



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

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

**S P E C Y F I K A C J A
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

(zwana w skrócie SIWZ)

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 r.
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT”
W JELENIEJ GÓRZE**

Zatwierdzam:

DYREKTOR
SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „AGAT”
w Jeleniej Górze
/-/ Piotr Świniarski

Jelenia Góra, 04 grudnia 2017 r.

ROZDZIAŁ I. INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW Z OPISEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskowe MSWiA „AGAT”
ul. Cervi 14, 58 - 560 Jelenia Góra
tel. 75/ 75 520 64 do 68
tel./fax . 75/ 75 510 93
NIP: 611 22 23 263
Regon : 230081055
strona internetowa: www.sanatorium-agat.pl
e-mail : sekretariat_agat@wp.pl
godziny urzędowania: od godz. 08:00 do godz. 15:00, z wyłączeniem sobót i dni ustawowo wolnych od pracy

II. OZNACZENIE WYKONAWCY

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

III. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity, Dz.U. z 2017 r., poz.1579) 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 2018 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	930
2	Fasolka szparagowa mrożona zielona i żółta <i>w opakowaniach cateringowych</i> <i>od 0,5 kg do 10 kg</i>	kg	650
3	Frytki <i>do pieczenia w piekarniku w opakowaniach</i> <i>od 0,5 do 10 kg</i>	kg	100
4	Kalafiory mrożone <i>w opakowaniach cateringowych</i> <i>od 0,5 kg do 10 kg, różyczka</i>	kg	500

5	Bukiet jarzyn w op. cateringowych od 0,5 kg do 10 kg /brokuł, kalafior, marchew /	kg	400
6	Marchew mini mrożona w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	260
7	Zupa paprykarz - leczo w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	70
8	Włoszczyzna w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg (paski marchew, pietruszka, por, seler)	kg	20
9	Mieszanka owocowa z truskawką bez pestki w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	1600
10	Rabarbar mrożony w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	120
11	Śliwka bez pestki mrożona w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	120
12	Maliny mrożone w opakowaniach cateringowe od 0,5 kg do 10 kg	kg	70
13	Truskawki mrożone w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	100
14	Wiśnia mrożona w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	50
15	Ryba mrożona filet z dorsza b/s SHP , bez glazury, czerniaka	kg	280
16	Ryba mrożona filet z morskczuka b/s , SHP, bez glazury	kg	1100
17	Makrela wędzona	kg	200
18	Tuńczyk w oleju lub w sosie własnym kawałki w opakowaniach cateringowych 170 g	Szt.	460
19	Matjas Filet Śledziowy w opakowaniach cateringowych do 4 kg	kg	400
20	Karp świeży patroszony, bez głowy	kg	60
21	Szpinak mrożony liściasty, w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	100
22	Brokuły mrożone w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	150
23	Mieszanka chińska w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	100

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 150g ,	Szt.	18 000
2	Jogurt naturalny 180 g	Szt.	3 200
3	Masło w opakowaniach kostka 0,2 kg o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %	kg	500
4	Mleko w proszku w opakowaniach do 500 g , 3,1 % tłuszczu	kg	550
5	Mleko UHT 3,2% tłuszczu, w opakowaniach 1 l	litr	600
6	Śmietana 30% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym 500 g	Szt.	1 100
7	Śmietana 18% tłuszczu w opakowaniu kartonowym 500 g	Szt.	500
8	Ser biały półtłusty W opakowaniach do 2 kg	kg	2 600
9	Twarożek kanapkowo - sernikowy w opakowaniach do 1 kg, nie wymaga mielenia, ucierania, dodatku masła, zawartość tłuszczu 24 %, bez zawartości substancji zagęszczających	kg	1 900
10	Ser żółty dojrzały, konsystencja jednolita w masie, oczka okrągłe regularnie rozmieszczone, smak i zapach orzechowy, łagodny, aromatyczny	kg	900
11	Serek wiejski opakowania 200 g	Szt.	2 100
12	Ser pleśniowy camembert 120 g	Szt.	1700
13	Ser twarogowy różne smaki 20g, porcjowany , typu tartare lub równoważny	Szt.	10 000
14	Ser typu „zottarella” , 125 g, w jednym kawałku	Szt.	950
15	Ser topiony różne smaki , topiony, w opakowaniach blokowych do 1kg	kg	350
16	Ser ser typu feta , 270g, w jednym kawałku, naturalny	Szt.	930
17	Ser topiony różne smaki, pakowane w plastry, 1 szt., opakowania / 8 plastrów/	Op.	2 200
18	Ser topiony różne smaki, pakowane w trójkąty 1szt opakowania / 8 trójkątów /	Op.	1500

19	Margaryna w opakowaniach kostka 0,25 kg, do pieczenia i smażenia, tłuszcz roślinny 70 %	kg	340
20	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	1600
21	Ser pleśniowy Rokpol	kg	250
22	Ser żółty wędzony	kg	430
23	Masło porcjowane w opakowaniach jednorazowych 10 g , o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %	szt	170000

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	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 (niezwłocznie-w dniu produkcji)
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 (niezwłocznie- w dniu produkcji)
3	CHLEB wieloziaarnisty 400 g /krojony/	szt.	9 000	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ;wyprodukowany na zakwasie , mąka żytnia i mąka pszenna, z dodatkiem ziarna słonecznika , soi , siemienia lnianego , otrąb pszennych , skórka ściśle połączona z miękiszem ,krojony, świeży (niezwłocznie-w dniu produkcji)
4	CHLEB pszenny 300 g /krojony/	szt.	1 120	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ; wyprodukowany z mąki pszennej, krojony , świeży (niezwłocznie-w dniu produkcji)
5	BULKA śniadaniowa 50g	szt.	6 400	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe; wyprodukowany z mąki pszennej, świeże (niezwłocznie-w dniu produkcji)
6	BULKA z dynią 30 g	szt.	6 400	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ; wyprodukowane z mąki pszennej z dodatkiem ziarna dyni i sera żółtego , świeże (niezwłocznie, w dniu produkcji)
7	BULKA grahamka 30 g	szt.	6 400	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ;wyprodukowane z mąki typu graham i mąki pszennej, świeże (niezwłocznie-w dniu produkcji)
8	DROŻDŻE kostka 500 g	kg	180	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ;świeże piekarskie , kostka prostokątna 500 g
9	PĄCZEK drożdżowy z marmoladą	szt.	300	towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe ; świeży (niezwłocznie-w dniu produkcji)

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	500
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.	200
4	Chrzan tarty w opakowaniach do 1 kg	kg	100
5	Seler konserwowy - sałatka w opakowaniach do 0,50 kg	kg	50
6	Fasola Jaś sucha, średniej wielkości, w opakowaniach do 1kg	kg	200
7	Groch dzielony połówki, suchy, w opakowaniach do 1 kg	kg	150
8	Podgrzybek suszony w opakowaniach do 0,10 kg	kg	7
9	Papryka konserwowa ćwiartki w opakowaniach do 1,5 kg	kg	200
10	Przecier pomidorowy skoncentrowany 30% w opakowaniach do 1,0 kg	kg	450
11	Pieczarki marynowana cała, w opakowaniach do 1 kg	kg	70
12	Groszek konserwowy puszkowany ,w opakowaniu 0,40 kg	szt.	420
13	Kukurydza słodka , konserwowa , w opakowaniu puszka 0,40 kg	szt.	420
14	Ogórek konserwowy cały, w opakowaniach do 1,5 kg	kg	200
15	Brzoskwinia w syropie połówki, w opakowaniach do 1kg, puszka	kg	150
16	Ananas w syropie plastry w opakowaniach do 1 kg, puszka	kg	160
17	Galaretki owocowe w opakowaniach 0,07 kg różne smaki	szt.	650
18	Dżem niskosłodzony w opakowaniach do 4 kg, różne smaki	kg	1 200
19	Orzechy włoskie łuskane w opakowaniach do 0,10 kg	kg	15
20	Płatki migdałowe w opakowaniach do 0,10 kg	kg	3
21	Śliwka suszona kalifornijska w opakowaniach do 0,20 kg	kg	10
22	Rodzynki w opakowaniach do 0,20 kg	kg	15
23	Marmolada różana w opakowaniach do 1 kg	kg	100
24	Biszkopty w opakowaniach 0,12kg	szt.	20

