeli powyżej 90% artykułów w ocenianej Części zamówienia spełnia ww. warunki  
- otrzymuje 85,00punktów
- b) jeżeli powyżej 70% i poniżej lub równe 90% artykułów w ocenianej Części zamówienia spełnia ww. warunki  
- otrzymuje 65,00punktów
- c) jeżeli powyżej 50% i poniżej lub równe 70% artykułów w ocenianej Części zamówienia spełnia ww. warunki  
- otrzymuje 50,00punktów
- d) jeżeli powyżej 30% i poniżej lub równe 50% artykułów w ocenianej Części zamówienia spełnia ww. warunki  
- otrzymuje 25,00punktów
- e) jeżeli powyżej 10% i poniżej lub równe 30% artykułów w ocenianej Części zamówienia spełnia ww. warunki  
- otrzymuje 15,00punktów
- f) jeżeli równe i poniżej 10% artykułów w ocenianej Części zamówienia spełnia ww. warunki  
- otrzymuje 3,00punktów
- g) jeżeli oferowane artykuły nie pochodzą z produkcji ekologicznej - oferta otrzymuje 0,00 punktów

3. Zamawiający udzieli zamówienia w danej Części zamówienia temu(tym) wykonawcy(wykonawcom), którego(rych) oferta uzyska najwyższą ilość punktów w bilansie podanych kryteriów, wg wzoru:

$$\text{Ocena oferty} = C + E$$

4. Jeżeli Zamawiający nie może wybrać oferty najkorzystniejszej w danej Części zamówienia z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie - Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

5. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż w złożonych wcześniej ofertach.

6. W przypadku Wykonawcy, który na podstawie odrębnych przepisów nie jest zobowiązany do uiszczenia podatku VAT na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, i który w Formularzu Oferty podał cenę bez podatku od towarów i usług VAT, Zamawiający na etapie oceny i porównania ofert doliczy do umownej ceny podatek od towarów i usług VAT zgodnie z art. 91 ust. 3a upzp. Powyższe wynika z konieczności ustalenia ceny porównywalnej z innymi cenami oraz kwoty, która będzie realnie obciążała budżet Zamawiającego z tytułu realizacji zamówienia.

7. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

## **XXIII. ODRZUCENIE OFERTY**

### **1. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:**

- jest niezgodna z ustawą;
- jej treść nie odpowiada treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust.2 pkt.3 upzp
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
- jest ofertą, która zawiera rażąco niską umowną cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
- została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
- wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art.87 ust.2 pkt. 3 upzp;
- wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art.85 ust.2 upzp, na przedłużenie terminu związania ofertą;
- jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
- jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

**2.** Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wszystkich wykonawców, o wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty.

## **XXIV. WYKLUCZENIE WYKONAWCY**

**1.** Zamawiający wykluczy wykonawców z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia stosownie do treści art. 24 ust.1 upzp. i art.24 ust. 5 ppkt2)

**2.** Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wszystkich wykonawców, o wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

## **XXV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA**

### **1. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:**

- nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
- umowna cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą umowną ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a Zamawiający nie może zwiększyć tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty,
- zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej umownej cenie,
- wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
- postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego.

**2.** O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców, którzy:

- ubiegali się o zamówienie- w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert.
- złożyli oferty- w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert
- Informacja o unieważnieniu postępowania zamieszczona zostanie również na stronie internetowej Zamawiającego: [www.sanatorium-agat.pl](http://www.sanatorium-agat.pl) , link: BIP, zakładka: przetargi

**3.** W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający na wniosek wykonawcy, który ubiegał się o udzielenie zamówienia, zawiadomi o wszczęciu kolejnego postępowania, które dotyczy tego samego przedmiotu zamówienia lub obejmuje ten sam przedmiot zamówienia.

## XXVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi wszystkich wykonawców, podając w „Zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty” w szczególności:

- nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności gospodarczej wykonawcy, których oferty zostały wybrane w każdej Części zamówienia,
- nazwy albo imiona i nazwisko, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscem wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty w poszczególnych Częściach zamówienia,
- punktację przyznaną ofertom, złożonym w poszczególnych Częściach zamówienia, w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- informację o wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia,
- wykonawcach, których oferty zostały odrzucone w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierać będzie uzasadnienie faktyczne i prawne oraz zamieszczona zostanie na stronie internetowej Zamawiającego: [www.sanatorium-agat.pl](http://www.sanatorium-agat.pl) , link: BIP, zakładka: przetargi.

3. Wykonawca występujący wspólnie przed podpisaniem umowy o zamówienie publiczne przedłoży dokument regulujący współpracę wykonawców występujących wspólnie. Termin, na jaki winna być zawarta umowa wykonawców występujących wspólnie, nie może być krótszy od terminu określonego na wykonanie zamówienia.

4. Umowa na realizację każdej Części przedmiotu zamówienia zostanie zawarta w formie pisemnej w terminie nie krótszym niż 5 dni, liczonym od dnia przesłania Zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. W przypadku, gdy na daną Część zamówienia złożona została tylko jedna oferta lub upłynął termin do wniesienia odwołania na czynności Zamawiającego wymienione w punkcie XXVIII. 3. - możliwe jest zawarcie umowy przed upływem ww. terminu.

5. Miejsce i termin podpisania umowy zostanie uzgodniony z wyłoniętym wykonawcą do realizacji przedmiotu zamówienia.

6. W przypadku gdy okaże się, że wykonawca, którego oferta została wybrana na realizację danej Części zamówienia będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert złożonych na daną Część zamówienia, jednak po uprzednim zbadaniu, czy wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, chyba, że zachodzi jedna z przesłanek dotycząca unieważnienia postępowania tej Części zamówienia.

### 7. Dokumenty wymagane przed podpisaniem umowy:

1) wyłonieni wykonawcy, do realizacji poszczególnych Części przedmiotu zamówienia, posiadający formę organizacyjno-prawną spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, których dwukrotna wartość kapitału zakładowego nie przekracza umownej ceny za realizację wybranej Części zamówienia - są zobowiązani przedstawić uchwałę wspólników wyrażającą zgodę na rozporządzenie prawem lub zaciągnięcie zobowiązania do świadczenia o wysokości przewyższającej dwukrotnie wysokość kapitału zakładowego albo umowę spółki - w przypadku, gdy umowa spółki wyłącza stosowanie art. 230 ustawy -Kodeks spółek handlowych.

W przypadku kiedy ten sam wykonawca został wskazany do realizacji kilku Części zamówienia – umowna cena za ich realizację podlega zsumowaniu.

2) wyłonieni wykonawcy, do realizacji poszczególnych Części przedmiotu zamówienia **muszą posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej** w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną, w przypadku składania oferty na jedną z niżej wymienionej części:

|                                    |               |           |
|------------------------------------|---------------|-----------|
| <b>część 1.</b> Ryby i mrożonki    | - co najmniej | 50 000zł  |
| <b>część 2.</b> Produkty nabiałowe | - co najmniej | 200 000zł |
| <b>część 3.</b> Pieczywo i drożdże | - co najmniej | 30 000zł  |

|                                          |                         |
|------------------------------------------|-------------------------|
| <b>część 4.</b> Artykuły ogólnospożywcze | - co najmniej 100 000zł |
| <b>część 5.</b> Warzywa i owoce          | - co najmniej 100 000zł |
| <b>część 6.</b> Mięso i wędliny          | - co najmniej 200 000zł |
| <b>część 7.</b> Jaja kurze               | - co najmniej 30 000zł  |

W przypadku wyboru kilku lub wszystkich Części zamówienia wymagane jest posiadanie przez wykonawcę odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej na łączną sumę gwarancyjną przypisaną dla tych Części zamówienia.

Przed podpisaniem umowy wykonawcy **mają obowiązek przekazać** Zamawiającemu **kserokopię polisy OC** potwierdzoną „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę **wraz z dowodem opłacenia składek ubezpieczenia** wymagalnych do 04.12.2019 r.

3) **dokument potwierdzający dysponowanie co najmniej jednym środkiem transportu dopuszczonym przez SANEPID**, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, **łącznie z kserokopią dowodu rejestracyjnego z wpisem o aktualnym przeglądzie technicznym, dowodem opłacenia OC pojazdu.**

8. Umowa w sprawie realizacji poszczególnych Części zamówienia zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści SIWZ oraz danych zawartych w ofercie.

9. Działania wykonawcy przyczyniające się do opóźniania terminu podpisania umowy nie będą stanowiły okoliczności powodującej zmiany terminu zakończenia przedmiotu zamówienia.

