



**SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskowe
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 2021 r.
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT”
W JELENIEJ GÓRZE**

Zatwierdzam:

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

/-/ Piotr Świniarski

Jelenia Góra, 12 listopada 2020 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, 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 2021 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	Brokuły mrożone <i>w opakowaniach cateringowych</i> <i>od 0,5 kg do 10 kg, różyczki</i>	kg	1 100
2	Fasolka szparagowa mrożona zielona i żółta <i>w opakowaniach cateringowych</i> <i>od 0,5 kg do 10 kg</i>	kg	600
3	Kalafiory mrożone <i>w opakowaniach cateringowych</i> <i>od 0,5 kg do 10 kg, różyczka</i>	kg	600
4	Bukiet jarzyn <i>w op. cateringowych</i> <i>od 0,5 kg do 10 kg</i> <i>/brokuł, kalafior, marchew /</i>	kg	500
5	Marchew mini mrożona <i>w opakowaniach cateringowych</i> <i>od 0,5 kg do 10 kg</i>	kg	260

6	Szpinak mrożony liściasty, w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	200
7	Brukselka w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	200
8	Mieszanka chińska w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	100
9	Zupa paprykarz - leczo w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	70
10	Włoszczyzna w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg (paski marchew, pietruszka, por, seler)	kg	20
11	Mieszanka owocowa z truskawką bez pestki w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	1 700
12	Rabarbar mrożony w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	100
13	Śliwka bez pestki mrożona w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	100
14	Maliny mrożone w opakowaniach cateringowe od 0,5 kg do 10 kg	kg	70
15	Truskawki mrożone w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	200
16	Wiśnia mrożona w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	50
17	Frytki do pieczenia w piekarniku w opakowaniach od 0,5 do 10 kg	kg	100
18	Ryba mrożona filet z dorsza b/s SHP , bez glazury, czerniaka	kg	300
19	Ryba mrożona filet z morszczuka b/s , SHP, bez glazury	kg	1 300
20	Karp świeży patroszony, bez głowy	kg	60
21	Makrela wędzona	kg	250
22	Tuńczyk w oleju lub w sosie własnym kawałki w opakowaniach cateringowych 170 g	szt	400
23	Matjas Filet Śledziowy w opakowaniach cateringowych do 4 kg	kg	400
24	Szprotka w pomidorach W kawałkach w opakowaniach cateringowych 170 g	szt	400
25	Łosoś wędzony plastry lub w kawałku, 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	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	Ser twarogowy różne smaki 20g, porcjowany , typu tartare lub równoważny	szt.	10 000
15	Ser żółty dojrzały, konsystencja jednolita w masie, oczka okrągłe regularnie rozmieszczone, smak i zapach orzechowy, łagodny, aromatyczny	kg	850
16	Ser żółty wędzony W opakowaniach blokowych od 1 kg	kg	430

17	Ser topiony różne smaki , topiony, w opakowaniach blokowych do 1kg	kg	300
18	Ser topiony różne smaki, pakowane w plastry, 1 szt., opakowania / 8 plastrów/	op	2 000
19	Ser topiony różne smaki, pakowane w trójkąty, 1szt opakowania / 8 trójkącików /	op	1 600
20	Ser pleśniowy camembert 120 g	szt.	1 500
21	Ser pleśniowy Rokpol	kg	200
22	Ser typu „zottarella” , 125 g, w jednym kawałku	szt.	1 100
23	Ser ser typu feta , 270g, w jednym kawałku, naturalny	szt.	1 100
24	Margaryna 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	CHLEB zwykły 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	CHLEB razowy 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	CHLEB wielozłazny 400 g /krojony/	szt.	9 000	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany na zakwasie , mąka żytnia i mąka pszena, z dodatkiem ziarna słonecznika , soi , siemienia lnianego , otrąb pszennych , skórka ściśle połączona z miękiszem ,krojony, świeży
4	CHLEB pszena 300 g /krojony/	szt.	1 200	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany z mąki pszennej, krojony , świeży
5	BUŁKA śniadaniowa 50g	szt.	5 500	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany z mąki pszennej, świeża

6	BUŁKA 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	BUŁKA grahamka 30 g	szt.	5 500	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowane z mąki typu graham i mąki pszennej, świeża
8	ROGAL maślany 50 g	szt.	5 500	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany z mąki pszennej, świeży
9	DROŻDŻE kostka 500 g	kg	150	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; świeże piekarskie, kostka prostokątna 500 g
10	PĄCZEK drożdżowy z marmoladą	szt.	1 500	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	Sok owocowy (czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy) 100% pasteryzowany bez środków konserwujących w opakowaniu 1 litr	litr	400
2	Sok owocowy (czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy) 100% pasteryzowany bez środków konserwujących opakowanie 0,20 l szt.	szt.	1 400
3	Sok pomidorowy w opakowaniach 0,33 l	szt.	300
4	Syrop malinowy w opakowaniach do 0,50 l	litr	10
5	Chrzan tarty w opakowaniach do 1 kg	kg	100
6	Seler konserwowy - sałatka w opakowaniach do 0,50 kg	kg	50
7	Papryka konserwowa ćwiartki w opakowaniach do 1,5 kg	kg	150
8	Przecier pomidorowy skoncentrowany 30% w opakowaniach do 1,0 kg	kg	450
9	Pieczarki marynowana cała, w opakowaniach do 1 kg	kg	70
10	Ogórek konserwowy cały, w opakowaniach do 1,5 kg	kg	200
11	Oliwki Zielone i czarne, bez pestki, w opakowaniach do 1,5 kg	kg	300
12	Ketchup bez konserwantów, w opakowaniach do 1 kg	kg	200