25	Bitą śmietana w proszku w opakowaniach 60 g	szt.	180
26	Wafelki pakowane z czekoladą , w opakowaniach pojedynczych 0,039 kg	szt.	2 500
27	Sucharki delikatesowe, nie słodzone, w opakowaniach 0,30kg	szt.	20
28	Cukier puder w opakowaniach do 0,5 kg	kg	50
29	Cukier wanilinowy w opakowaniach 0,032 kg	szt.	500
30	Cukier biały w opakowaniach 1,00 kg	kg	2 700
31	Syrop malinowy w opakowaniach do 0,50 l	litr	20
32	Miód wielokwiatowy porcja w opakowaniach 0,025 kg	szt.	15 000
33	Kakao naturalne w opakowaniach do 0,20 kg	kg	10
34	Krem czekoladowy porcjowany w opakowaniach 0,020 kg	szt.	9 000
35	Czekolada gorzka w opakowaniach 0,1kg	szt.	30
36	Makaron łazanki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	80
37	Makaron rurki, muszelki, świderki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	700
38	Makaron nitki opakowania cateringowe do 1 kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	220
39	Makaron zacierka opakowania cateringowe do 1kg 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	100
40	Kawa mielona typu Tchibo Exclusive lub równoważna w opakowaniach do 0,50 kg	kg	160
41	Kawa capuccino czekoladowe w jednym opakowaniu 0,25 kg	szt.	10
42	Kawa rozpuszczalna w opakowaniach do 0,20 kg	kg	12
43	Herbata rumianek ex, w torebkach bez sznurka, 20 szt w opakowaniu	opak.	100
44	Herbata zielona ex, w torebkach bez sznurka, 20 szt w opakowaniu	opak.	100
45	Herbata czarna ekspresowa, w torebkach na sznurku ,100 szt w opakowaniu bez koperty lub z kopertą	opak.	800
46	Herbata owocowa różne smaki ex, w torebkach bez sznurka, 20 szt w opakowaniu	opak.	1 000
47	Herbata miętowa ex, w torebkach bez sznurka, 20 szt w opakowaniu	opak.	100
48	Bazylia w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,6
49	Chili w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,6
50	Curry w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,6

51	Cynamon w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	3
52	Czosnek suszony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	7
53	Galka muszkatalowa w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,50
54	Kminek w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	5
55	Kwasek cytrynowy w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	12
56	Liść laurowy w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	2
57	Majeranek w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	10
58	Oregano w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,6
59	Papryka słodka, mielona w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	5
60	Ziele angielskie w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	4
61	Ocet Winny w opakowaniach do 0,50 litra	litr	30
62	Przyprawa do zup w opakowaniach do 1 litra	litr	350
63	Ketchup bez konserwantów w opakowaniach do 1kg	kg	200
64	Musztarda sarepska bez konserwantów w opakowaniach do 1kg	kg	230
65	Majonez dekoracyjny w opakowaniach 0,70 kg	szt.	500
66	Pieprz czarny mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	25
67	Pieprz ziołowy mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	11
68	Sól warzona jodowana, w opakowaniach cateringowych do 2 kg	kg	710
69	Imbir mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,3
70	Żur w opakowaniach do 1 kg, w proszku	kg	70
71	Budyń w opakowaniach 0,06 kg, różne smaki	szt.	900
72	Proszek do pieczenia w opakowaniach na 1 kg maki pszennej	szt.	200
73	Olej rzepakowy w opakowaniach 1 l	l	1 300
74	Ryż długoziarnisty, biały w opakowaniach do 1kg	kg	1 200
75	Mąka pszenna (tortowa), typ 450, w opakowaniach do 1,00 kg	kg	3 700
76	Aromaty do ciast różne w opakowaniach 10ml	szt.	200
77	Piernik w proszku, w opakowaniach 0,75 kg	szt.	200
78	Kasza jęczmienna wiejska średnia w opakowaniach do 1,00 kg	kg	300

79	Kasz gryczana w opakowaniach do 1,00 kg	kg	230
80	Kasza manna błyskawiczna w opakowaniach do 1,00 kg	kg	80
81	Płatki jęczmienne błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50
82	Płatki kukurydźiane w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50
83	Musli owocowe tropikalne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50
84	Płatki owsiane błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50
85	Mąka ziemniaczana w opakowaniach do 1,00 kg	kg	130
86	Bulka tarta o barwie od kremowej do złocistej ,bez grudek wyprodukowana z pieczywa pszennego w opakowaniach do 1,00 kg	kg	350
87	Woda mineralna nie gazowana w butelkach plastikowych 0,5 l	szt.	1700
88	Żelatyna spożywcza w opakowaniach do 1kg	kg	50
89	Mak niebieski w opakowaniach do 1 kg	kg	20
90	Oliwki Zielona lub czarna, bez pestki , w opakowaniach do 1 kg	kg	300

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.	Jablka klasy I	kg	2 600	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.	Banan klasy I	kg	850	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
4.	Kiwi klasy I	szt.	2 000	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości , świeże
5.	Mandarynki klasy I	kg	350	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości, dojrzałe, średniej wielkości, świeże
6.	Pomarańcze klasy I	kg	500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości, świeża
7.	Cytryny klasy I	kg	500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże

8.	Brzoskwinie klasy I	kg	150	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
9.	Nektarynki klasy I	kg	150	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości, świeże
10	Śliwki	kg	150	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości , świeże
11.	Truskawki klasy I	kg	400	czerwiec, lipiec, sierpień	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości , świeże
12.	Grapefruit czerwony klasy I	kg	800	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości , świeży
13.	Melon	szt.	20	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone , dobrej jakości , świeży
14.	Winogrona białe i czerwone klasy I	kg	250	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, świeże
15.	Kapusta biała klasy I	kg	2 000	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, główki
16.	Kapusta Czerwona	kg	650	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, główki
17.	Kapusta pekińska klasy I	kg	1 100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
18.	Kapusta włoska klasy I	szt.	60	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, główki
19.	Buraki opolski klasy I	kg	2 150	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
20.	Czosnek	szt.	100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
21.	Marchew polska	kg	5 000	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, bez naci korzeni
22.	Pietruszka Polska korzeń	kg	1 700	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, bez naci korzeni
23.	Pora	szt.	800	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
24.	Seler korzeń	kg	1 700	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, bez naci korzeni
25.	Rzodkiewka /pęczki/	szt.	3900	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, pęczek
26.	Rzodkiew biała	kg	100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
27.	Ogórki świeże krajowe	kg	2 000	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości

28.	Papryka kolorowa	kg	1 100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, świeża
29.	Pomidory klasy I	kg	5 300	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, świeży
30.	Koper zielony / pęczki /	szt.	1 800	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, pęczek
31.	Pietruszka natka / pęczki /	szt.	1 800	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, pęczek
32.	Salata klasy I	szt.	3 300	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, główka
33.	Szczypior / pęczki /	sz.	3 500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, pęczek
34.	Pieczarki	kg	250	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, świeża
35.	Cebula	kg	720	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, biała
36.	Arbuz klasy I	kg	500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
37.	Ogórki kwaszone klasy I	kg	800	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, w opakowaniach cateringowych do 4kg
38.	Kapusta kwaszona klasy I	kg	1 300	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, w opakowaniach cateringowych do 4kg
39.	Salata lodowa	szt.	500	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, główki
40.	Morele klasy I	kg	50	czerwiec, lipiec, sierpień	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, świeża
41.	Ziemniaki klasy I	kg	22 000	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
42.	Cukinia klasy I	kg	100	od stycznia do grudnia	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
43.	Botwina klasy I	szt.	100	maj, czerwiec, lipiec	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości, pęczek
44.	Kukurydza kolba klasy I	szt.	300	lipiec, sierpień	Jakość: Bez oznak nadpsucia, Nie uszkodzone, dobrej jakości
45.	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

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	120
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	1 400
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	520
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	380
6	Łopatka 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	Boczek wędzony	Boczek wędzony - świeży, dolna cz. tłuszczowo - mięsna, oddzielona od góry – po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny.	kg	350
10	Szynka wiejska ekstra	Produkt świeży z szynki wieprzowej 90 % , przyprawy, wędzony.	kg	600