10. Pozostałe kwestie odnoszące się do umowy uregulowane są w SIWZ - Rozdział II . Wzór umowy

## **XXVII. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ**

1. Wykonawcom oraz innym osobom i podmiotom wskazanym w art. 179 ust. 1 upzp, jeżeli mają lub miały interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia oraz poniosły lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz niniejszej SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 upzp.

Środkami ochrony prawnej są:

odwołanie - art. 180 upzp. i następne,  
skarga do sądu - art. 198a upzp. i następne.

2. W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie wobec:

- określenia warunków udziału w postępowaniu,
- wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenia zamówienia,
- odrzucenia oferty odwołującego się,
- opisu przedmiotu zamówienia,
- wyboru najkorzystniejszej oferty.

3. Odwołanie powinno wskazać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami upzp., zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.

4. Skarga do sądu przysługuje stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej.

## XXVIII. PODWYKONAWSTWO

1. Zamawiający żąda wskazania w ofercie części zamówienia z wybranej do realizacji Części, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców i ich adresów.

2. Wykonawca, wybrany do realizacji Części przedmiotu zamówienia, jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu zawarte umowy z podwykonawcami - w ciągu 3 kolejnych dni roboczych licząc wraz datą ich podpisania.

## XXIX. ZMIANA POSTANOWIEŃ ZAWARTEJ UMOWY

1. Zamawiający przewiduje możliwości zmiany zawartej umowy

- w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia szacunkowej ilości towaru dostarczanego w ciągu 12 miesięcy o  $\pm 20\%$ , o których mowa w SIWZ Rozdz. I pkt. IV. 3 *Opis przedmiotu zamówienia* i na zasadach podanych w SIWZ Rozdz. I pkt XXII. *Opis sposobu obliczania ceny*- przy czym w takim przypadku nie jest wymagane sporządzenie aneksu do umowy;
- w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), w sposób określony w SIWZ Rozdz. I pkt XXII. *Opis sposobu obliczania ceny*- przy czym w takim przypadku nie jest wymagane sporządzenie aneksu do umowy.

## XXX. ZAŁĄCZNIKI

Załącznikami do SIWZ są następujące wzory:

| Lp. | Oznaczenie załącznika | Nazwa załącznika                                                                                                                                                               |
|-----|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Załącznik nr 1        | wzór Formularza Oferty wraz z integralnym Formularzem cenowym                                                                                                                  |
| 2   | Załącznik nr 2        | wzór Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu,                                                                                                                |
| 3   | Załącznik nr 3        | wzór Oświadczenia o braku podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w art.24.ust.1 pkt 12- 23. oraz art.24 ust5 pkt 2) ustawy z 29.01.2004 r - Prawo zam. publicznych |
| 4   | Załącznik nr 4        | wzór Oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej lub o braku przynależności                                                                                   |

**FORMULARZ OFERTY**

dla przetargu nieograniczonego pn.  
DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 r.  
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

ZAMAWIAJĄCY: SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze WYKONAWCA:

1. Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

| lp. | nazwa wykonawcy | NIP | REGON | adres wykonawcy |
|-----|-----------------|-----|-------|-----------------|
|     |                 |     |       |                 |

2. Osoba uprawniona do kontaktów:

|                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|--|
| imię i nazwisko                                                                 |  |
| adres do wysyłania wszelkiej korespondencji pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą : |  |
| nr telefonu                                                                     |  |
| nr telefonu komórkowego                                                         |  |
| nr faksu                                                                        |  |
| adres e-mail                                                                    |  |

3. Zobowiązuję (-my) się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z wymogami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za cenę:

**\* Części 1. RYBY I MROŻONKI**

cena netto ..... zł  
podatek VAT ..... zł  
cena brutto ..... zł \*

**\* Części 2. PRODUKTY NABIAŁOWE**

cena netto ..... zł  
podatek VAT ..... zł  
cena brutto .. zł \*

**\* Części 3. PIECZYWO I DROŻDŻE**

cena netto ..... zł  
podatek VAT ..... zł  
cena brutto ..... zł \*

**\* Części 4. ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE**

cena netto ..... zł  
podatek VAT ..... zł  
cena brutto ..... zł \*

**\* Części 5. WARZYWA I OWOCE**

cena netto ..... zł  
podatek VAT ..... zł  
cena brutto ..... zł \*

**\* Części 6. MIĘSO I WĘDLINY**

cena netto ..... zł  
podatek VAT ..... zł  
cena brutto ..... zł \*

**\* Części 7. JAJA KURZE**

cena netto ..... zł  
podatek VAT ..... zł  
cena brutto ..... zł \*

**\* niepotrzebne skreślić**

4. Umowna cena obejmuje świadczenie usługi w okresie **od 01 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.**
5. Akceptuję bez zastrzeżeń warunki umowy zawarte w SIWZ Rozdział II. Wzór umowy.
6. Oferta jest ważna przez 30 dni, licząc wraz z dniem upływu terminu składania ofert
7. W przypadku uznania oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję się zawrzeć umowę w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
8. \*Składam niniejszą ofertę we własnym imieniu / jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.
9. \*W przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję się zawrzeć umowę konsorcjum, lub inną równoważną umowę, zgodną z treścią SIWZ.

10. Oświadczam, że nie uczestniczę jako Wykonawca lub Współwykonawca w jakiegokolwiek innej ofercie złożonej w celu udzielenie niniejszego zamówienia.

11. \*Na podstawie art. 8 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, żadne z informacji zawartych w Ofercie nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji / wskazane poniżej informacje zawarte w Ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być one udostępniane w szczególności innym uczestnikom postępowania, przy czym wykazanie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa zawarte jest w załączniku nr ..... do Oferty.

| lp. | oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji | strony w ofercie (wyrażone cyfrą) |    |
|-----|---------------------------------------|-----------------------------------|----|
|     |                                       | od                                | do |
|     |                                       |                                   |    |

12. \* Oświadczam, że nie zamierzam powierzać do podwykonania żadnej części niniejszego zamówienia / zamierzam powierzyć podwykonawcom następujące części niniejszego zamówienia

| lp. | zakres dostawy powierzony podwykonawcy | Nazwa i adres podwykonawcy, jeżeli jest znany na etapie sporządzania oferty |
|-----|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|     |                                        |                                                                             |

13. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (DZ.U.UE.L.2016.119.1.) na cele niniejszego postępowania oraz oświadczam, że zapoznałem się z klauzulą informacją dotyczącą art. 13 RODO opisaną w SIWZ Rozdział XVI. pkt.2

14. oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>2)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.<sup>3/</sup>

<sup>3/</sup> W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

<sup>2)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

<sup>1/</sup> niepotrzebne skreślić

#### PODPISY:

| lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć<br>Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do podpisania<br>niniejszej oferty w imieniu<br>Wykonawcy | podpis osoby(osób) upoważnionej(ych)<br>do podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsce i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|     |                                         |                                                                                                             |                                                                                                |                               |

**FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁĄCZNIK DO OFERTY**  
dla przetargu nieograniczonego pn.  
DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 r.  
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

**Część 1. RYBY I MROŻONKI**

- wg CPV:15.22.00.00-6, 15.23.00.00-9, 15.24.00.00-2, 15.33.00.00-0

| L.p. | Asortyment                                                                                                            | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy | Cena jednostkowa netto [w zł] | Wartość netto [w zł] | Stawka VAT [w %] | Wartość brutto [w zł] |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| 1.   | 2.                                                                                                                    | 3.          | 4.                                                      | 5.                            | 6.                   | 7.               | 8.                    |
| 1    | <b>Brokuły mrożone</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg, różyczki                                | kg          | 1 100                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 2    | <b>Fasolka szparagowa mrożona zielona i żółta</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg               | kg          | 600                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 3    | <b>Kalafiori mrożone</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg, różyczka                              | kg          | 600                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 4    | <b>Bukiet jarzyn</b><br>w op. cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg<br>/brokuł, kalafior, marchew /                     | kg          | 500                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 5    | <b>Marchew mini mrożona</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                     | kg          | 260                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 6    | <b>Szpinak mrożony</b><br>liściasty, w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                               | kg          | 200                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 7    | <b>Brukselka</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                                | kg          | 200                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 8    | <b>Mieszanka chińska</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                        | kg          | 100                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 9    | <b>Zupa paprykarz - leczo</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                   | kg          | 70                                                      |                               |                      |                  |                       |
| 10   | <b>Włoszczyzna</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg<br>( paski marchew, pietruszka, por, seler ) | kg          | 20                                                      |                               |                      |                  |                       |
| 11   | <b>Mieszanka owocowa z truskawką bez pestki</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                 | kg          | 1 700                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 12   | <b>Rabarbar mrożony</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                                         | kg          | 100                                                     |                               |                      |                  |                       |