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

34	Aromaty do ciast różne w opakowaniach 10ml	szt.	100
35	Piernik w proszku, w opakowaniach 0,75 kg	szt.	200
36	Mak niebieski w opakowaniach do 1 kg	kg	20
37	Żelatyna spożywcza w opakowaniach do 1kg	kg	50
38	Ciasto francuskie w opakowaniach 375 kg	szt.	100
39	Cukier puder w opakowaniach do 0,5 kg	kg	50
40	Cukier wanilinowy w opakowaniach 0,032 kg	szt.	500
41	Cukier biały porcjowany w opakowaniach porcjowanych 0,005 kg	Szt.	331 200
42	Cukier biały w opakowaniach 1,0kg		2 700
43	Kasza manna błyskawiczna w opakowaniach do 1,00 kg	kg	100
44	Płatki jęczmienne błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50
45	Płatki kukurydziane w opakowaniach do 1,00 kg	kg	30
46	Musli owocowe tropikalne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	30
47	Płatki owsiane błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	100
48	Mąka pszenna (tortowa), typ 450, w opakowaniach do 1,00 kg	kg	3 700
49	Mąka ziemniaczana w opakowaniach do 1,00 kg	kg	110
50	Fasola Jaś sucha, średniej wielkości, w opakowaniach do 1kg	kg	200
51	Groch dzielony połówki, suchy, w opakowaniach do 1 kg	kg	150
52	Kasza jęczmienna wiejska średnia w opakowaniach do 1,00 kg	kg	300
53	Kasz gryczana w opakowaniach do 1,00 kg	kg	200
54	Ryż długozłarnisty, biały w opakowaniach do 1kg	kg	1 200
55	Butka tarta o barwie od kremowej do złocistej ,bez grudek wyprodukowana z pieczywa pszennego w opakowaniach do 1,00 kg	kg	380

56	Makaron łazanki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	100
57	Makaron rurki, muszelki, świderki, spaghetti opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	700
58	Makaron nitki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	250
59	Makaron zacierka opakowania cateringowe do 1kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	80
60	Kawa mielona w opakowaniach do 0,50 kg	kg	200
61	Kawa capuccino czekoladowe w jednym opakowaniu 0,25 kg	szt.	10
62	Kawa rozpuszczalna w opakowaniach do 0,20 kg	kg	12
63	Kakao naturalne w opakowaniach do 0,20 kg	kg	10
64	Herbata miętowa ex, w torebkach ze sznurkiem , do 20 szt w opakowaniu	opak.	100
65	Herbata rumianek ex, w torebkach ze sznurkiem , do 20 szt w opakowaniu	opak.	100
66	Herbata zielona ex, w torebkach ze sznurkiem , do 20 szt w opakowaniu	opak.	100
67	Herbata owocowa różne smaki ex, w torebkach ze sznurkiem , do 20 szt w opakowaniu	opak.	1 000
68	Herbata czarna ekspresowa, w torebkach ze sznurkiem , 100 szt w opakowaniu z kopertą	opak.	1 600
69	Zioła prowansalskie w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	1,20
70	Chili w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,6
71	Curry w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,6
72	Cynamon w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	2
73	Gałka muszkatałowa w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,5
74	Kminek w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	8
75	Kwasek cytrynowy w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	12

76	Liść laurowy w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	2
77	Majeranek w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	8
78	Papryka słodka, mielona w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	6
79	Ziele angielskie w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	4
80	Pieprz czarny mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	25
81	Pieprz ziołowy mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	11
82	Imbir mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,3
83	Podgrzybek suszony w opakowaniach do 0,10 kg	kg	15
84	Ocet Winny w opakowaniach do 0,50 litra	litr	30
85	Przyprawa do zup w opakowaniach do 1 litra	litr	350
86	Olej rzepakowy w opakowaniach 1 l	l	1 300
87	Olej Z oliwek, w opakowaniach do 1 l	l	50
88	Sól warzona jodowana, w opakowaniach cateringowych do 2 kg	kg	700
89	Żur 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	Jabłka klasy I	kg	2 500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
2	Gruszki klasy I	kg	300	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
3	Śliwki	kg	100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
4	Truskawki klasy I	kg	400	czerwiec, lipiec, sierpień	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże

5	Morele klasy I	kg	50	czerwiec, lipiec, sierpień	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
6	Brzoskwinie klasy I	kg	150	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
7	Nektarynki klasy I	kg	150	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
8	Arbuz klasy I	kg	400	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone, dobrej jakości
9	Winogrona białe i czerwone klasy I	kg	200	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
10	Banan klasy I	kg	700	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
11	Kiwi klasy I	szt.	1 300	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
12	Mandarynki klasy I	kg	200	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, dojrzałe, średniej wielkości, świeże
13	Pomarańcze klasy I	kg	500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
14	Grapefruit czerwony klasy I	kg	400	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
15	Cytryny klasy I	kg	800	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
16	Kukurydza kolba klasy I	szt.	300	lipiec, sierpień	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości
17	Dynia	kg	100	wrzesień , październik, listopad	Jakość: 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	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, główki
19	Kapusta Czerwona	kg	650	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, główka
20	Kapusta pekińska klasy I	kg	1 100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża
21	Kapusta włoska klasy I	szt.	50	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, główka
22	Pieczarki	kg	230	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
23	Buraki opolski klasy I	kg	2 000	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże

24	Botwina klasy I	szt.	100	maj, czerwiec, lipiec	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, pęczek
25	Marchew polska	kg	5 000	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, bez naci korzeń
26	Pietruszka polska- korzeń	kg	1 800	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, bez naci korzeń
27	Seler korzeń	kg	2 000	od stycznia do grudnia	Jakość: 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	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości
29	Pora	szt.	600	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony , dobrej jakości, świeży
30	Cebula	kg	740	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża
31	Ogórki kiszane klasy I	kg	750	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości, w opakowaniach cateringowych do 4kg
32	Kapusta kiszona klasy I	kg	1 200	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, w opakowaniach cateringowych do 4kg
33	Ogórki świeże krajowe	kg	1 600	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony , dobrej jakości, świeży
34	Papryka kolorowa	kg	900	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża
35	Pomidory klasy I	kg	5 100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony , dobrej jakości, świeży
36	Cukinia klasy I	kg	100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża
37	Rzodkiewka /pęczki/	szt.	2 500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, pęczek
38	Rzodkiew biała	kg	200	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża
39	Sałata klasy I	szt.	3 300	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, główka
40	Sałata lodowa	szt.	500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona , dobrej jakości, świeża, główka
41	Koper zielony / pęczki /	szt.	1 900	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości, pęczek
42	Pietruszka natka / pęczki /	szt.	1 700	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzona, dobrej jakości, pęczek

43	Szczypior / pęczki /	szt.	2 500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, nie uszkodzony, dobrej jakości, pęczek
44	Czosnek	szt.	200	od stycznia do grudnia	Jakość: 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	Żeberka wieprzowe -paski	Żeberka świeże mięsiste paski– nie mrożone , element wieprzowy.	kg	400
9	Ślonina świeża	Ślonina świeża .	kg	50

10	Udziec z indyka b/k	Świeży – nie mrożony element indyka zawierający podudzie (bez kręgosłupa , kości, skóry).	kg	1 200
11	Udko drobiowe	Świeży – nie mrożony element kurczaka zawierający pałkę i podudzie (bez kręgosłupa).	kg	3 000
12	Filet z piersi kurczaka	Świeży - nie mrożony element drobiowy pozbawiony kości, mięsień piersiowy tuszki.	kg	700
13	Filet z indyka	Świeży – nie mrożony element indyczy pozbawiony kości, mięsień piersiowy tuszki.	kg	600
14	Skrzydółka z kurczaka	Świeży -nie mrożony element kurczaka – skrzydełko.	kg	1 000
15	Kurczak świeży	Świeży – nie mrożony kurczak .	kg	350
16	Porcje rosołowe	Świeże - nie mrożone kadłuby kurczaka	kg	1 200
17	Wątróbka drobiowa	Element świeży podrobowy z kurczaka.	kg	250
18	Żółtki drobiowe	Element świeży podrobowy z kurczaka.	kg	300
19	Boczek wędzony	Boczek wędzony - świeży, dolna cz. tłuszczowo - mięsna, oddzielona od góry – po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny.	kg	250
20	Rolada boczowa	Produkt świeży, wieprzowy (boczek) 83%, wędzony, parzony, pakowany w jednym kawałku, zwarty nadający się do krojenia w plastry	kg	150
21	Polędwica sopocka	Produkt świeży o składzie : mięso wieprzowe 65 %	kg	600
22	Schab pieczony	Produkt świeży o składzie : schab b/k , pieczony	kg	400
23	Szynka wieprzowa	Produkt świeży z szynki wieprzowej 80 % , przyprawy, wędzony, parzony	kg	1 500
24	Szynka konserwowa wieprzowa	Produkt świeży -skład : mięso wieprzowe 46%. Wyrób blokowy, wytworzony z połączenia kawałków mięsa wieprzowego, parzony.	kg	400
25	Krakowska sucha	Produkt świeży -skład : 80% mięso wieprzowe, kielbasa grubo rozdrabniana ,podsuszana.	kg	300