11	Szynka leszczyńska	Produkt świeży z szynki wieprzowej ,70%, przyprawy, wyrób wędzony.	kg	700
12	Ogonówka	Produkt świeży -skład : mięso wieprzowe 70%. Wyrób wędzony , parzony.	kg	700
13	Polędwica sopocka	Produkt świeży o składzie : mięso wieprzowe 65 %	kg	550
14	Schab pieczony	Produkt świeży o składzie : schab b/k , pieczony .	kg	400
15	Parówkowa wieprzowa- serdelki	Produkt świeży z mięsa wieprzowego i wołowego oraz surowców tłuszczowych, rozdrobniony do masy homogennej w osłonce	kg	900
16	Winerki wieprzowe	Produkt świeży z mięsa wieprzowego 64%, rozdrobniony do masy homogennej w osłonce.	kg	900
17	Ślaska	Produkt świeży z mięsa wieprzowego 80%, rozdrobnionego w osłonkach naturalnych, wędzona i parzona.	kg	700
18	Krakowska sucha	Produkt świeży -skład : 80% mięso wieprzowe, kielbasa grubo rozdrabniana ,podsuszana.	kg	380
19	Szynkowa wieprzowa - kanapkowa	Produkt świeży z mięsa wieprzowego w osłonkach, produkt parzony i wędzony.	kg	250
20	Żywiecka	Produkt z mięsa wieprzowego i drobiowego , grubo rozdrobniona, w osłonkach, parzony, wędzony i suszony.	kg	350
21	Kabanos	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach, parzony, wędzony i suszony.	kg	100
22	Frankfurterki	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniony,w osłonkach, parzony, wędzony.	kg	300
23	Salami cienkie	Salami cienkie Skład : 70 %mięso wieprzowe , 30 % mięso wołowe , tłuszcz wieprzowy , przyprawy , konserwant , przeciwutleniacz , regulator kwasowości .	kg	170
24	Kielbasa biała	Produkt z mięsa wieprzowego i drobiowego w osłonkach naturalnych wieprzowych , średnio rozdrobniony, parzony.	kg	400
25	Szynka królewiecka	Produkt z mięsa wieprzowego i drobiowego, średnio rozdrobnione, parzona, w osłonce nie jadalnej	kg	280

26	Paszтетowa drobiowa	Produkt świeży powstały z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych rozdrobnionych do masy homogennej w osłonkach naturalnych, wędzony nie gorsza niż Dudy lub równoważna .	kg	250
27	Kaszanka jęczmienna	Kaszanka jęczmienna z podrobami w naturalnej osłonce.	kg	150
28	Salceson	Wyrób parzony. Skład: mięso wieprzowe, galareta, sól, przyprawy naturalne.	kg	180
29	Słonina świeża	Słonina świeża .	kg	50
30	Paszтет drobiowy prochowicki 160 g	W opakowaniach 160 g.	szt	1 100
31	Udziec z indyka b/k	Świeży – nie mrożony element indyka zawierający podudzie (bez kręgosłupa , kości, skóry).	kg	1 350
32	Udło drobiowe	Świeży – nie mrożony element kurczaka zawierający pałkę i podudzie (bez kręgosłupa).	kg	2 000
33	Filet z piersi kurczaka	Świeży - nie mrożony element drobiowy pozbawiony kości, mięsień piersiowy tuszki.	kg	700
34	Filet z indyka	Świeży – nie mrożony element indyczy pozbawiony kości, mięsień piersiowy tuszki.	kg	700
35	Skrzydółka z kurczaka	Świeży -nie mrożony element kurczaka – skrzydełko.	kg	1 100
36	Kurczak świeży	Świeży – nie mrożony kurczak .	kg	360
37	Porcje rosółowe	Świeże - nie mrożone kadłuby kurczaka	kg	1 200
38	Półdzwica drobiowa bostońska	Skład surowcowy :mięso drobiowe , średnio rozdrobniona, parzona, osłonka nie jadalna .	kg	460
39	Wątróbka drobiowa	Element świeży podrobowy z kurczaka.	kg	200
40	Szynka Gerwazego	Skład surowcowy :mięso drobiowe , średnio rozdrobniona, parzona, osłonka nie jadalna .	kg	300
41	Filet drobiowy pieczony	Skład:mięsień piersiowy z indyka 75% ,mięso nie rozdrobnione, konsystencja zwarta	kg	300
42	Schab drobiowy z ziołami	Mięso drobiowe średnio rozdrobnione, w osłonkach sztucznych z przyprawami, produkt parzony.	kg	290

43	Kielbasa myśliwska	Kielbasa średnio rozdrobniona podsuszana o składzie :mięso wieprzowe 52 % ,mięso drobiowe 35%.	kg	230
44	Baleron drobiowy	Mięso drobiowe, średnio rozdrobnione w osłonkach sztucznych, produkt parzony.	kg	200
45	Polędwica drobiowa	o składzie : mięso drobiowe 50% , średnio rozdrobnione, parzone, w osłonkach nie jadalnych	kg	460
46	Fantazja drobiowa	Mięso białe drobiowe w widocznych kawałkach, dopuszczalny dodatek warzyw i galarety	kg	340

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 przezroczyste 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 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 $\pm 20\%$, tj. od 80% do 120% wykazanej szacunkowej ilości towaru w ww. Tabelach. Dla tych wielkości zamówienia podana cena brutto, w przeliczeniu na 1 jednostkę miary danego asortymentu będzie obowiązywała przez cały okres trwania umowy. Wykonawcy z tytułu ww. zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia odszkodowawcze.
4. Dostawa towarów następować będzie transportem własnym Wykonawcy i na jego koszt do siedziby Zamawiającego (magazyny żywnościowe w SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „ AGAT ” ul. Cervi 14 Jelenia Góra), w terminach, asortymencie, wymaganych opakowaniach oraz w ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
5. Zamawiający powiadomi telefonicznie upoważnioną i wskazaną w ofercie osobę do kontaktów, o każdej dostawie oraz wskaże zamawiane produkty z podaniem ilości, do godziny 14:00 w dniu poprzedzającym dzień dostawy.

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

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

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

dla Części 3 **PIECZYWO I DROŻDŻE**

- pierwsza dostawa w godzinach **od 06:00 do 06:30**

- druga dostawa **sporadycznie** w godzinach **od 15:00 do 16:00**,

przy czym o konieczności drugiej dostawy Zamawiający poinformuje Wykonawcę w dniu realizacji **do godz. 12:00**

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

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

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

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

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

7. Dostarczane artykuły żywnościowe muszą:

- a. spełniać wymogi jakościowe opisane w poszczególnych Tabelach,
- b. spełniać wymagany rodzaj i wielkość opakowania,
- c. 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,
- d. być dostarczone w ich początkowym okresie gwarancji,
- e. 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:

- a. w zakresie wszystkich produktów
 - nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, nadtłuczone skorupki, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne,
- b. wspólne dla mięsa
 - oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,

- c. wspólne dla wędlin
 - nalot pleśni, barwa szarzielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia, zawilgocenie powierzchni,
 - d. 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,
 - e. wspólne dla artykułów nabiałowych, spożywczych, jaj:
 - obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, zazielenienie, obecność szkodników oraz ich pozostałości, objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, nadtłuczone skorupki, nieprawidłowa konsystencja, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni oraz zawilgocenie powierzchni,
 - f. 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,
 - g. 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, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
10. W przypadku reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru, wykonawca ma obowiązek do jej uznania i dostarczenia nowej partii do siedziby Zamawiającego, **w ciągu dwóch(2)godzin w dniu złożenia reklamacji** lub w innym terminie uzgodnionym, w formie pisemnej, z Zamawiającym.
11. W przypadku nie dostarczenia w terminie zamówionej na dany dzień części asortymentu, Zamawiający zastrzega sobie **prawo do natychmiastowego zakupu towaru u innego dostawcy**, przy czym jeżeli cena zakupu będzie wyższa niż proponowana w złożonej ofercie Wykonawcy, w oparciu o którą został wybrany do realizacji zamówienia - Zamawiający różnicą w cenie zakupu obciąży Wykonawcę poprzez potrącenie wyliczonej kwoty różnicy ceny zakupu z najbliższej faktury Wykonawcy.
Na taki rodzaj potrącenia nie musi być zgoda Wykonawcy.
12. Przez pojęcie „równoważny” użyte w Tabelach- należy rozumieć dopuszczenie możliwości składania ofert na produkty równoważne, tj. o co najmniej takich samych lub wyższych cechach jakościowych i walorach smakowych, porównywalnej wartości odżywczej i energetycznej ($\pm$ do 3%) oraz takiej samej zawartości rodzaju składników. Decydując się na złożenie oferty równoważnej - Wykonawca ma obowiązek wpisać w Formularzu cenowym zaoferowany asortyment równoważny oraz posiadać dokumenty potwierdzające, że oferowane produkty równoważne odpowiadają wymaganiom określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. opis (charakterystykę) zaoferowanego asortymentu równoważnego, który zawiera w szczególności informacje producenta dotyczące składu produktu, wartości odżywczych i właściwości zgodnych z zawartym opisem, podanym przez Zamawiającego, w Tabelach. Udowodnienie równoważności zaoferowanych artykułów należy do Wykonawcy.