|    |                                                                                                    |     |       |  |  |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|--|--|
| 13 | <b>Śliwka bez pestki mrożona</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg             | kg  | 100   |  |  |  |  |
| 14 | <b>Maliny mrożone</b><br>w opakowaniach cateringowe<br>od 0,5 kg do 10 kg                          | kg  | 70    |  |  |  |  |
| 15 | <b>Truskawki mrożone</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                     | kg  | 200   |  |  |  |  |
| 16 | <b>Wiśnia mrożona</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>od 0,5 kg do 10 kg                        | kg  | 50    |  |  |  |  |
| 17 | <b>Frytki</b><br>do pieczenia w piekarniku w<br>opakowaniach<br>od 0,5 do 10 kg                    | kg  | 100   |  |  |  |  |
| 18 | <b>Ryba mrożona</b><br>filet z dorsza b/s SHP, bez glazury,<br>czerniaka                           | kg  | 300   |  |  |  |  |
| 19 | <b>Ryba mrożona</b><br>filet z morskiczka b/s, SHP, bez<br>glazury                                 | kg  | 1 300 |  |  |  |  |
| 20 | <b>Karp świeży</b><br>patroszony, bez głowy                                                        | kg  | 60    |  |  |  |  |
| 21 | <b>Makrela wędzona</b>                                                                             | kg  | 250   |  |  |  |  |
| 22 | <b>Tuńczyk</b><br>w oleju lub w sosie własnym<br>kawałki w opakowaniach<br>cateringowych 170 g     | szt | 400   |  |  |  |  |
| 23 | <b>Matjas Filet Śledziowy</b><br>w opakowaniach cateringowych do<br>4 kg                           | kg  | 400   |  |  |  |  |
| 24 | <b>Szprotka w pomidorach</b><br>W kawałkach w opakowaniach<br>cateringowych 170 g                  | szt | 400   |  |  |  |  |
| 25 | <b>Łosoś wędzony</b><br>plastry lub w kawałku,<br>w opakowaniach cateringowych od<br>100 g do 1 kg | kg  | 30    |  |  |  |  |

|               |  |          |  |
|---------------|--|----------|--|
| <b>RAZEM:</b> |  | <b>x</b> |  |
|---------------|--|----------|--|

**Wartość brutto słownie :** .....

**PODPIS(Y):**

| lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć<br>Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do podpisania<br>niniejszej oferty w imieniu<br>Wykonawcy | podpis osoby(osób) upoważnionej(ych)<br>do podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsce i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|     |                                         |                                                                                                             |                                                                                                |                               |

**FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY**

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020r.

DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

**Część 2. PRODUKTY NABIAŁOWE – wg CPV 15.50.00.00-3**

| L.p. | Asortyment                                                                                                                                                               | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy | Cena jednostkowa netto [w zł] | Wartość netto [w zł] | Stawka VAT [w %] | Wartość brutto [w zł] |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| 1.   | 2.                                                                                                                                                                       | 3.          | 4.                                                      | 5.                            | 6.                   | 7.               | 8.                    |
| 1    | Jogurt owocowy 150 g ,                                                                                                                                                   | szt         | 15 000                                                  |                               |                      |                  |                       |
| 2    | Jogurt naturalny 150 g                                                                                                                                                   | szt         | 4 400                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 3    | Kefir 150 g                                                                                                                                                              | szt         | 1 000                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 4    | Mleko w proszku w opakowaniach do 500 g , 3,1 % tłuszczu                                                                                                                 | kg          | 620                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 5    | Mleko UHT 3,2% tłuszczu, w opakowaniach 1 l                                                                                                                              | l           | 800                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 6    | Śmietana 30% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym 500 g                                                                                                                     | szt         | 1 000                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 7    | Śmietana 18% tłuszczu w opakowaniu kartonowym 500 g                                                                                                                      | szt         | 900                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 8    | Masło w opakowaniach kostka 0,2 kg o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %                                                                                              | kg          | 300                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 9    | Masło porcjowane w opakowaniach jednorazowych 10 g , o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %                                                                            | szt         | 170 000                                                 |                               |                      |                  |                       |
| 10   | Ser biały półtłusty W opakowaniach do 2 kg                                                                                                                               | kg          | 2 500                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 11   | Twarożek kanapkowo - sernikowy w opakowaniach do 1 kg, nie wymaga mielenia, ucierania, dodatku masła, zawartość tłuszczu 24 %, bez zawartości substancji zagęszczających | kg          | 2 000                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 12   | Serek wiejski opakowania 200 g                                                                                                                                           | szt         | 1 500                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 13   | Serek twarogowy różne smaki porcjowane, 6 porcji w opakowaniu 100 g ( 6 porcji x 16,7 g ) ,bez konserwantów i substancji zagęszczających typu kiri lub równoważny        | op          | 1 600                                                   |                               |                      |                  |                       |

|    |                                                                                                                                                              |     |        |  |  |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--|--|--|--|
| 14 | <b>Ser twarogowy</b><br>różne smaki 20g, porcjowany ,<br>typu tartare lub równoważny                                                                         | szt | 10 000 |  |  |  |  |
| 15 | <b>Ser żółty</b><br>dojrzały, konsystencja jednolita w<br>masie, oczka okrągłe regularnie<br>rozmieszczone, smak i zapach<br>orzechowy, łagodny, aromatyczny | kg  | 850    |  |  |  |  |
| 16 | <b>Ser żółty wędzony</b><br>W opakowaniach blokowych od 1<br>kg                                                                                              | kg  | 430    |  |  |  |  |
| 17 | <b>Ser topiony</b><br>różne smaki , topiony, w<br>opakowaniach blokowych do 1kg                                                                              | kg  | 300    |  |  |  |  |
| 18 | <b>Ser topiony</b><br>różne smaki, pakowane w plastry,<br>1 szt., opakowania / 8 plastrów/                                                                   | op  | 2 000  |  |  |  |  |
| 19 | <b>Ser topiony</b><br>różne smaki, pakowane w trójkąty,<br>1szt opakowania / 8 trójkącików /                                                                 | op  | 1 600  |  |  |  |  |
| 20 | <b>Ser pleśniowy</b><br>camembert 120 g                                                                                                                      | szt | 1 500  |  |  |  |  |
| 21 | <b>Ser</b><br>pleśniowy Rokpol                                                                                                                               | kg  | 200    |  |  |  |  |
| 22 | <b>Ser</b><br>typu „zottarella” , 125 g,<br>w jednym kawałku                                                                                                 | szt | 1 100  |  |  |  |  |
| 23 | <b>Ser</b><br>ser typu feta , 270g, w jednym<br>kawałku, naturalny                                                                                           | szt | 1 100  |  |  |  |  |
| 24 | <b>Margaryna</b><br>w opakowaniach kostka 0,25 kg,<br>do pieczenia i smażenia, tłuszcz<br>roślinny 70 %                                                      | kg  | 320    |  |  |  |  |

|               |  |          |  |
|---------------|--|----------|--|
| <b>RAZEM:</b> |  | <b>x</b> |  |
|---------------|--|----------|--|

**Wartość brutto słownie** .....

**PODPISY:**

| lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć<br>Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do podpisania<br>niniejszej oferty w imieniu<br>Wykonawcy | podpis osoby(osób) upoważnionej(ych)<br>do podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsce i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|     |                                         |                                                                                                             |                                                                                                |                               |

**FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY**  
dla przetargu nieograniczonego pn.  
**DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 R.**  
**DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE**

**Część 3. PIECZYWO I DROŻDŻE** – wg CPV 15.81.00.00-9, 15.89.80.00-9

| L.p. | Asortyment                              | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy | Cena jednostkowa netto [w zł] | Wartość netto [w zł] | Stawka VAT [w %] | Wartość brutto [w zł] |
|------|-----------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| 1.   | 2.                                      | 3.          | 4.                                                      | 5.                            | 6.                   | 7.               | 8.                    |
| 1    | Chleb zwykły<br>600 g /krojony/         | szt.        | 10 000                                                  |                               |                      |                  |                       |
| 2    | Chleb razowy<br>500 g /krojony/         | szt.        | 9 000                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 3    | Chleb wieloziarnisty<br>400 g /krojony/ | szt.        | 9 000                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 4    | Chleb pszenny<br>300 g /krojony/        | szt.        | 1 200                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 5    | Bułka śniadaniowa<br>50g                | szt.        | 5 500                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 6    | Bułka z dynią<br>30 g                   | szt.        | 5 500                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 7    | Bułka grahamka<br>30 g                  | szt.        | 5 500                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 8    | Rogal maślany<br>50 g                   | szt.        | 5 500                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 9    | Drożdże<br>Kostka 500 g                 | kg          | 150                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 10   | Pączek drożdżowy z marmoladą            | szt.        | 1 500                                                   |                               |                      |                  |                       |

|               |  |          |  |
|---------------|--|----------|--|
| <b>RAZEM:</b> |  | <b>x</b> |  |
|---------------|--|----------|--|