26	Żywiecka	Produkt świeży z mięsa wieprzowego i drobiowego , grubo rozdrobniona, w osłonkach, parzony, wędzony i suszony.	kg	300
27	Kabanos	Produkt świeży z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach, parzony, wędzony i suszony.	kg	200
28	Salami cienkie	Produkt świeży 70 % mięso wieprzowe , 30 % mięso wołowe , tłuszcz wieprzowy , dopuszczane kawałki przypraw	kg	200
29	Salceson wieprzowy	Produkt świeży, mięso wieprzowe 47% , parzony, pakowany w osłonka niejadalnych	kg	180
30	Kiełbasa myśliwska	Produkt świeży, wieprzowo drobiowy, wędzony parzony, mięso wieprzowe 47 % , mięso oddzielone mechanicznie drobiowe 37,7 %	kg	150
31	Kiełbasa śląska	Produkt świeży z mięsa wieprzowego 80%, rozdrobnionego w osłonkach naturalnych, wędzona i parzona.	kg	700
32	Parówkowa z szynki	Produkt świeży z mięsa wieprzowego i wołowego oraz surowców tłuszczowych, rozdrobniony do masy homogennej w osłonce	kg	800
33	Winerki wieprzowe	Produkt świeży z mięsa wieprzowego 64%, rozdrobniony do masy homogennej w osłonce.	kg	700
34	Frankfurterki	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniony, w osłonkach, parzony, wędzony.	kg	300
35	Kiełbasa biała	Produkt z mięsa wieprzowego 70,70 % , w osłonkach naturalnych wieprzowych , średnio rozdrobniony, parzony.	kg	400
36	Pasztetowa drobiowa	Produkt świeży powstały z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych rozdrobnionych do masy homogennej w osłonkach naturalnych	kg	200
37	Kaszanka jęczmienna	Kaszanka jęczmienna z podrobami w naturalnej osłonce.	kg	200
38	Pasztet drobiowy prochowicki 160 g	W opakowaniach 160 g.	szt.	2 000
39	Polędwica drobiowa	Produkt świeży , drobiowy 80 % , grubo rozdrobniony, parzony , osłonka niejadalna	kg	600
40	Tatrzańska drobiowa	Produkt świeży , mięso z kurczaka 80 % , grubo rozdrobniony, parzony , osłonka niejadalna	kg	600
41	Filet drobiowy pieczony	Produkt świeży , drobiowy 90 % , grubo rozdrobniony, parzony , osłonka niejadalna, blokowy	kg	600

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, **z zastrzeżeniem** zapisu zawartego w „uwadze” w punkcie VII. Termin wykonania zamówienia.

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 FORMULARZA 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 OGÓLNOŚPOŻYWCZE** 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**

UWAGA:

**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, nadłuszczone 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, nadłuszczone 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 mrozonek

- obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, objawy rozmrożenia oraz zawilgocenie powierzchni, nieprawidłowo 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,

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 2021 r. do 31 grudnia 2021 r.

UWAGA:

Ze względu na sytuację panującą w Kraju, spowodowaną wirusem COVID-19 i wprowadzanych przez Rząd RP obostrzeń- Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu rozpoczęcia dostaw do trzech miesięcy.

O takiej ewentualności Wykonawca zostanie powiadomiony w grudniu 2020 r. z co najmniej 14dniowym wyprzedzeniem.

W zależności od decyzji Rządu w zakresie powstrzymania rozprzestrzeniania się wirusa COVID- 19 - również w trakcie realizacji istnieje możliwość wstrzymania dostaw na określony czas, co jest działaniem niezależnym od Zamawiającego.

Wykonawcy z tytułu opóźnienia rozpoczęcia dostaw artykułów żywnościowych nie będą przysługiwały żadne roszczenia finansowe, w tym odszkodowawcze. Dotyczy to również, niezależnej od Zamawiającego, sytuacji wstrzymania dostaw w ciągu roku .

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie wyłącznie należne za faktycznie dostarczony i odebrany przez Zamawiającego towar.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPELNIENIA 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 będzie uchylał się 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.

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

„ 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 nienależyście 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 i uznanych przez Wykonawcę za słuszne

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 i 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 poświadczonej 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 poświadczonej 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 , osobiście, za pośrednictwem kuriera, pośłańca.

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje są przekazywane na adres Zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowiskowe 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 przekaże 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 Uzdrowskie 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 26.11.2020 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 Uzdrowskie 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: **26 listopada 2020 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, hol - recepcja w wejściu głównym do budynku.

w dniu:	26 listopada 2020 r.	godz. 09 : 30
---------	-----------------------------	----------------------

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, przy zachowaniu reżimów sanitarnych.

Uwaga: udział zainteresowanych w sesji otwarcia ofert- wyłącznie w maseczkach ochronnych i rękawiczkach jednorazowego użytku. Osoby, które nie dostosują się do niniejszego wymogu -nie zostaną dopuszczone do udziału w sesji jawnej otwarcia ofert.