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

W sytuacji, gdy oferowany produkt równoważny nie odpowiada opisowi podanego przez Zamawiającego w Tabelach- Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia produktów równoważnych i żądania dostarczenia towaru zgodnego z opisem.

W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie w terminie dostarczyć produktu zgodnego z opisem w Tabeli lub jego właściwego (tj. równoważnego) odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia takiego towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę, zgodnie z procedurą opisaną w ww. punkcie 10. i 11.

Przez pozostawienie pustych pozycji w kolumnie „Oferowany produkt równoważny” w Formularzu cenowym Zamawiający rozumie, że Wykonawca oferuje produkty wskazane w Tabelach zawartych w ww. punkcie 1.

W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę produktów równoważnych, spełniających wymagania Zamawiającego, stosowne zapisy zostaną wprowadzone do umowy z Wykonawcą.

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

V. ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE

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

Część 1. RYBY I MROŻONKI

Część 2. PRODUKTY NABIAŁOWE

Część 3. PIECZYWO I DROŻDŻE

Część 4. ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Część 5. WARZYWA I OWOCE

Część 6. MIĘSO I WĘDLINY

Część 7. JAJA KURZE

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

VI. INFORMACJA O OFERCIE WARIANTOWEJ

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin dostawy : sukcesywnie przez 12 miesięcy, począwszy **od 01 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r.**

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

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
 - a) nie podlegają wykluczeniu,
 - b) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz SIWZ.
2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:
 - a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej
Działalność zawodowa prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych kompetencji lub uprawnień. Zamawiający nie stawia żadnego warunku.

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

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z udziału w postępowaniu wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu
- 1.1. na podstawie art.24 ust.1 pkt. 12 do 23 upzp.:
 - 12) wykonawcę , który nie wykazał spełnienia warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia
 - 13) wykonawcę będącego osobą fizyczną , którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art.181-188, art.189a, art. 218-221, art.228-230a, art.250a, art.258 lub art.270-309 ustawy z 06.06.1997 r. -Kodeks karny(Dz.U.poz.553, z późn.zm.) lub art. 46 lub art.48 ustawy z 25.06.2010 o sporcie (Dz. U. z 2016 r.poz.176), {5 lat}
 - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art.115 §20 ustawy z 06.06.1997 r. -Kodeks karny, {5 lat}
 - c) skarbowe, {5 lat}
 - d) o którym mowa w art.9 lub art.10 ustawy z 15.06.2012 o skutkach powierzenia wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. poz.769); {3 lata}
 - 14) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej lub komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt.13; {5 lat i odpowiednio 3 lata} }
 - 15) wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty ich należności; {3lata}
 - 16) wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywnie i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
 - 17) wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 18) wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia; {3 lata od zdarzenia}
 - 19) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;

- 20) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych; {3 lata od zdarzenia}
- 21) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z 28.10.2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz.U. z 2015 r. poz.1212, 1844 i 1855 oraz z 2016r. poz.437 i 544);
- 22) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 23) wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2015 r. poz. 184,1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, ..., chyba że wykazą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

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

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

uwaga:

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

2. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art.24.ust.1 pkt 13) i 14) oraz pkt 16) do 20) i art. 24 ust.5 pkt 2) może zgodnie z art.24 ust.8 przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
Przedstawione przez wykonawcę dowody podlegać będą ocenie Zamawiającego pod względem wagi i szczególnych okoliczności czynu wykonawcy.
3. Ofertę wykonawcy wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenia zamówienia.
4. 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 przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej - wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4.
Wraz z oświadczeniem, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

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

X. INFORMACJE O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH

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 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” celem wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu - stosowne **zobowiązanie** tego „Podmiotu udostępniającego Jeżeli z uzasadnionej przyczyny wykonawca nie może złożyć ww. dokumentu, dopuszcza się złożenie innych dokumentów które w wystarczający sposób potwierdzą spełnienie tego warunku.

Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń

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:

- a) 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;
- b) zawierać oświadczenie, o których mowa w punkcie X.1 b) dla każdego z wykonawców osobno, dokument wymieniony w punkcie X.1a) składany jest wspólnie.

2. Postanowienia dotyczące składanych w niniejszym postępowaniu dokumentów i oświadczeń:

- a) **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, podpisane odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
- b) **dokumenty inne** wymienione w 3.a) i w 2a) w odniesieniu do pełnomocnictw/upoważnień 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,
- c) 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.
- d) 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.

3. Postanowienia dotyczące dokumentów zastrzeżonych

- a) 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;
- b) 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 (Dz. U. z 2003r. Nr 153 poz.1503)*” i dołączone do oferty. Zaleca się, aby były trwałe, 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:

- a) komunikacja pomiędzy Zamawiającym a wykonawcą odbywa się :
 - (a1) Za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z 23.11.2012 r. -Prawo pocztowe (t. j. Dz.U. z 2017 r. poz.1481.) osobiście, za pośrednictwem kuriera, posłańca. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje są przekazywane na adres Zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowskie MSWiA „ AGAT” ul. Cervi 14, 58 - 560 Jelenia Góra,
 - (a2) Za pomocą faksu.
Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy kierować na numer 75_ 75 510 93.
 - (a3) Przy użyciu środków komunikacji elektronicznej
-wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy kierować na adres: sekretariat_agat@wp.pl.

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

2. Wyjaśnienia treści SIWZ

- a) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ) pod warunkiem, że wniosek wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert, z zastrzeżeniem ppkt. b)
- b) jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania,
- c) ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu, o którym mowa w ww. ppkt. b), po upływie którego wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ może pozostać bez rozpoznania,
- d) Zamawiający nie udziela żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.
- e) Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z wykonawcami w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

3. Modyfikacji treści SIWZ

- a) w uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść SIWZ;
- b) dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazał SIWZ oraz udostępni ją na własnej stronie internetowej;
- c) 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;
- d) 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.
- e) 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.

XIII. WADIUM

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

XIV. ZALICZKA NA POCZET WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY
Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ ZAMÓWIENIA

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

XVII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Postanowienia dotyczące przygotowania oferty

- a) na ofertę składają się dokumenty (oświadczenia i zobowiązania podmiotu udostępniającego) wymienione w punkcie X. 1b);
- b) wykonawca może złożyć ofertę na całość zamówienia lub na wybraną przez siebie Część /Części zamówienia, w formie pisemnej;
- c) oferta wraz z załącznikami musi odpowiadać treści SIWZ, być czytelna, sporządzona w języku polskim;
- d) oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy, przy czym wymaga się załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego;
- e) 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;
- f) zaleca się, by każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana przez wykonawcę. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem, etc. powinny być parafowane przez Wykonawcę;
- g) zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane. W treści oferty winna być umieszczona informacja o ilości stron;
- h) 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;
- i) wykonawca może zastrzec w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa.
Postanowienia w tym zakresie zawarte są w punkcie X.5;
- j) złożenie więcej niż jednej oferty na tą samą Część zamówienia lub złożenie oferty/ofert zawierających/zawierających propozycje alternatywne/ wariantowe spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę w danej Części zamówienia;
- k) 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 adresów;**
- l) 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;
- m) obowiązkiem wykonawcy jest złożenie oferty w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert;
- n) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania i/lub niewłaściwego zabezpieczenia opakowania/kopert złożonej oferty;
- o) wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

2. Postanowienia dotyczące przetwarzania danych osobowych.

- a) Wykonawca składając ofertę, wyraża jednocześnie zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego, uczestników postępowania oraz inne uprawnione podmioty, danych osobowych w rozumieniu ustawy. o ochronie danych osobowych (t. j. Dz.U. z 2016 r. poz. 922) zawartych w ofercie oraz jej załącznikach.