**Wartość brutto słownie :** .....

**PODPISY :**

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsce i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                               |

**FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY**  
dla przetargu nieograniczonego pn.  
**DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 R.**  
**DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE**

**Część 4. ARTYKUŁY OGÓLNOŚPOŻYWCZE - wg CPV- 15.80.00.00-6**

| Lp. | Asortyment                                                                                                                                                 | Jedn. miary | Szacunkow ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy | Cena jednostkowa netto [w zł] | Wartość netto [w zł] | Stawka VAT [w %] | Wartość brutto [w zł] |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| 1.  | 2.                                                                                                                                                         | 3.          | 4.                                                     | 5.                            | 6.                   | 7.               | 8.                    |
| 1   | <b>Sok owocowy</b><br>( czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy )<br><i>100% pasteryzowany bez środków konserwujących w opakowaniu 1 litr</i>   | litr        | <b>400</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 2   | <b>Sok owocowy</b><br>(czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy )<br><i>100% pasteryzowany bez środków konserwujących opakowanie 0,20 l szt.</i> | szt.        | <b>1 400</b>                                           |                               |                      |                  |                       |
| 3   | <b>Sok pomidorowy</b><br>w opakowaniach 0,33 l                                                                                                             | szt.        | <b>300</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 4   | <b>Syrop malinowy</b><br>w opakowaniach do 0,50 l                                                                                                          | litr        | <b>10</b>                                              |                               |                      |                  |                       |
| 5   | <b>Chrzan tarty</b><br>w opakowaniach do 1 kg                                                                                                              | kg          | <b>100</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 6   | <b>Seler konserwowy - sałatka</b><br>w opakowaniach do 0,50 kg                                                                                             | kg          | <b>50</b>                                              |                               |                      |                  |                       |
| 7   | <b>Papryka konserwowa</b><br>ćwiartki w opakowaniach do 1,5 kg                                                                                             | kg          | <b>150</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 8   | <b>Przecier pomidorowy</b><br>skoncentrowany 30%<br>w opakowaniach do 1,0 kg                                                                               | kg          | <b>450</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 9   | <b>Pieczarki marynowana</b><br>cała, w opakowaniach do 1 kg                                                                                                | kg          | <b>70</b>                                              |                               |                      |                  |                       |
| 10  | <b>Ogórek konserwowy</b><br>cały, w opakowaniach do 1,5 kg                                                                                                 | kg          | <b>200</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 11  | <b>Oliwki</b><br>Zielone i czarne, bez pestki, w opakowaniach do 1,5 kg                                                                                    | kg          | <b>300</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 12  | <b>Ketchup</b><br>bez konserwantów, w opakowaniach do 1 kg                                                                                                 | kg          | <b>200</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 13  | <b>Musztarda Sarebska</b> , bez konserwantów, w opakowaniach do 1 kg                                                                                       | kg          | <b>200</b>                                             |                               |                      |                  |                       |
| 14  | <b>Majonez</b><br>dekoracyjny, w opakowaniach do 0,70 kg                                                                                                   | szt.        | <b>500</b>                                             |                               |                      |                  |                       |

|    |                                                                               |      |        |  |  |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|------|--------|--|--|--|--|
| 15 | <b>Groszek konserwowy</b><br>puszkowany ,w opakowaniu 0,40 kg                 | szt. | 500    |  |  |  |  |
| 16 | <b>Kukurydza</b><br>słodka , konserwowa , w opakowaniu puszkowa 0,40 kg       | szt. | 500    |  |  |  |  |
| 17 | <b>Brzoskwinia w syropie</b><br>połówki, w opakowaniach do 1kg, puszkowa      | kg   | 150    |  |  |  |  |
| 18 | <b>Ananas w syropie</b><br>plastry w opakowaniach do 1 kg, puszkowa           | kg   | 200    |  |  |  |  |
| 19 | <b>Marmolada</b><br>różana w opakowaniach do 1 kg                             | kg   | 100    |  |  |  |  |
| 20 | <b>Woda mineralna</b><br>nie gazowana w butelkach plastikowych 0,5 l          | szt. | 1 700  |  |  |  |  |
| 21 | <b>Dżem niskosłodzony</b><br>w opakowaniach do 4 kg, różne smaki              | kg   | 1 000  |  |  |  |  |
| 22 | <b>Miód</b><br>wielokwiatowy porcja w opakowaniach 0,025 kg                   | szt. | 10 000 |  |  |  |  |
| 23 | <b>Krem czekoladowy</b><br>porcjowany w opakowaniach 0,020 kg                 | szt. | 9 000  |  |  |  |  |
| 24 | <b>Czekolada</b><br>gorzka w opakowaniach 0,1kg                               | szt. | 20     |  |  |  |  |
| 25 | <b>Wafelki pakowane</b><br>z czekoladą , w opakowaniach pojedynczych 0,039 kg | szt. | 2 000  |  |  |  |  |
| 26 | <b>Sucharki</b><br>delikatesowe, nie słodzone, w opakowaniach 0,30kg          | szt. | 40     |  |  |  |  |
| 27 | <b>Biszkopty</b><br>w opakowaniach 0,12kg                                     | szt. | 20     |  |  |  |  |
| 28 | <b>Galaretki owocowe</b><br>w opakowaniach 0,07 kg różne smaki                | szt. | 400    |  |  |  |  |
| 29 | <b>Orzechy włoskie</b><br>łuskane w opakowaniach do 0,10 kg                   | kg   | 15     |  |  |  |  |
| 30 | <b>Płatki migdałowe</b><br>w opakowaniach do 0,10 kg                          | kg   | 3      |  |  |  |  |
| 31 | <b>Śliwka suszona kalifornijska</b><br>w opakowaniach do 0,20 kg              | kg   | 10     |  |  |  |  |
| 32 | <b>Rodzynki</b><br>w opakowaniach do 0,20 kg                                  | kg   | 20     |  |  |  |  |
| 33 | <b>Bitą śmietana</b><br>w proszku w opakowaniach 60 g                         | szt. | 100    |  |  |  |  |
| 34 | <b>Budyń</b><br>w opakowaniach 0,06 kg, różne smaki                           | szt. | 400    |  |  |  |  |
| 35 | <b>Proszek do pieczenia</b><br>w opakowaniach na 1 kg maki pszennej           | szt. | 250    |  |  |  |  |
| 36 | <b>Aromaty</b><br>do ciast różne w opakowaniach 10ml                          | szt. | 100    |  |  |  |  |

|    |                                                                                                                                  |      |       |  |  |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|--|--|--|--|
| 37 | <b>Piernik</b><br>w proszku, w opakowaniach 0,75 kg                                                                              | szt. | 200   |  |  |  |  |
| 38 | <b>Mak niebieski</b><br>w opakowaniach do 1 kg                                                                                   | kg   | 20    |  |  |  |  |
| 39 | <b>Żelatyna</b><br>spożywcza w opakowaniach do 1kg                                                                               | kg   | 50    |  |  |  |  |
| 40 | <b>Ciasto francuskie</b><br>w opakowaniach 375 kg                                                                                | szt. | 100   |  |  |  |  |
| 41 | <b>Cukier puder</b><br>w opakowaniach do 0,5 kg                                                                                  | kg   | 50    |  |  |  |  |
| 42 | <b>Cukier wanilinowy</b><br>w opakowaniach 0,032 kg                                                                              | szt. | 500   |  |  |  |  |
| 43 | <b>Cukier biały</b><br>w opakowaniach 1,00 kg                                                                                    | kg   | 2 700 |  |  |  |  |
| 44 | <b>Kasza manna</b><br>błyskawiczna w opakowaniach do 1,00 kg                                                                     | kg   | 100   |  |  |  |  |
| 45 | <b>Płatki jęczmienne</b><br>błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg                                                               | kg   | 50    |  |  |  |  |
| 46 | <b>Płatki kukurydziane</b><br>w opakowaniach do 1,00 kg                                                                          | kg   | 30    |  |  |  |  |
| 47 | <b>Musli owocowe</b><br>tropikalne w opakowaniach do 1,00 kg                                                                     | kg   | 30    |  |  |  |  |
| 48 | <b>Płatki owsiane</b><br>błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg                                                                  | kg   | 100   |  |  |  |  |
| 49 | <b>Mąka</b><br>pszenna ( tortowa ), typ 450, w opakowaniach do 1,00 kg                                                           | kg   | 3 700 |  |  |  |  |
| 50 | <b>Mąka ziemniaczana</b><br>w opakowaniach do 1,00 kg                                                                            | kg   | 110   |  |  |  |  |
| 51 | <b>Fasola Jaś</b><br>sucha, średniej wielkości, w opakowaniach do 1kg                                                            | kg   | 200   |  |  |  |  |
| 52 | <b>Groch</b><br>dzielony połówki, suchy, w opakowaniach do 1 kg                                                                  | kg   | 150   |  |  |  |  |
| 53 | <b>Kasza jęczmienna</b><br>wiejska średnia w opakowaniach do 1,00 kg                                                             | kg   | 300   |  |  |  |  |
| 54 | <b>Kasz gryczana</b><br>w opakowaniach do 1,00 kg                                                                                | kg   | 200   |  |  |  |  |
| 55 | <b>Ryż</b><br>długozłazisty, biały w opakowaniach do 1kg                                                                         | kg   | 1 200 |  |  |  |  |
| 56 | <b>Butka tarta</b><br>o barwie od kremowej do złocistej ,bez grudek wyprodukowana z pieczywa pszennego w opakowaniach do 1,00 kg | kg   | 380   |  |  |  |  |
| 57 | <b>Makaron</b><br>łazanki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM           | kg   | 100   |  |  |  |  |