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 pomnożenia 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 skutkowało 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* i zastrzeżeniem w „uwadze”- zawartej w punkcie VII *Termin wykonania zamówienia*:

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

3) przy dostawie artykułów żywnościowych w ilości odmiennej od zapisu w podpunktach 1) i 2) – ceny jednostkowe danego asortymentu- w przypadku wprowadzenia ich zmian- podlegają negocjacom przez Strony Umowy.

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.	umowna cena łącznie z podatkiem VAT (C) podana w ofercie dla ocenianej Części zamówienia, wyrażona w PLN , z zastrzeżeniem jak w pkt.XXI.13	60% = 60,00 punktów
2.	żywność pochodząca z produkcji ekologicznej (E)	40% = 40,00 punktów

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 min - najniższa umowna cena spośród ocenianych ofert *Ci* – 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_i* - liczba punktów, jakie otrzyma badana oferta „i” w kryterium „żywność pochodząca z produkcji ekologicznej”
- E_{max}* - 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_i) 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 obciążone jest niemożliwością 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 , 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 zaistnieniu ww. okoliczności poda wszystkim wykonawcom :

- informację o wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia,
- wykonawcach, których oferty zostały odrzucone w postępowaniu o udzielenie zamówienia,

podając uzasadnienie faktyczne i prawne

oraz

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

- 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.

2. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierać będzie uzasadnienie faktyczne i prawne oraz zamieszczone zostanie na stronie internetowej Zamawiającego: 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 wyłonionym 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:

część 1. Ryby i mrożonki	- co najmniej	50 000zł
część 2. Produkty nabiałowe	- co najmniej	200 000zł
część 3. Pieczywo i drożdże	- co najmniej	30 000zł
część 4. Artykuły ogólnospożywcze	- co najmniej	100 000zł
część 5. Warzywa i owoce	- co najmniej	100 000zł
część 6. Mięso i wędliny	- co najmniej	200 000zł
część 7. 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 26.11.2020 r.

3) dokument potwierdzający_dysponowanie co najmniej jednym środkiem transportu dopuszczonym przez SANEPID, 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 o in± 20%, o których mowa w SIWZ Rozdz. I pkt. IV. 3 *Opis przedmiotu zamówienia oraz w „uwadze”* do punktu VII. *Termin wykonania 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.

- w przypadku wystąpienia zdarzenia o charakterze:

- a) zewnętrznym i niezależnym od stron umowy ;
- b) nadzwyczajnym i niemożliwym do przewidzenia ;
- c) niemożności wykonania zobowiązań kontraktowych w wyniku ww. zdarzenia.

Na okres występowania zdarzenia , o którym mowa w ppkt a), b) i c) - obowiązki wykonawcy i Zamawiającego ulegają zawieszeniu w zakresie uniemożliwionym przez to zdarzenia.

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 2021 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 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 2021 r. do 31 grudnia 2021 r.**

UWAGA:

Ze względu na sytuację panującą w Kraju, spowodowaną wirusem COVID-19 i wprowadzanych przez Rząd RP obostrzeń- Zamawiający zastrzega sobie **możliwość przesunięcia terminu rozpoczęcia dostaw do trzech miesięcy.** O takiej ewentualności Wykonawca zostanie powiadomiony w grudniu 2020 r. z co najmniej 14dniowym wyprzedzeniem.

W zależności od decyzji Rządu w zakresie powstrzymania rozprzestrzeniania się wirusa COVID- 19 - **również w trakcie realizacji istnieje możliwość wstrzymania dostaw** na określony czas, co jest działaniem niezależnym od Zamawiającego.

Wykonawcy z tytułu opóźnienia rozpoczęcia dostaw artykułów żywnościowych nie przysługują żadne roszczenia finansowe, w tym odszkodowawcze. Dotyczy to również, niezależnej od Zamawiającego, sytuacji wstrzymania dostaw w ciągu roku .

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie wyłącznie należne za faktycznie dostarczony i odebrany przez Zamawiającego towar.

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. *Skladam 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.U.E.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 RODO²⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.^{3/}

^{3/} 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)

^{2/} 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).

^{1/} niepotrzebne skreślić

PODPISY:

lp.	Nazwa wykonawcy pieczęć Wykonawcy	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	podpis osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	miejsowość i data (dd/mm/rok)

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁĄCZNIK DO OFERTY
dla przetargu nieograniczonego pn.
DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2021r.
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	Brokuły mrożone w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg, różyczki	kg	1 100				
2	Fasolka szparagowa mrożona zielona i żółta w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	600				
3	Kalafiory mrożone w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg, różyczka	kg	600				
4	Bukiet jarzyn w op. cateringowych od 0,5 kg do 10 kg /brokuł, kalafior, marchew /	kg	500				
5	Marchew mini mrożona w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	260				
6	Szpinak mrożony liściasty, w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	200				
7	Brukselka w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	200				
8	Mieszanka chińska w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	100				
9	Zupa paprykarz - leczo w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	70				
10	Włoszczyzna w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg (paski marchew, pietruszka, por, seler)	kg	20				
11	Mieszanka owocowa z truskawką bez pestki w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	1 700				
12	Rabarbar mrożony w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	100				

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

RAZEM:		x	
---------------	--	----------	--

Wartość brutto słownie :

PODPIS(Y):

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

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2021r.