Zamawiający informuje, że dane osobowe, o których mowa w ww. punkcie a) 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.

XVIII. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

1. Ofertę w nieprzejrzywym opakowaniu, w zamkniętej i oznakowanej kopercie

OFERTA NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 R - Część

DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „ AGAT ” *(wpisać której z części dotyczy*

NIE OTWIERAĆ DO 13.12. 2017 r . GODZ. 10:30

należy wnieść za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z 23.11.2012 r. -Prawo pocztowe (t. j. Dz.U. z 2017 r. poz.1481.) 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 13 grudnia 2017 r. godz. 10:00

O dochowaniu terminu decyduje data wniesienia oferty do Zamawiającego.

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

XIX. 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.

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).

3. 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.
4. 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.

XX. MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Miejsce otwarcia ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego:

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

13 grudnia 2017 r. o godz. 10:30

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:
 - a) nazwę i adres wykonawcy, którego oferta jest otwierana oraz Część zamówienia, na którą została złożona oferta,
 - b) zawarte w *Formularzu Oferty* informacje dotyczące ceny

Informacje dotyczące terminu wykonania zamówienia, warunków płatności oraz okresy gwarancji jakości - Zamawiający określił w sposób jednakowy dla wszystkich wykonawców.

4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia – na całość i poszczególne Części,
 - b) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - c) umowne ceny zawarte w ofertach na poszczególne Części.
5. Otwarcie ofert jest na sesji jawnej.

XXI. 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

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

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. Otrzymałą wartość przenosi do Formularza ofertowego stanowiącego Załącznik nr 1.

3. Wykonawca w Formularzu cenowym dla Części zamówienia, na którą składa ofertę musi ująć wszystkie pozycje. **Pominięcie choćby jednej pozycji lub jej zmiana będzie skutkować odrzuceniem oferty złożonej na realizację tej Części.**
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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**, z zastrzeżeniem punktu 6. 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:
 - 9.1 w przypadku, kiedy Zamawiający zmniejszy *szacunkową ilość towaru dostarczanego w ciągu 12 miesięcy* do 20% - wynagrodzenie wykonawcy ulegnie obniżeniu o kwotę wyliczoną następująco: cena jednostkowa towaru, którego szacunkowa ilość ulega obniżeniu, pomnożona przez faktyczną ilość dostarczonego towaru, powiększona o należny podatek VAT obowiązujący w dniu dostawy;
 - 9.2 w przypadku, kiedy Zamawiający zwiększy *szacunkową ilość towaru dostarczanego w ciągu 12 miesięcy* do 20% - wynagrodzenie wykonawcy ulegnie podwyższeniu o kwotę wyliczoną następująco: cena jednostkowa towaru, którego szacunkowa ilość ulega zwiększeniu pomnożona przez faktyczną ilość dostarczonego towaru, powiększona o należny podatek VAT obowiązujący w dniu dostawy.
10. Do streszczenia i oceny ofert, oddzielnie dla każdej Części zamówienia, Zamawiający przyjmuje wartość brutto podaną w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do SIWZ).
11. Uszczegółowienie zasad rozliczania się stron za realizację przedmiotu zamówienia określone zostało w Rozdziale II. „Wzór umowy”.
12. Przez pojęcie *cena* należy rozumieć cenę w rozumieniu art.3 ust.1 pkt 1 i ust.2 ustawy z 09 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. poz. 915), 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.

XXIII. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
 - a) oferta, co do formy opracowania i treści spełnia wymagania określone w SIWZ,
 - b) z treści złożonych dokumentów wynika, że wykonawca spełnia warunki formalne określone w SIWZ,
 - c) złożone oświadczenia są aktualne i podpisane przez osoby uprawnione,
 - d) 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.XXII.13	60% = 60,00 punktów
2.	żywność pochodząca z produkcji ekologicznej (E)	40% = 40,00 punktów

3. Oferta, w ocenianej Części zamówienia:
 - 3.1 z najniższą umowną ceną otrzymuje 60,00 punktów.
Pozostałe oferty oceniane zostaną wg wzoru:

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

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"

60,00 - maksymalna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta za kryterium "umowna cena"

- 3.2 oferta w kryterium „żywność pochodząca z produkcji ekologicznej” będzie rozpatrywana i oceniana 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”

3.2.1 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”.

3.2.2 liczba punktów poszczególnych 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 równej 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

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

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

5. 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.

6. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż w złożonych wcześniej ofertach.
7. W przypadku Wykonawcy zagranicznego, 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.
8. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

XXIV. ODRZUCENIE OFERTY

1. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
 - a) jest niezgodna z ustawą;
 - b) jej treść nie odpowiada treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust.2 pkt.3 upzp
 - c) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - d) jest ofertą, która zawiera rażąco niską umowną cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - e) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - f) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
 - g) 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;
 - h) wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art.85 ust.2 upzp, na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - i) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
 - j) 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, a w przypadkach o których mowa w art.89 ust.4 i 5 upzp.braku równoważności lub braku spełnienia wymagań dotyczących wydajności i funkcjonalności- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

XXV. WYKLUCZENIE WYKONAWCY

1. Zamawiający wykluczy wykonawców z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia stosownie do treści art. 24 ust.1 upzp.
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.

XXVI. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
 - a) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,

- b) 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,
 - c) zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej umownej cenie,
 - d) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
 - e) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców, którzy:
- a) ubiegali się o zamówienie- w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert.
 - b) 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.

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

1. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi wszystkich wykonawców, podając w „Zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty” w szczególności:
- a) 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,
 - b) nazwy albo imiona i nazwisko, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscem wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty w poszczególnych Częściach zamówienia,
 - c) punktację przyznaną ofertom, złożonym w poszczególnych Częściach zamówienia, w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - d) informację o wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia,
 - e) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
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
- Informacja zamieszczona na stronie internetowej zawierać będzie informacje, o których mowa w punkcie 1. od a) do c).
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. Przed podpisaniem umowy

- 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.

- 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 wymaganych do 13.12.2017 r.

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

rejestracyjnego z wpisem o aktualnym przeglądzie technicznym, dowodem opłacenia OC pojazdu.

8. Umowa w sprawie realizacji poszczególnych Części zamówienia zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści SIWZ oraz danych zawartych w ofercie.
9. Działania wykonawcy przyczyniające się do opóźniania terminu podpisania umowy nie będą stanowiły okoliczności powodującej zmiany terminu zakończenia przedmiotu zamówienia.
10. Pozostałe kwestie odnoszące się do umowy uregulowane są w SIWZ - Rozdział II . Wzór umowy

XXVIII. 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.
2. Środkami ochrony prawnej są:
 - a) odwołanie - art. 180 upzp. i następne,
 - b) skarga do sądu - art. 198a upzp. i następne.
3. W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie wobec:
 - a) określenia warunków udziału w postępowaniu,
 - b) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenia zamówienia,
 - c) odrzucenia oferty odwołującego się,
 - d) opisu przedmiotu zamówienia,
 - e) wyboru najkorzystniejszej oferty.
4. 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.
5. Skarga do sądu przysługuje stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej.

XXIX. 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.

XXX. ZMIANA POSTANOWIEŃ ZAWARTEJ UMOWY

1. Zamawiający przewiduje możliwości zmiany zawartej umowy

- a) w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia szacunkowej ilości towaru dostarczanego w ciągu 12 miesięcy o $\pm 20\%$, o których mowa w SIWZ Rozdz. I pkt. IV. 3 *Opis przedmiotu zamówienia* i na zasadach podanych w SIWZ Rozdz. I pkt XXII. *Opis sposobu obliczania ceny-* przy czym w takim przypadku nie jest wymagane sporządzenie aneksu do umowy.
- b) 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.