|    |                                                                                                                                                                 |       |       |  |  |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|--|--|--|--|
| 58 | <b>Makaron</b><br>rurki, muszelki, świderki, spaghetti<br>opakowania cateringowe do 1 kg<br>100% semoliny pochodzącej z<br>przemiału pszenicy TRITICUM<br>DURUM | kg    | 700   |  |  |  |  |
| 59 | <b>Makaron</b><br>nitki opakowania cateringowe do 1<br>kg 100% semoliny pochodzącej z<br>przemiału pszenicy TRITICUM<br>DURUM                                   | kg    | 250   |  |  |  |  |
| 60 | <b>Makaron</b><br>zacierka opakowania cateringowe<br>do 1kg 100% semoliny pochodzącej<br>z przemiału pszenicy TRITICUM<br>DURUM                                 | kg    | 80    |  |  |  |  |
| 61 | <b>Kawa</b><br>mielona w opakowaniach do 0,50<br>kg                                                                                                             | kg    | 200   |  |  |  |  |
| 62 | <b>Kawa</b><br>capuccino czekoladowe w jednym<br>opakowaniu 0,25 kg                                                                                             | szt.  | 10    |  |  |  |  |
| 63 | <b>Kawa</b><br>rozpuszczalna w opakowaniach do<br>0,20 kg                                                                                                       | kg    | 12    |  |  |  |  |
| 64 | <b>Kakao</b><br>naturalne w opakowaniach do 0,20<br>kg                                                                                                          | kg    | 10    |  |  |  |  |
| 65 | <b>Herbata</b><br>miętowa ex, w torebkach <b>ze<br/>sznurkiem</b> , do 20 szt w<br>opakowaniu                                                                   | opak. | 100   |  |  |  |  |
| 66 | <b>Herbata</b><br>rumianek ex, w torebkach <b>ze<br/>sznurkiem</b> , do 20 szt w<br>opakowaniu                                                                  | opak. | 100   |  |  |  |  |
| 67 | <b>Herbata</b><br>zielona ex, w torebkach <b>ze<br/>sznurkiem</b> , do 20 szt w<br>opakowaniu                                                                   | opak. | 100   |  |  |  |  |
| 68 | <b>Herbata</b><br>owocowa różne smaki ex, w<br>torebkach <b>ze sznurkiem</b> , do 20 szt<br>w opakowaniu                                                        | opak. | 1 000 |  |  |  |  |
| 69 | <b>Herbata</b><br>czarna ekspresowa, w torebkach <b>ze<br/>sznurkiem</b> , 100 szt w opakowaniu <b>z<br/>kopertą</b>                                            | opak. | 1 600 |  |  |  |  |
| 70 | <b>Zioła prowansalskie</b><br>w opakowaniach cateringowych do<br>0,10 kg                                                                                        | kg    | 1,20  |  |  |  |  |
| 71 | <b>Chili</b><br>w opakowaniach cateringowych do<br>0,10 kg                                                                                                      | kg    | 0,6   |  |  |  |  |
| 72 | <b>Curry</b><br>w opakowaniach cateringowych<br>do 0,10 kg                                                                                                      | kg    | 0,6   |  |  |  |  |
| 73 | <b>Cynamon</b><br>w opakowaniach cateringowych do<br>0,10 kg                                                                                                    | kg    | 2     |  |  |  |  |

|    |                                                                           |      |       |  |  |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------|------|-------|--|--|--|--|
| 74 | <b>Gałka muszkatołowa</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg      | kg   | 0,5   |  |  |  |  |
| 75 | <b>Kminek</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg                  | kg   | 8     |  |  |  |  |
| 76 | <b>Kwasek cytrynowy</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg        | kg   | 12    |  |  |  |  |
| 77 | <b>Liść laurowy</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg            | kg   | 2     |  |  |  |  |
| 78 | <b>Majeranek</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg               | kg   | 8     |  |  |  |  |
| 79 | <b>Papryka</b><br>słodka, mielona w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg | kg   | 6     |  |  |  |  |
| 80 | <b>Ziele angielskie</b><br>w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg        | kg   | 4     |  |  |  |  |
| 81 | <b>Pieprz</b><br>czarny mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg   | kg   | 25    |  |  |  |  |
| 82 | <b>Pieprz</b><br>ziołowy mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg  | kg   | 11    |  |  |  |  |
| 83 | <b>Imbir</b><br>mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg           | kg   | 0,3   |  |  |  |  |
| 84 | <b>Podgrzybek suszony</b><br>w opakowaniach do 0,10 kg                    | kg   | 15    |  |  |  |  |
| 85 | <b>Ocet</b><br>Winny w opakowaniach do 0,50 litra                         | litr | 30    |  |  |  |  |
| 86 | <b>Przyprawa do zup</b><br>w opakowaniach do 1 litra                      | litr | 350   |  |  |  |  |
| 87 | <b>Olej</b><br>rzepakowy w opakowaniach 1 l                               | l    | 1 300 |  |  |  |  |
| 88 | <b>Olej</b><br>Z oliwek, w opakowaniach do 1 l                            | l    | 50    |  |  |  |  |
| 89 | <b>Sól</b><br>warzona jodowana, w opakowaniach cateringowych do 2 kg      | kg   | 700   |  |  |  |  |
| 90 | <b>Żur</b><br>w opakowaniach do 1 kg, w proszku                           | kg   | 70    |  |  |  |  |

|               |  |   |  |
|---------------|--|---|--|
| <b>RAZEM:</b> |  | x |  |
|---------------|--|---|--|

**Wartość brutto słownie :** .....

**PODPISY:**        dotyczą Części 4. ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE ( str. 43 do 47 )

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

**FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY**  
dla przetargu nieograniczonego pn.  
**DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 R.**  
**DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE**

**Część 5. WARZYWA I OWOCE** - wg CPV 15.30.00.00-1

| L.p. | Asortyment                            | Jedn.<br>miary | Szacunkowa<br>ilość towaru<br>dostarczona<br>w ciągu 12<br>miesięcy | Cena<br>jednostkowa<br>netto<br><br>[w zł] | Wartość<br>netto<br><br>[w zł] | Stawka<br>VAT<br><br>[ w % ] | Wartość<br>brutto<br><br>[ w zł ] |
|------|---------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| 1.   | 2.                                    | 3.             | 4.                                                                  | 5.                                         | 6.                             | 7.                           | 8.                                |
| 1    | Jabłka<br>klasy I                     | kg             | 2 500                                                               |                                            |                                |                              |                                   |
| 2    | Gruszki<br>klasy I                    | kg             | 300                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 3    | Śliwki                                | kg             | 100                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 4    | Truskawki<br>klasy I                  | kg             | 400                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 5    | Morele<br>klasy I                     | kg             | 50                                                                  |                                            |                                |                              |                                   |
| 6    | Brzoskwinie<br>klasy I                | kg             | 150                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 7    | Nektarynki<br>klasy I                 | kg             | 150                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 8    | Arbuz<br>klasy I                      | kg             | 400                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 9    | Winogrona białe i<br>czerwone klasy I | kg             | 200                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 10   | Banan<br>klasy I                      | kg             | 700                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 11   | Kiwi<br>klasy I                       | szt.           | 1 300                                                               |                                            |                                |                              |                                   |
| 12   | Mandarynki<br>klasy I                 | kg             | 200                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 13   | Pomarańcze<br>klasy I                 | kg             | 500                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 14   | Grapefruit<br>czerwony klasy I        | kg             | 400                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |
| 15   | Cytryny<br>klasy I                    | kg             | 800                                                                 |                                            |                                |                              |                                   |