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

RAZEM:		x	
---------------	--	----------	--

Wartość brutto słownie

PODPISY:

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

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2021 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 600 g /krojony/	szt.	10 000				
2	Chleb razowy 500 g /krojony/	szt.	9 000				
3	Chleb wieloziarnisty 400 g /krojony/	szt.	9 000				
4	Chleb pszenny 300 g /krojony/	szt.	1 200				
5	Bułka śniadaniowa 50g	szt.	5 500				
6	Bułka z dynią 30 g	szt.	5 500				
7	Bułka grahamka 30 g	szt.	5 500				
8	Rogal maślany 50 g	szt.	5 500				
9	Drożdże Kostka 500 g	kg	150				
10	Pączek drożdżowy z marmoladą	szt.	1 500				

RAZEM:		x	
---------------	--	----------	--

Wartość brutto słownie :

PODPISY:

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

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY
dla przetargu nieograniczonego pn.
DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2021R.
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	Sok owocowy (czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy) <i>100% pasteryzowany bez środków konserwujących w opakowaniu 1 litr</i>	litr	400				
2	Sok owocowy (czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy) <i>100% pasteryzowany bez środków konserwujących opakowanie 0,20 l szt.</i>	szt.	1 400				
3	Sok pomidorowy <i>w opakowaniach 0,33 l</i>	szt.	300				
4	Syrop malinowy <i>w opakowaniach do 0,50 l</i>	litr	10				
5	Chrzan tarty <i>w opakowaniach do 1 kg</i>	kg	100				
6	Seler konserwowy - sałatka <i>w opakowaniach do 0,50 kg</i>	kg	50				
7	Papryka konserwowa <i>ćwiartki w opakowaniach do 1,5 kg</i>	kg	150				
8	Przecier pomidorowy <i>skoncentrowany 30% w opakowaniach do 1,0 kg</i>	kg	450				
9	Pieczarki marynowana <i>cała, w opakowaniach do 1 kg</i>	kg	70				
10	Ogórek konserwowy <i>cały, w opakowaniach do 1,5 kg</i>	kg	200				
11	Oliwki <i>Zielone i czarne, bez pestki, w opakowaniach do 1,5 kg</i>	kg	300				
12	Ketchup <i>bez konserwantów, w opakowaniach do 1 kg</i>	kg	200				
13	Musztarda Sarebska ,bez konserwantów, w opakowaniach do 1 kg	kg	200				
14	Majonez <i>dekoracyjny, w opakowaniach do 0,70 kg</i>	szt.	500				

15	Groszek konserwowy puszkowany ,w opakowaniu 0,40 kg	szt.	500				
16	Kukurydza słodka , konserwowa , w opakowaniu puszka 0,40 kg	szt.	500				
17	Brzoskwinia w syropie połówki, w opakowaniach do 1kg, puszka	kg	150				
18	Ananas w syropie plastry w opakowaniach do 1 kg, puszka	kg	200				
19	Marmolada różana w opakowaniach do 1 kg	kg	100				
20	Woda mineralna nie gazowana w butelkach plastikowych 0,5 l	szt.	1 700				
21	Dżem niskosłodzony w opakowaniach do 4 kg, różne smaki	kg	1 000				
22	Miód wielokwiatowy porcja w opakowaniach 0,025 kg	szt.	10 000				
23	Krem czekoladowy porcjowany w opakowaniach 0,020 kg	szt.	9 000				
24	Wafelki pakowane z czekoladą , w opakowaniach pojedynczych 0,039 kg	szt.	2 000				
25	Sucharki delikatesowe, nie słodzone, w opakowaniach 0,30kg	szt.	40				
26	Biszkopty w opakowaniach 0,12kg	szt.	20				
27	Galaretki owocowe w opakowaniach 0,07 kg różne smaki	szt.	400				
28	Orzechy włoskie łuskane w opakowaniach do 0,10 kg	kg	15				
29	Śliwka suszona kalifornijska w opakowaniach do 0,20 kg	kg	10				
30	Rodzynki w opakowaniach do 0,20 kg	kg	20				
31	Bitą śmietana w proszku w opakowaniach 60 g	szt.	100				
32	Budyń w opakowaniach 0,06 kg, różne smaki	szt.	400				
33	Proszek do pieczenia w opakowaniach na 1 kg maki pszennej	szt.	250				
34	Aromaty do ciast różne w opakowaniach 10ml	szt.	100				
35	Piernik w proszku, w opakowaniach 0,75 kg	szt.	200				