XXXI. 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 spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art.24.ust.1 pkt 12- 23 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 2018 r.
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

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

1. Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

lp.	nazwa wykonawcy	NIP	REGON	adres wykonawcy

2. Osoba uprawniona do kontaktów:

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

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

*** Części 1. RYBY I MROŻONKI**

cena netto zł

podatek VAT zł

cena brutto zł *

*** Części 2. PRODUKTY NABIAŁOWE**

cena netto zł

podatek VAT zł

cena brutto zł *

*** Części 3. PIECZYWO I DROŻDŻE**

cena netto zł

podatek VAT zł

cena brutto zł *

*** Części 4. ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE**

cena netto zł

podatek VAT zł

cena brutto zł *

*** Części 5. WARZYWA I OWOCE**

cena netto zł

podatek VAT zł

cena brutto zł *

*** Części 6. MIĘSO I WĘDLINY**

cena netto zł

podatek VAT zł

cena brutto zł *

*** Części 7. JAJA KURZE**

cena netto zł

podatek VAT zł

cena brutto zł *

*** niepotrzebne skreślić**

4. Umowna cena obejmuje świadczenie usługi w okresie **od 01 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r.**
5. Akceptuję(-emy) 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 mojej (naszej) oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję się zawrzeć umowę w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

8. *Składam(-y) niniejszą ofertę we własnym imieniu / jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.
9. *W przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję(-emy) się zawrzeć umowę konsorcjum, lub inną równoważną umowę, zgodną z treścią SIWZ.
10. Oświadczam(-my), że nie uczestniczę(-ymy) 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 (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz.1579), 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(-my), że nie zamierzam(-y) powierzać do podwykonania żadnej części niniejszego zamówienia / zamierzam(y) powierzyć podwykonawcom następujące części niniejszego zamówienia

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

13. Do oferty dołączono następujące załączniki: - wg zestawienia

PODPISY:

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

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁĄCZNIK DO OFERTY
dla przetargu nieograniczonego pn.
DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 r.
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

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

L.p.	Asortyment	Jedn. miary	Szacunkowa ilość towaru dostarczona w ciągu 12 miesięcy	Cena jednostkowa netto [w zł]	Wartość netto [w zł]	Stawka VAT [w %]	Wartość brutto [w zł]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1	Brokuły mrożone w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg, różyczki	kg	930			5	
2	Fasolka szparagowa mrożona zielona i żółta w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	650			5	
3	Frytki do pieczenia w piekarniku w opakowaniach od 0,5 do 10 kg	kg	100			5	
4	Kalafior mrożony w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg, różyczka	kg	500			5	
5	Bukiet jarzyn w op. cateringowych od 0,5 kg do 10 kg /brokuł, kalafior, marchew /	kg	400			5	
6	Marchew mini mrożona w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	260			5	
7	Zupa paprykarz - leczko w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	70			5	
8	Włoszczyzna w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg (paski marchew, pietruszka, por, seler)	kg	20			5	
9	Mieszanka owocowa z truskawką, bez pestki w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	1600			5	
10	Rabarbar mrożony w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	120			5	
11	Śliwka bez pestki mrożona w opakowaniach cateringowych od 0,5 kg do 10 kg	kg	120			5	

12	Maliny mrożone <i>w opakowaniach cateringowe</i> od 0,5 kg do 10 kg	kg	70			5	
13	Truskawki mrożone <i>w opakowaniach cateringowych</i> od 0,5 kg do 10 kg	kg	100			5	
14	Wiśnia mrożona <i>w opakowaniach cateringowych</i> od 0,5 kg do 10 kg	kg	50			5	
15	Ryba mrożona <i>filet z dorsza b/s, SHP, bez</i> <i>glazury, czerniaka</i>	kg	280			5	
16	Ryba mrożona <i>filet z morszczuka b/s, SHP ,</i> <i>bez glazury</i>	kg	1100			5	
17	Makrela wędzona	kg	200			5	
18	Tuńczyk <i>w oleju lub w sosie własnym</i> <i>kawałki w opakowaniach</i> <i>cateringowych 170 g</i>	szt.	460			5	
19	Matjas Filet Śledziowy <i>w opakowaniach cateringowych</i> do 4 kg	kg	400			5	
20	Karp świeży <i>patroszony, bez głowy</i>	kg	60			5	
21	Szpinak mrożony <i>liściasty, w opakowaniach</i> <i>cateringowych</i> od 0,5 kg do 10 kg	kg	100			5	
22	Brukselka mrożona <i>w opakowaniach cateringowych</i> od 0,5 kg do 10 kg	kg	150			5	
23	Mieszanka chińska <i>w opakowaniach cateringowych</i> od 0,5 kg do 10 kg	kg	100			5	

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

Wartość brutto słownie :

PODPIS(Y):

Nazwa podmiotu udostępniającego [pieczęć(cie) podmiotu]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	miejsowość i data

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 r.

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 150g ,	szt.	18000			5	
2	Jogurt naturalny 180 g	szt.	3200			5	
3	Masło w opakowaniach kostka 0,2 kg o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %	kg	500			5	
4	Mleko w proszku w opakowaniach do 500 g , 3,1 % tłuszczu	kg	550			5	
5	Mleko UHT 3,2% tłuszczu, w opakowaniach 1 l	litr	600			5	
6	Śmietana 30% tłuszczu, w opakowaniu kartonowym 500 g	szt.	1100			5	
7	Śmietana 18% tłuszczu w opakowaniu kartonowym 500 g	szt.	500			5	
8	Ser biały półtłusty w opakowaniach do 2 kg	kg	2600			5	
9	Twarożek kanapkowo - sernikowy w opakowaniach do 1 kg, nie wymaga mielenia, ucierania, dodatku masła, zawartość tłuszczu 24 %, bez zawartości substancji zagęszczających	kg	1900			5	
10	Ser żółty dojrzały, konsystencja jednolita w masie, oczka okrągłe regularnie rozmieszczone, smak i zapach orzechowy, łagodny, aromatyczny	kg	900			5	
11	Serek wiejski opakowania 200 g	szt	2100			5	
12	Ser pleśniowy camembert 120 g	szt.	1700			5	
13	Ser twarogowy różne smaki 20g, porcjowany, typu tartare lub równoważny	szt.	10000			5	

14	Ser typu „zottarella” , 125 g, w jednym kawałku	szt.	950			5	
15	Ser topiony różne smaki , topiony, w opakowaniach blokowych do 1kg	kg	350			5	
16	Ser ser typu feta , 270g, w jednym kawałku, naturalny	szt.	930			5	
17	Ser topiony różne smaki, pakowane w plastry, 1 szt. opakowania =8 plastrów	opak.	2200			5	
18	Ser topiony różne smaki, pakowane w trójkąty 1szt opakowania = 8 trójkącików	opak.	1500			5	
19	Margaryna w opakowaniach- kostka 0,25 kg, do pieczenia i smażenia	kg	340			5	
20	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	opak.	1600			5	
21	Ser pleśniowy Rokpol	kg	250			5	
22	Ser żółty wędzony	kg	430			5	
23	Masło porcjowane w opakowaniach jednorazowych 10 g , o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %	szt.	170000			5	

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

Wartość brutto słownie

.....