|    |                          |      |        |  |  |  |  |
|----|--------------------------|------|--------|--|--|--|--|
| 16 | Kukurydza kolba klasy I  | szt. | 300    |  |  |  |  |
| 17 | Dynia                    | kg   | 100    |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta biała klasy I    | kg   | 2 300  |  |  |  |  |
| 19 | Kapusta Czerwona         | kg   | 650    |  |  |  |  |
| 20 | Kapusta pekińska klasy I | kg   | 1 100  |  |  |  |  |
| 21 | Kapusta włoska klasy I   | szt. | 50     |  |  |  |  |
| 22 | Pieczarki                | kg   | 230    |  |  |  |  |
| 23 | Buraki opolski klasy I   | kg   | 2 000  |  |  |  |  |
| 24 | Botwina klasy I          | szt. | 100    |  |  |  |  |
| 25 | Marchew polska           | kg   | 5 000  |  |  |  |  |
| 26 | Pietruszka Polska korzeń | kg   | 1 800  |  |  |  |  |
| 27 | Seler korzeń             | kg   | 2 000  |  |  |  |  |
| 28 | Ziemniaki klasy I        | kg   | 22 800 |  |  |  |  |
| 29 | Pora                     | szt. | 600    |  |  |  |  |
| 30 | Cebula                   | kg   | 740    |  |  |  |  |
| 31 | Ogórki kiszone klasy I   | kg   | 750    |  |  |  |  |
| 32 | Kapusta kiszona klasy I  | kg   | 1 200  |  |  |  |  |
| 33 | Ogórki świeże krajowe    | kg   | 1 600  |  |  |  |  |
| 34 | Papryka kolorowa         | kg   | 900    |  |  |  |  |
| 35 | Pomidory klasy I         | kg   | 5 100  |  |  |  |  |
| 36 | Cukinia klasy I          | kg   | 100    |  |  |  |  |
| 37 | Rzodkiewka /pęczki/      | szt. | 2 500  |  |  |  |  |
| 38 | Rzodkiew biała           | kg   | 200    |  |  |  |  |

|    |                             |      |       |  |  |  |  |
|----|-----------------------------|------|-------|--|--|--|--|
| 39 | Sałatka klasy I             | szt. | 3 300 |  |  |  |  |
| 40 | Sałatka lodowa              | szt. | 500   |  |  |  |  |
| 41 | Koper zielony / pęczki /    | szt. | 1900  |  |  |  |  |
| 42 | Pietruszka natka / pęczki / | szt. | 1700  |  |  |  |  |
| 43 | Szczypior / pęczki /        | szt. | 2500  |  |  |  |  |
| 44 | Czosnek                     | szt. | 200   |  |  |  |  |

|               |  |          |  |
|---------------|--|----------|--|
| <b>RAZEM:</b> |  | <b>x</b> |  |
|---------------|--|----------|--|

**Wartość brutto słownie :** .....

**PODPISY :**

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

**FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY**

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 r.

DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

**Część 6. MIĘSO I WĘDLINY** wg CPV - 15.10.00.00-9

| L.p. | Asortyment                       | Jedn. miary | Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy | Cena jednostkowa netto [w zł] | Wartość netto [w zł] | Stawka VAT [w %] | Wartość brutto [w zł] |
|------|----------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| 1.   | 2.                               | 3.          | 4.                                                      | 5.                            | 6.                   | 7.               | 8.                    |
| 1    | Wołowina b/k                     | kg          | 1 300                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 2    | Flaki wołowe blanszowane         | kg          | 100                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 3    | Schab b/k                        | kg          | 1 300                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 4    | Karkówka                         | kg          | 500                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 5    | Szynka b/k                       | kg          | 370                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 6    | Łopatką b/k                      | kg          | 600                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 7    | Golonka z kością surowa przednia | kg          | 400                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 8    | Żeberka wieprzowe -paski         | kg          | 400                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 9    | Ślonina świeża                   | kg          | 50                                                      |                               |                      |                  |                       |
| 10   | Udziec z indyka b/k              | kg          | 1 200                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 11   | Udko drobiowe                    | kg          | 3 000                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 12   | Filet z piersi kurczaka          | kg          | 700                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 13   | Filet z indyka                   | kg          | 600                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 14   | Skrzydeltka z kurczaka           | kg          | 1 000                                                   |                               |                      |                  |                       |
| 15   | Kurczak świeży                   | kg          | 350                                                     |                               |                      |                  |                       |
| 16   | Porcje rosółowe                  | kg          | 1 200                                                   |                               |                      |                  |                       |

|    |                             |    |     |  |  |  |  |
|----|-----------------------------|----|-----|--|--|--|--|
| 17 | Wątróbka drobiowa           | kg | 250 |  |  |  |  |
| 18 | Żołądki drobiowe            | kg | 300 |  |  |  |  |
| 19 | Boczek wędzony              | kg | 250 |  |  |  |  |
| 20 | Rolada boczowa              | kg | 150 |  |  |  |  |
| 21 | Polędwica sopocka           | kg | 600 |  |  |  |  |
| 22 | Schab pieczony              | kg | 400 |  |  |  |  |
| 23 | Szynka wiejska ekstra       | kg | 800 |  |  |  |  |
| 24 | Ogonówka                    | kg | 800 |  |  |  |  |
| 25 | Szynka konserwowa kanapkowa | kg | 400 |  |  |  |  |
| 26 | Krakowska sucha             | kg | 300 |  |  |  |  |
| 27 | Żywiecka                    | kg | 300 |  |  |  |  |
| 28 | Kabanos                     | kg | 200 |  |  |  |  |
| 29 | Salami cienkie              | kg | 200 |  |  |  |  |
| 30 | Salceson wieprzowy          | kg | 180 |  |  |  |  |
| 31 | Kiełbasa z wędzarni         | kg | 150 |  |  |  |  |
| 32 | Śląska                      | kg | 700 |  |  |  |  |
| 33 | Wędzonka kanapkowa          | kg | 350 |  |  |  |  |
| 34 | Parówkowa z szynki          | kg | 800 |  |  |  |  |
| 35 | Winerki wieprzowe           | kg | 700 |  |  |  |  |
| 36 | Frankfurterki               | kg | 300 |  |  |  |  |
| 37 | Kiełbasa biała              | kg | 400 |  |  |  |  |

|    |                                    |     |       |  |  |  |  |
|----|------------------------------------|-----|-------|--|--|--|--|
| 38 | Pasztetowa drobiowa                | kg  | 200   |  |  |  |  |
| 39 | Kaszanka jęczmienna                | kg  | 200   |  |  |  |  |
| 40 | Pasztet drobiowy prochowicki 160 g | szt | 2 000 |  |  |  |  |
| 41 | Półdzwica drobiowa z pasieki       | kg  | 560   |  |  |  |  |
| 42 | Harnasiówka drobiowa               | kg  | 560   |  |  |  |  |
| 43 | Kurcze z pieca                     | kg  | 560   |  |  |  |  |

|        |  |  |  |  |   |  |
|--------|--|--|--|--|---|--|
| RAZEM: |  |  |  |  | X |  |
|--------|--|--|--|--|---|--|

Wartość brutto słownie : .....

**PODPISY :**

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

**FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY**

dla przetargu nieograniczonego pn.