36	Mak niebieski w opakowaniach do 1 kg	kg	20				
37	Żelatyna spożywcza w opakowaniach do 1kg	kg	50				
38	Ciasto francuskie w opakowaniach 375 kg	szt.	100				
39	Cukier puder w opakowaniach do 0,5 kg	kg	50				
40	Cukier wanilinowy w opakowaniach 0,032 kg	szt.	500				
41	Cukier biały porcjowany w opakowaniach porcjowanych 0,005kg	szt.	331 200				
42	Cukier biały w opakowaniach 1,00 kg	kg	2 700				
43	Kasza manna błyskawiczna w opakowaniach do 1,00 kg	kg	100				
44	Płatki jęczmienne błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50				
45	Płatki kukurydziane w opakowaniach do 1,00 kg	kg	30				
46	Musli owocowe tropikalne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	30				
47	Płatki owsiane błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	100				
48	Mąka pszenna (tortowa), typ 450, w opakowaniach do 1,00 kg	kg	3 700				
49	Mąka ziemniaczana w opakowaniach do 1,00 kg	kg	110				
50	Fasola Jaś sucha, średniej wielkości, w opakowaniach do 1kg	kg	200				
51	Groch dzielony połówki, suchy, w opakowaniach do 1 kg	kg	150				
52	Kasza jęczmienna wiejska średnia w opakowaniach do 1,00 kg	kg	300				
53	Kasz gryczana w opakowaniach do 1,00 kg	kg	200				
54	Ryż długozarnisty, biały w opakowaniach do 1kg	kg	1 200				
55	Butka tarta o barwie od kremowej do złocistej ,bez grudek wyprodukowana z pieczywa pszennego w opakowaniach do 1,00 kg	kg	380				
56	Makaron łazanki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	100				

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

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

RAZEM:		x	
---------------	--	---	--

Wartość brutto słownie :

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

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

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY
dla przetargu nieograniczonego pn.
DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2021 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. 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	Jabłka klasy I	kg	2 500				
2	Gruszki klasy I	kg	300				
3	Śliwki	kg	100				
4	Truskawki klasy I	kg	400				
5	Morele klasy I	kg	50				
6	Brzoskwinie klasy I	kg	150				
7	Nektarynki klasy I	kg	150				
8	Arbuz klasy I	kg	400				
9	Winogrona białe i czerwone klasy I	kg	200				
10	Banan klasy I	kg	700				
11	Kiwi klasy I	szt.	1 300				
12	Mandarynki klasy I	kg	200				
13	Pomarańcze klasy I	kg	500				
14	Grapefruit czerwony klasy I	kg	400				
15	Cytryny 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	Burak 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.	1 900				
42	Pietruszka natka / pęczki /	szt.	1 700				
43	Szczypior / pęczki /	szt.	2500				
44	Czosnek	szt.	200				

RAZEM:		x	
---------------	--	----------	--

Wartość brutto słownie :

PODPISY :

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

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2021 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	Skrzydółka z kurczaka	kg	1 000				
15	Kurczak świeży	kg	350				
16	Porcje rosółowe	kg	1 200				
17	Wątróbka drobiowa	kg	250				
18	Żółądki 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 wieorzowa	kg	1 500				
24	Szynka konserwowa wieprzowa	kg	400				
25	Krakowska sucha	kg	300				
26	Żywiecka	kg	300				
27	Kabanos	kg	200				
28	Salami cienkie	kg	200				
29	Salceson wieprzowy	kg	180				
30	Kiełbasa myśliwska	kg	150				
31	Kiełbasa śląska	kg	700				
32	Parówkowa z szynki	kg	800				
33	Winerki wieprzowe	kg	700				
34	Frankfurterki	kg	300				
35	Kiełbasa biała	kg	400				
36	Pasztetowa drobiowa	kg	200				
37	Kaszanka jęczmienna	kg	200				
38	Pasztet drobiowy 160 g	szt	2 000				
39	Polędwica drobiowa	kg	600				

40	Tatrzańska drobiowa	kg	600				
41	Filet drobiowy pieczony	kg	600				

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

Wartość brutto słownie :

PODPISY :

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

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH w 2021r.

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. 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	Jaja kurze	szt.	90 000				

RAZEM:		x	
---------------	--	---	--

Wartość brutto słownie :

PODPISY :

Lp.	Nazwa wykonawcy pieczęć Wykonawcy	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	podpis osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	miejsowość i data (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 2021r.