PODPIS(Y):

Nazwa podmiotu udostępniającego [pieczęć(cie) podmiotu]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	miejsce i data

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 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			5	
2	CHLEB razowy 500 g /krojony/	szt.	9 000			5	
3	CHLEB wieloziarnisty 400 g /krojony/	szt.	9 000			5	
4	CHLEB pszenny 300 g /krojony/	szt.	1 120			5	
5	BULKA śniadaniowa 50g	szt.	6 400			5	
6	BULKA z dynią 30 g	szt.	6 400			5	
7	BULKA grahamka 30 g	szt.	6 400			5	
8	DROŻDŻE kostka 500 g	kg	180			23	
9	PĄCZEK drożdżowy z marmoladą	szt.	300			8	

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

Wartość brutto słownie:**PODPIS(Y):**

Nazwa podmiotu udostępniającego [pieczęć(cie) podmiotu]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	miejsceowość i data

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY
dla przetargu nieograniczonego pn.
DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 R.
DLA SP ZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA „AGAT” W JELENIEJ GÓRZE

Część 4. ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE wg CPV- 15.80.00.00-6

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	Sok owocowy (czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy) <i>100% pasteryzowany bez środków konserwujących w opakowaniu 1 litr</i>	litr	500			5	
2	Sok owocowy (czarna porzeczka, pomarańcza, grapefruit, jabłkowy) <i>100% pasteryzowany bez środków konserwujących opakowanie 0,20 l szt.</i>	szt.	1 00			5	
3	Sok pomidorowy <i>w opakowaniach 0,33 l</i>	szt.	200			5	
4	Chrzan tarty <i>w opakowaniach do 1 kg</i>	kg	100			8	
5	Seler konserwowy - sałatka <i>w opakowaniach do 0,50 kg</i>	kg	50			8	
6	Fasola Jaś <i>sucha, średniej wielkości, w opakowaniach do 1kg</i>	kg	200			5	
7	Groch <i>dzielony połówki, suchy, w opakowaniach do 1 kg</i>	kg	150			5	
8	Podgrzybek suszony <i>w opakowaniach do 0,10 kg</i>	kg	7			8	
9	Papryka konserwowa <i>ćwiartki w opakowaniach do 1,5 kg</i>	kg	200			8	
10	Przecier pomidorowy <i>skoncentrowany 30% w opakowaniach do 1,0 kg</i>	kg	450			8	
11	Pieczarki -marynowana <i>cała, w opakowaniach do 1 kg</i>	kg	70			8	
12	Groszek konserwowy <i>puszkowany ,w opakowaniu 0,40 kg</i>	szt.	420			8	

13	Kukurydza słodka , konserwowa , w opakowaniu puszka 0,40 kg	szt.	420			8	
14	Ogórek konserwowy cały, w opakowaniach do 1,5 kg	kg	200			8	
15	Brzoskwinia w syropie połówki, w opakowaniach do 1kg, puszka	kg	150			8	
16	Ananas w syropie plastry w opakowaniach do 1 kg, puszka	kg	160			8	
17	Galaretki owocowe w opakowaniach 0,07 kg ,różne smaki	szt.	650			8	
18	Dżem niskosłodzony w opakowaniach do 4 kg, różne smaki	kg	1 200			8	
19	Orzechy włoskie łuskane w opakowaniach do 0,10 kg	kg	15			5	
20	Płatki migdałowe w opakowaniach do 0,10 kg	kg	3			8	
21	Śliwka suszona kalifornijska w opakowaniach do 0,20 kg	kg	10			8	
22	Rodzynki w opakowaniach do 0,20 kg	kg	15			8	
23	Marmolada różana w opakowaniach do 1 kg	kg	100			8	
24	Biszkopty w opakowaniach 0,12kg	szt.	20			23	
25	Bitą śmietana w proszku w opakowaniach 60 g	szt.	180			8	
26	Wafelki pakowane z czekoladą , w opakowaniach pojedynczych 0,039 kg	szt.	2 500			23	
27	Sucharki delikatesowe, nie słodzone, w opakowaniach 0,30kg	szt.	20			5	
28	Cukier puder w opakowaniach do 0,5 kg	kg	50			8	
29	Cukier wanilinowy w opakowaniach 0,032 kg	szt.	500			23	
30	Cukier biały w opakowaniach 1,00 kg	kg	2 700			8	
31	Syrop malinowy w opakowaniach do 0,50 l	litr	25			8	
32	Miód wielokwiatowy porcja w opakowaniach 0,025 kg	szt.	15 000			5	
33	Kakao naturalne w opakowaniach do 0,20 kg	kg	10			23	
34	Krem czekoladowy porcjowany w opakowaniach 0,020 kg	szt.	9 000			23	
35	Czekolada gorzka w opakowaniach 0,1kg	szt.	30			23	

36	Makaron łazanki, opakowania cateringowe do 1 kg, 100% , semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	80			5	
37	Makaron rurki, muszelki, świderki, opakowania cateringowe do 1 kg, 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	700			5	
38	Makaron nitki, opakowania cateringowe do 1 kg, 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	220			5	
39	Makaron zacierka, opakowania cateringowe do 1kg ,100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy TRITICUM DURUM	kg	100			5	
40	Kawa mielona typu Tchibo Exclusive lub równoważna, w opakowaniach do 0,50 kg	kg	160			23	
41	Kawa cappuccino czekoladowe w jednym opakowaniu 0,25 kg	szt.	10			23	
42	Kawa Rozpuszczalna w opakowaniach do 0,20 kg	kg	12			23	
43	Herbata Rumianek ex, w torebkach bez sznurka, 20 szt w opakowaniu	Opak.	100			23	
44	Herbata zielona ex, w torebkach bez sznurka, 20 szt. w opakowaniu	opa k.	100			23	
45	Herbata czarna expressowa, w torebkach na sznurku , 100 szt. w opakowaniu bez koperty lub z kopertą	opak.	800			23	
46	Herbata Owocowa różne smaki ex, w torebkach bez sznurka, 20 szt w opakowaniach	Opak.	1 000			23	
47	Herbata miętowa ex, w torebkach bez sznurka, 20 szt. w opakowaniu	Opak.	100			23	
48	Bazyli w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,60			23	
49	Chili w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,60			23	
50	Curry w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,60			23	

51	Cynamon w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	3			23	
52	Czosnek suszony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	7			8	
53	Galka muszkatalowa w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,5			23	
54	Kminek w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	5			5	
55	Kwasek cytrynowy w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	12			23	
56	Liść laurowy w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	2			23	
57	Majeranek w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	10			8	
58	Oregano w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,60			23	
59	Papryka słodka, mielona w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	5			23	
60	Ziele angielskie w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	4			23	
61	Ocet Winny ,w opakowaniach do 0,50 litra	litr	30			23	
62	Przyprawa do zup w opakowaniach do 1 litra	litr	350			8	
63	Ketchup bez konserwantów, w opakowaniach do 1kg, tuba	kg	200			8	
64	Musztarda sarepska bez konserwantów w opakowaniach do 1kg, tuba	kg	230			23	
65	Majonez dekoracyjny w opakowaniach 0,70 kg	szt.	500			8	
66	Pieprz czarny mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	25			23	
67	Pieprz ziołowy mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	11			8	
68	Sól warzona jodowana, w opakowaniach cateringowych do 2 kg	kg	710			23	
69	Imbir mielony w opakowaniach cateringowych do 0,10 kg	kg	0,30			23	

70	Żur w opakowaniach do 1 kg, w proszku	kg	70			8	
71	Budyń w opakowaniach 0,06 kg, różne smaki	szt.	900			8	
72	Proszek do pieczenia w opakowaniach na 1 kg maki pszennej	szt.	200			23	
73	Olej rzepakowy w opakowaniach 1 l	l	1 300			5	
74	Ryż długoziarnisty, biały w opakowaniach do 1kg	kg	1 200			5	
75	Mąka pszenna (tortowa), typ 450, w opakowaniach do 1,00 kg	kg	3 700			5	
76	Aromaty do ciast różne w opakowaniach 10ml	szt.	200			23	
77	Piernik w proszku, w opakowaniach 0,75 kg	szt.	200			5	
78	Kasza jęczmienna wiejska średnia w opakowaniach do 1,00 kg	kg	300			5	
79	Kasza gryczana , w opakowaniu do 1,00kg	kg	230			5	
80	Kasza manna błyskawiczna w opakowaniach do 1,00 kg	kg	80			5	
81	Płatki jęczmienne błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50			5	
82	Płatki kukurydziane w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50			5	
83	Musli owocowe tropikalne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50			5	
84	Płatki owsiane błyskawiczne w opakowaniach do 1,00 kg	kg	50			5	
85	Mąka ziemniaczana w opakowaniach do 1,00 kg	kg	130			8	
86	Bulka tarta o barwie od kremowej do złocistej ,bez grudek wyprodukowana z pieczywa pszennego w opakowaniach do 1,00 kg	kg	350			5	
87	Woda mineralna niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l	szt.	1 700			23	
88	Żelatyna spożywcza w opakowaniach do 1,00kg	kg	50			8	
89	Mak niebieski w opakowaniach do 1 kg	kg	20			5	

90	Oliwki Zielona lub czarna, bez pestki , w opakowaniach do 1 kg	kg	300			8	
----	--	----	------------	--	--	----------	--

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

Wartość brutto słownie :

.....