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH w 2020r.****DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE****Część 7. JAJA KURZE - wg CPV - 03.14.25.00-3**

| L.p. | Asortyment | Jedn.<br>miary | Szacunkowa<br>ilość towaru<br>dostarczona<br>w ciągu 12<br>miesięcy | Cena<br>jednostkowa<br>netto<br>[w zł] | Wartość<br>netto<br>[w zł] | Stawka<br>VAT<br>[w %] | Wartość<br>brutto<br>[w zł] |
|------|------------|----------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------|------------------------|-----------------------------|
| 1.   | 2.         | 3.             | 4.                                                                  | 5.                                     | 6.                         | 7.                     | 8.                          |
| 1    | Jaja kurze | szt.           | 90 000                                                              |                                        |                            |                        |                             |

|               |  |   |  |
|---------------|--|---|--|
| <b>RAZEM:</b> |  | x |  |
|---------------|--|---|--|

**Wartość brutto słownie :** .....**PODPISY:**

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

**Załącznik nr 2 - Wzór oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu,**

ZAMAWIAJĄCY: SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze  
WYKONAWCA:

| lp. | nazwa(y) wykonawcy(ów) | adres(y) wykonawcy(ów) |
|-----|------------------------|------------------------|
|     |                        |                        |

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

składane na podstawie art.25a ust.1 ustawy z 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych ( dalej jako upzp)

**DOTYCZĄCE SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 r.

DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

prowadzonego przez SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze, oświadczam, co następuje:

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

**PODPISY :**

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI**

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

**PODPISY :**

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

**Załącznik nr 3** - Wzór oświadczenia o braku podstaw wykluczenia z postępowania ,  
o których mowa w art.24.ust.1 pkt 12- 23 oraz w art.24 ust.5 pkt 2) ustawy z 29.01.2004 r.  
-Prawo zam. publicznych

ZAMAWIAJĄCY: SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze  
WYKONAWCA:

| lp. | nazwa wykonawcy(ów) | adres(y) wykonawcy(ów) |
|-----|---------------------|------------------------|
|     |                     |                        |

### OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art.25a ust.1 ustawy z 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych ( dalej jako upzp)

#### DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2020 r.  
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

prowadzonego przez SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze, oświadczam, co następuje:

#### OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 pkt 12 -23 oraz art.24 ust.5 pkt2) upzp

#### PODPISY :

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.

.....upzp ( należy podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust.1 pkt 13-14, 16-20) oraz art.24 ust.5 pkt 2)

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

.....

.....

**PODPISY :**

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIE BĘDĄCEGO PODMIOTEM , NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:

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

**PODPISY :**

| Lp. | Nazwa wykonawcy<br>pieczęć Wykonawcy | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do<br>podpisania niniejszej oferty<br>w imieniu Wykonawcy | miejsowość i data<br>(dd/mm/rok) |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|     |                                      |                                                                                                             |                                                                                                   |                                  |

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI**

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

**PODPISY:**

| lp. | nazwa wykonawcy<br>[pieczęć Wykonawcy] | nazwisko i imię osoby (osób)<br>upoważnionej(ych) do podpisania<br>niniejszej oferty w imieniu<br>Wykonawcy | podpis osoby(osób)<br>upoważnionej(ych) do podpisania<br>niniejszej oferty w imieniu<br>Wykonawcy | miejsowość i data |
|-----|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|     |                                        |                                                                                                             |                                                                                                   |                   |

**Załącznik nr 4– Wzór listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej**

*( oświadczenie składane w terminie 3 dni od dnia przekazania, na stronie internetowej, informacji z otwarcia ofert o której mowa w art.86 ust.5 upzp)*

ZAMAWIAJĄCY: SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze

WYKONAWCA:

| lp. | nazwa(y) wykonawcy(ów) | adres(y) wykonawcy(ów) |
|-----|------------------------|------------------------|
|     |                        |                        |

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Oświadczam, że **jestem członkiem grupy kapitałowej** , w skład której wchodzi następujące podmioty 1/:

1. ....

2. ....

3. ....

...

Wraz z oświadczeniem, w załączeniu przedstawiam/y dowody, że powiązania z innym/mi wykonawcą/ami należącym/y do tej samej grupy kapitałowej nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. 1/

*( należy załączyć dowody, kiedy w tym samym postępowaniu o udzielenie zamówienia zostaną złożone oferty również przez innych wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej)*

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy)

Oświadczam, że **nie jestem członkiem grupy kapitałowej**

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania)

## ROZDZIAŁ II. – WZÓR UMOWY

### Umowa .....

zawarta .... grudnia 2019 r. pomiędzy

(1) **Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej**

**Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze**, z siedzibą: 58-560 Jelenia Góra,  
ul. Cervi 14, posiadającym numer identyfikacyjny NIP 6112223263 i REGON 230081055, wpisanym  
w Rejestrze Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej i Rejestrze Stowarzyszeń i innych Organizacji  
Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz SP ZOZ pod numerem KRS 0000073201,  
reprezentowanym przez  
Dyrektora – Pana Piotra Świniarskiego  
zwanym dalej w treści umowy **Zamawiającym**,

**a**

(2) ..... prowadzącym działalność gospodarczą w oparciu o ..... posiadający NIP  
i Regon .....

zwanym dalej **Wykonawcą**,

zwanymi również w treści Umowy z osobna **Stroną**, a łącznie **Stronami**.

### **ZWAŻYWSZY ŻE:**

- A. Zamawiający zamierza zrealizować **Dostawę artykułów żywnościowych w 2020 r. dla SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT” w Jeleniej Górze**,
- B. Zamawiający, w celu o którym mowa w pkt A, przeprowadził przetarg nieograniczony o wartości zamówienia nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 144 000 euro, w oparciu o ustawę z 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych ( w skrócie: upzp), z publikacją w Biuletynie Zamówień Publicznych pod numerem ..... -N-2019 z .....11.2019 r.
- C. Oferta Wykonawcy z .....r. została w przetargu **dla Części**..... zamówienia uznana przez Zamawiającego jako najkorzystniejsza.

### **STRONY PODPISAŁY UMOWĘ O NASTĘPUJĄCEJ TREŚCI:**

#### **§ 1**

( do uściślenia po wyborze oferty, w zależności której Części będzie dotyczyć)

1. Wykonawca zobowiązuje się sprzedać i dostarczyć Zamawiającemu, a Zamawiający zobowiązuje się do odebrania dostaw określonych w Części .. zamówienia, zwanych w dalszej treści Umowy towarami lub produktami, których asortyment, ilość i ceny jednostkowe określone są w Formularzu cenowym Wykonawcy, stanowiącym integralny załącznik złożonej Oferty z ..... Ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę odpowiadają wymaganiom jakościowym określonym dla poszczególnego asortymentu dostawy w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, stanowiącej integralny Załącznik nr 1 do Umowy.

2. Wykonawca dostarczy produkty objęte Umową własnym staraniem, transportem, na swój koszt oraz ryzyko do siedziby Zamawiającego wraz z rozładunkiem towaru do magazynu żywności w SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „ AGAT ” ul. Cervi 14, Jelenia Góra.
3. Wykonawca dostarczy produkty w oryginalnych, nieuszkodzonych i prawidłowo oznakowanych opakowaniach tzn. zgodnie z obowiązującymi przepisami , w tym szczególnie posiadających etykietę z danymi: nazwa oraz adres dostawcy lub producenta; nazwa oraz rodzaj i klasa/gatunek produktu, kraj pochodzenia; termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok); wykaz składników wg udziału surowców; masę netto; warunki przechowywania, a w przypadku żywności ekologicznej dodatkowo oznakowanej na opakowaniu „ produkt rolnictwa ekologicznego”.
4. Zamawiający, w oparciu o art. 144 ust. 1 upzp. zastrzega sobie możliwość zmiany Umowy, bez konieczności sporządzania aneksu do Umowy w przypadku:
  - 4.1 zmniejszenia lub zwiększenia szacunkowej ilości towaru dostarczanego w ciągu 12 miesięcy o in± 20%, o których mowa w SIWZ Rozdz. I pkt. IV. *Opis przedmiotu zamówienia* i na zasadach podanych SIWZ Rozdz. I pkt XXII *Opis sposobu obliczania ceny*,
  - 4.2 w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), w sposób określony w SIWZ Rozdz. I pkt XXII. *Opis sposobu obliczania ceny*.

## § 2

1. Wykonawca dostarczy towar, o którym mowa w § 1 w cenie zgodnej z ceną określoną w Ofercie z ... i uszczegółowioną w Formularzu cenowym stanowiącym jej integralny Załącznik.

## § 3

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowani składanych bezpośrednio przez Zamawiającego.
2. Ze strony Zamawiającego osobą upoważnioną do składania zamówień oraz reklamacji towaru jest:  
Pani..... tel..... faks: ..... e-mail .....
3. Ze strony Wykonawcy osobą upoważnioną do przyjmowania zamówień oraz reklamacji towaru jest:  
Pani/ Pan .....tel ..... faks: .....  
e-mail .....
4. Dostawa towaru do Zamawiającego następuje na podstawie telefonicznego, telefaksowego lub za pośrednictwem poczty elektronicznej zamówienia z wyprzedzeniem do godz. 14.00 dnia poprzedzającego dzień dostawy.
5. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego towar od poniedziałku do soboty w godz. 07:30 do 10:30, z wyłączeniem pieczywa dla którego - pierwsza dostawa nastąpi w godzinach od godz. 06:00 do 06:30 oraz druga dostawa sporadycznie w godzinach 15.00 do 16.00, przy czym o konieczności drugiej do dostawy Zamawiający poinformuje Wykonawcę w dniu realizacji- do godziny 12:00.
6. Wykonawca zamówiony towar dostarczy transportem na własny koszt do siedziby Zamawiającego, zgodnie z procedurą zamówienia .