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 pieczęć Wykonawcy	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	podpis osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	miejsce i data (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 pieczęć Wykonawcy	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	podpis osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	miejsowość i data (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 2021 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 pieczęć Wykonawcy	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	podpis osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	miejsowość i data (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 pieczęć Wykonawcy	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	podpis osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	miejsowość i data (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 pieczęć Wykonawcy	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	podpis osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	miejsowość i data (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 [pieczęć Wykonawcy]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	podpis osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy	miejsowość i data

Załącznik nr 4– Wzór listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej co pozostali wykonawcy, którzy
złożyli oferty

*(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 mi 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 2020 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**,

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

ZWAŻYWSZY ŻE:

- A. Zamawiający zamierza zrealizować **Dostawę artykułów żywnościowych w 2021 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 139 000 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-2020 z11.2020 r.
- C. Oferta Wykonawcy zr. 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, która stanowi 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 sporządzenia Aneksu:
 - 1) 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*;
 - 2) zmniejszenia szacunkowej ilości towaru dostarczanego w przypadku zajścia okoliczności, o których mowa w „uwadze” do punktu VII. *Termin wykonania zamówienia* i na zasadach podanych w SIWZ Rozdz. I pkt XXII. *Opis sposobu obliczania ceny*;
 - 3) w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), w sposób określony w SIWZ Rozdz. I pkt XXII. *Opis sposobu obliczania ceny*;
 - 4) w przypadku wystąpienia zdarzenia o charakterze:
 - a) zewnętrznym i niezależnym od stron umowy;
 - b) nadzwyczajnym i niemożliwym do przewidzenia;
 - c) niemożności wykonania zobowiązań kontraktowych w wyniku ww. zdarzenia.
 Na okres występowania zdarzenia, o którym mowa w ppkt a), b) i c) - obowiązki wykonawcy i Zamawiającego ulegają zawieszeniu w zakresie uniemożliwionym przez to zdarzenia.

§ 2

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/ Pantel 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 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 ust. 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) 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;
 - 2) suma należności wyliczona zgodnie z treścią punktu 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,
 - 1) wartość netto wynosi (słownie:),
 - 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:
 - 1) Wykonawca płaci Zamawiającemu kary umowne
 - a) za odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego wskutek okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, w wysokości 5% wartości brutto przedmiotu Umowy pozostałego do zrealizowania;
 - b) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu Umowy, o którym mowa w §3 ust.5 - w wysokości 2 % liczonego od wartości brutto towaru niedostarczonego w terminie;
 - c) 1 % wartości brutto towaru, w którym stwierdzono niezgodności asortymentowo-jakościowe towaru zamawianego na dany dzień, zgodnie z zapisem w §4 ust. 2.
 - 2) Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne:
 - z tytułu odstąpienia od Umowy wskutek okoliczności, za które odpowiada Zamawiający w wysokości 5 % 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:
 - 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 oraz będzie niezgodny z zamawianym asortymentem na dany dzień.
Odstąpienie może nastąpić po bezskutecznym, w formie pisemnej dwukrotnym upomnieniu Wykonawcy.
 - 2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy, w stopniu uniemożliwiającym realizację zamówienia;
 - 3) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu Umowy lub przerwał jej kontynuację.
Do odstąpienia wystarczy jeden dzień spóźnienia w rozpoczęciu realizacji lub jej przerwania.
 - 4) w przypadku zwłoki w terminach dostaw stwierdzonej minimum 2 razy;
 - 5) w przypadku naruszenia przez Wykonawcę, któregokolwiek z postanowień Umowy;
 - 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.)
Termin odstąpienia, o którym mowa w zdaniu drugim nie dotyczy sytuacji wynikającej z wprowadzanych przez Rząd RP obostrzeń związanych z COVID-19.
3. Wykonawca może odstąpić od umowy, jeżeli:
 - 1) Zamawiający odmawia odbioru zamówionego towaru bez uzasadnionych przyczyn;
 - 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 6 nie jest odstąpieniem od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i nie rodzi skutków w postaci zobowiązania do zapłaty kary umownej.
5. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności, z podaniem uzasadnienia przyczyny odstąpienia.

§9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową i/lub w jej integralnych Załącznikach będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Kodeks cywilny oraz Ustawy Prawo Zamówień Publicznych. W przypadku braku możliwości polubownego rozstrzygnięcia sporu przez okres 7dni 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, z zastrzeżeniem treści ust.5 w §3

§12

Umowa została zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia **01.01.2021 r.** do dnia **31.12.2021 r.**, z zastrzeżeniem, o którym mowa w „uwadze” do punktu VII. Termin wykonania zamówienia SIWZ:

1) Ze względu na sytuację panującą w Kraju, spowodowaną wirusem COVID-19 i wprowadzanych przez Rząd RP obostrzeń- Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu rozpoczęcia dostaw do trzech miesięcy.

O takiej ewentualności Wykonawca zostanie powiadomiony w grudniu 2020 r. z co najmniej 14dniowym wyprzedzeniem.

2) W zależności od decyzji Rządu w zakresie powstrzymania rozprzestrzeniania się wirusa COVID- 19 - również w trakcie realizacji istnieje możliwość wstrzymania dostaw na określony czas, co jest działaniem niezależnym od Zamawiającego.

§13

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

INTEGRALNE ZAŁĄCZNIKI DO UMOWY:

- Załącznik nr 1- Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ)
- Załącznik nr 2- Oferta z z Formularzem cenowym

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