7. Wykonawca zapewnia prawidłowy transport i przechowywanie produktów, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, szczególnie w zakresie zapewnienia chłodzenia artykułów żywnościowych oraz utrzymania ich właściwej jakości handlowej (w szczególności: odżywczej, smakowej, organoleptycznej).

#### § 4

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar zgodnie z zamówieniem, o którym mowa w § 3 ust. 4. i ust. 5.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie przyjęcia (odebrania) towaru, w przypadku, gdy jest on niezgodny ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz zamawianym asortymentem na konkretny dzień . Odbiorowi nie podlega asortyment nie posiadający wskazanego minimalnego terminu ważności .
3. W przypadku nie przyjęcia towaru z powodu, o którym mowa w ustępie 2. lub reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru przez Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek dostarczenia nowej partii do siedziby Zamawiającego, **w ciągu dwóch(2)godzin w dniu złożenia reklamacji** lub w innym terminie uzgodnionym z Zamawiającym, w formie pisemnej.
4. Zamawiający może zlecić specjalistycznemu laboratorium przeprowadzenie badań w zakresie zgodności dostarczonych produktów z Polską Normą. W razie stwierdzenia odchylenia od norm kosztami badań obciążony zostanie Wykonawca.
5. W przypadku nie dostarczenia w terminie zamówionej na dany dzień części asortymentu, Zamawiający ma **prawo do natychmiastowego zakupu towaru u innego dostawcy** przy czym jeżeli cena zakupu będzie wyższa niż proponowana przez Wykonawcę w Ofercie z .... r. - Zamawiający różnicą w cenie zakupu obciąży Wykonawcę poprzez potrącenie wyliczonej kwoty różnicy ceny zakupu z najbliższej faktury Wykonawcy. Na taki rodzaj potrącenia nie musi być zgoda Wykonawcy. Zamawiający zobowiązany jest udokumentować Wykonawcy koszt poniesiony na zakup towaru.
6. W przypadku nie dostarczenia towaru wolnego od wad i/ lub właściwego i/lub nie uzupełnienia asortymentu w terminie określonym w ust. 3- Zamawiający ma prawo wykonać procedurę opisaną w ustępie 5.
7. Towar, o którym mowa w ust. 3, zostanie zwrócony Wykonawcy i odebrany transportem Wykonawcy. Koszty transportu pokrywa Wykonawca.
8. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez Wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii towaru, od momentu zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

#### § 5

1. Za sprzedaż i dostawę produktów asortymentowo wymienionych w specyfikacji Części.... Wykonawca otrzyma zapłatę w wysokości wyliczonej następująco:
  - 1.1 cena jednostkowa określona w Formularzu cenowym do Oferty z ... r. dla konkretnego asortymentu pomnożona przez faktyczną ilość dostarczonego asortymentu, do której dodany zostanie należny podatek od towarów i usług VAT obowiązujący w dniu sprzedaży towaru.
  - 1.2 suma należności wyliczona zgodnie z treścią punktu 1.1 stanowi zapłatę Wykonawcy.

2. Zapłata należności za wykonaną dostawę nastąpi przelewem z konta Zamawiającego na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie ... dni licząc od dnia dostarczenia towaru potwierdzonego przez upoważnioną osobę do jego odbioru ze strony Zamawiającego, wraz z jedną kopią i oryginałem faktury.
3. Na oryginale faktury wystawionej Zamawiającemu, Wykonawca wymieni asortyment, ilość towaru, jego cenę netto, VAT, cenę brutto oraz termin płatności. Fakturowaniu nie podlegają koszty transportu, opakowań, zwrotu towaru i inne, poza wynikającymi z treści ustępu 1.
4. Faktury będą wystawiane zgodnie z poszczególnymi zamówieniami i doręczane bezpośrednio do siedziby Zamawiającego.
5. Za termin dokonania zapłaty Strony przyjmują datę uznania rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Dla Części ..... przedmiotu zamówienia, zgodnie z wypełnionym Formularzem cenowym,
  - 6.1 wartość netto wynosi ..... (słownie: .....),
  - 6.2 wartość brutto wynosi ..... (słownie: .....).

## **§ 6**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakościowej zdrowotnej i trwałości dostarczonych produktów do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.
2. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczona żywność będzie wolna od wad, będzie spełniać wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

## **§ 7**

1. Strony postanawiają, że w przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania Umowy przysługują kary umowne.
2. Kary te będą naliczane w następujących wypadkach i okolicznościach:
  - 2.1 Wykonawca płaci Zamawiającemu kary umowne
    - a) za odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego wskutek okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, w wysokości 5% (pięć procent) wartości brutto przedmiotu Umowy pozostałego do zrealizowania,
    - b) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu Umowy w wysokości 1 % (jeden procent) liczonej od wartości brutto towaru niedostarczonego w terminie - za każdy dzień zwłoki,
    - c) 1 % (jeden procent) wartości brutto towaru, w którym stwierdzono rozbieżności ilościowo-jakościowe zgodnie z § 4 ust. 2, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w ich usunięciu, jeżeli zwłoka trwała nie dłużej niż 1 dzień i 1,5 % (jeden i pół procent) za każdy następny dzień.
  - 2.2 Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne:
    - a) z tytułu odstąpienia od Umowy wskutek okoliczności za które odpowiada Zamawiający w wysokości 5 % (pięć procent) wartości brutto przedmiotu Umowy pozostałego do zrealizowania, z wyłączeniem okoliczności, o których mowa w art.145 upzp.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego karę umowną na ogólnych zasadach.

## **§ 8**

1. Każda ze Stron może odstąpić od Umowy w przypadkach wskazanych w Umowie i określonych w przepisach prawa.
2. Zamawiający może odstąpić od Umowy lub jej części, gdy:
  - 2.1 dostarczany towar nie będzie odpowiadał ilościowo i/lub jakościowo wymaganiom Zamawiającego lub Wykonawca będzie dostarczał towar niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia ,
  - 2.2 zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
  - 2.3 Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu Umowy lub nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
  - 2.4 w przypadku zwłoki w terminach dostaw stwierdzonej minimum 3 razy,
  - 2.5 w przypadku naruszenia przez Wykonawcę, któregokolwiek z postanowień Umowy,
  - 2.6 wystąpi istotna zmiana okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy. Zamawiający w tym przypadku może od Umowy odstąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia w formie pieniężnej należnego mu z tytułu wykonania części Umowy do momentu odstąpienia od Umowy (art.145 upzp.)
3. Wykonawca może odstąpić od umowy, jeżeli:
  - 3.1 Zamawiający nie przystąpi do odbioru, odmawia odbioru zamówionego towaru bez uzasadnionych przyczyn,
  - 3.2 Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
4. Odstąpienie od Umowy, określone w ust. 2 punkt 2.6 nie jest odstąpieniem od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i nie rodzi skutków w postaci zobowiązania do zapłaty kary umownej.
5. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od Umowy, jeżeli:
  - 5.1 Zamawiający odmawia odbioru zamówionego towaru bez uzasadnionych przyczyn, pomimo pisemnych wezwań Wykonawcy,
  - 5.2 Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
6. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności, powinno zawierać uzasadnienie oraz powinno nastąpić w terminie 14 dni od daty powzięcia wiadomości o przyczynie będącej podstawą odstąpienia od Umowy.

## **§9**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Kodeks cywilny oraz Ustawy Prawo Zamówień Publicznych. W przypadku braku możliwości polubownego rozstrzygnięcia sporu przez okres miesiąca od daty zaistnienia sporu, rozstrzygać go będzie właściwy dla siedziby Zamawiającego Sąd Powszechny.

#### **§10**

Wykonawca zobowiązuje się do zachowania ciągłości dostaw w sytuacji kryzysowej i w razie zmilitaryzowania jednostki w kraju lub w regionie.

#### **§11**

Zmiana Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### **§12**

Umowa została zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia **01.01.2020 r.** do dnia **31.12.2020 r.**

#### **§13**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

#### **ZAŁĄCZNIKI DO UMOWY:**

- Załącznik nr 1- Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
- Załącznik nr 2- Oferta z ..... z Formularzem cenowym

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