PODPIS(Y):

Nazwa podmiotu udostępniającego [pieczęć(cie) podmiotu]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	miejsce i data

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY
dla przetargu nieograniczonego pn.
DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 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	J. m.	Miesiąc obowiązywania ceny	Szacunkowa ilość towaru	cena jednostkowa netto [w zł]	wartość netto [w zł]	stawka VAT [%]	wartość brutto [w zł]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
1.	Jablka klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	2 600			5	
2.	Gruszki klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	300			5	
3.	Banan klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	850			8	
4.	Kiwi klasy I	szt	Od stycznia do grudnia	2 000			8	
5.	Mandarynki klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	350			8	
6.	Pomarańcze klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	500			8	
7.	Cytryny klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	500			8	
8.	Brzoskwinie klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	150			5	
9.	Nektarynki klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	150			5	
10.	Śliwki	kg	Od stycznia do grudnia	150			5	
11.	Truskawki klasy I	kg	czerwiec, lipiec, sierpień	400			5	
12.	Grapefruit czerwony klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	800			8	
13.	Melon	szt	Od stycznia do grudnia	20			5	
14.	Winogrona białe i czerwone klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	250			5	
15.	Kapusta biała klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	2 000			5	
16.	Kapusta czerwona	kg	Od stycznia do grudnia	650			5	

17.	Kapusta pekińska klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	1 100			5	
18.	Kapusta włoska klasy I	szt.	Od stycznia do grudnia	60			5	
19.	Burak opolski klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	2150			5	
20.	Czosnek	szt.	Od stycznia do grudnia	100			5	
21.	Marchew polska	kg	Od stycznia do grudnia	5 000			5	
22.	Pietruszka polska korzeń	kg	Od stycznia do grudnia	1 700			5	
23.	Pora	szt.	Od stycznia do grudnia	800			5	
24.	Seler korzeń	kg	Od stycznia do grudnia	1 700			5	
25.	Rzodkiewka /pęczki/	szt.	Od stycznia do grudnia	3 900			5	
26.	Rzodkiew biała	kg	Od stycznia do grudnia	100			5	
27.	Ogórki świeże krajowe	kg	Od stycznia do grudnia	2 000			5	
28.	Papryka kolorowa	kg	Od stycznia do grudnia	1 100			5	
29.	Pomidory klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	5 300			5	
30.	Koper zielony / pęczki /	szt.	Od stycznia do grudnia	1 800			5	
31.	Pietruszka natka / pęczki /	szt.	Od stycznia do grudnia	1 800			5	
32.	Salata klasy I	szt.	Od stycznia do grudnia	3 300			5	
33.	Szczypior / pęczki /	szt.	Od stycznia do grudnia	3 500			5	
34.	Pieczarki	kg	Od stycznia do grudnia	250			5	
35.	Cebula	kg	Od stycznia do grudnia	720			5	
36.	Arbuz klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	500			5	
37.	Ogórki kiszone klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	800			8	

38	Kapusta kiszona klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	1 300			8	
39.	Salata lodowa	szt.	Od stycznia do grudnia	500			5	
40.	Morele klasy I	kg	czerwiec, lipiec, sierpień	50			5	
41.	Ziemniaki klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	22 000			5	
42	Cukinia klasy I	kg	Od stycznia do grudnia	100			5	
43.	Botwina klasy I	szt.	Maj, czerwiec, lipiec	100			5	
44.	Kukurydza kolba klasy I	szt.	Lipiec, sierpień	300			5	
45.	Dynia	kg	wrzesień , październik, listopad	100			5	

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

Wartość brutto słownie :

.....

PODPIS(Y):

Nazwa podmiotu udostępniającego [pieczęć(cie) podmiotu]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	miejsowość i data

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 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			5	
2	Flaki wołowe blanszowane	kg	120			5	
3	Schab b/k	kg	1 400			5	
4	Karkówka	kg	520			5	
5	Szynka b/k	kg	380			5	
6	Łopatka b/k	kg	600			5	
7	Golonka z kością surowa przednia	kg	400			5	
8	Żeberka wieprzowe -paski	kg	400			5	
9	Boczek wędzony	kg	350			5	
10	Szynka wiejska ekstra	kg	600			5	
11	Szynka leszczyńska	kg	700			5	
12	Ogonówka	kg	700			5	
13	Polędwica sopocka	kg	550			5	
14	Schab pieczony	kg	400			5	
15	Parówkowa wieprzowa- serdelki	kg	900			5	

16	Winerki wieprzowe	kg	900			5	
17	Śląska	kg	700			5	
18	Krakowska sucha	kg	380			5	
19	Szynkowa wieprzowa - kanapkowa	kg	250			5	
20	Żywiecka	kg	350			5	
21	Kabanos	kg	100			5	
22	Frankfurterki	kg	300			5	
23	Salami cienkie	kg	170			5	
24	Kielbasa biała	kg	400			5	
25	Szynka królewiecka	kg	280			5	
26	Pasztetowa drobiowa	kg	250			5	
27	Kaszanka jęczmienna	kg	150			5	
28	Salceson	kg	180			5	
29	Ślonina świeża	kg	50			5	
30	Pasztet drobiowy prochowicki 160 g	szt.	1 100			5	
31	Udziec z indyka b/k	kg	1 350			5	
32	Udko drobiowe	kg	2 000			5	
33	Filet z piersi kurczaka	kg	700			5	
34	Filet z indyka	kg	700			5	
35	Skrzydółka z kurczaka	kg	1 100			5	
36	Kurczak świeży	kg	360			5	
37	Porcje rosółowe	kg	1 200			5	
38	Półdewica drobiowa bostońska	kg	460			5	
39	Wątróbka drobiowa	kg	200			5	
40	Szynka Gerwazego	kg	300			5	

41	Filet drobiowy pieczony	kg	300			5	
42	Schab drobiowy z ziołami	kg	290			5	
43	Kielbasa myśliwska	kg	230			5	
44	Baleron drobiowy	kg	200			5	
45	Polędwica drobiowa	kg	460			5	
46	Fantazja drobiowa	kg	340			5	

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

Wartość brutto słownie :

.....

PODPIS(Y):

Nazwa podmiotu udostępniającego [pieczęć(cie) podmiotu]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	miejsowość i data

FORMULARZ CENOWY – INTEGRALNY ZAŁACZNIK DO OFERTY

dla przetargu nieograniczonego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH w 2018 r.

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			5	
---	------------	------	--------	--	--	---	--

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

Wartość brutto słownie :

.....

PODPIS(Y):

Nazwa podmiotu udostępniającego [pieczęć(cie) podmiotu]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu podmiotu udostępniającego	miejsowość i data

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 2018 r.

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

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

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

PODPIS(Y):

lp.	nazwa(y) wykonaw- cy(ów) [pieczęć(cie) Wykonawc(ów)]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wyko- nawcy(ów)	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonaw- cy(ów)	miejsowość i data

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.

PODPIS(Y):

lp.	nazwa(y) wykonaw- cy(ów) [pieczęć(cie) Wykonawc(ów)]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wyko- nawcy(ów)	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonaw- cy(ów)	miejsowość i data

Załącznik nr 3 - Wzór oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu,
o których mowa w art.24.ust.1 pkt 12- 23 ustawy z 29.01.2004 r.-Prawo zam. publicznych

ZAMAWIAJĄCY: SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskawe 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 PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W 2018 r.

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

prowadzonego przez SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskawe 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 pkt 2)** upzp

PODPIS(Y):

lp.	nazwa(y) wykonaw- cy(ów) [pieczęć(cie) Wykonawc(ów)]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wyko- nawcy(ów)	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonaw- cy(ów)	miejsce i data

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:

.....
.....

PODPIS(Y):

lp.	nazwa(y) wykonaw- cy(ów) [pieczęć(cie) Wykonawc(ów)]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wyko- nawcy(ów)	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonaw- cy(ów)	miejsowość i data

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.

PODPIS(Y):

lp.	nazwa(y) wykonaw- cy(ów) [pieczęć(cie) Wykonawc(ów)]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wyko- nawcy(ów)	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonaw- cy(ów)	miejsowość i data

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.

PODPIS(Y):

lp.	nazwa(y) wykonaw- cy(ów) [pieczęć(cie) Wykonawc(ów)]	nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wyko- nawcy(ów)	podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonaw- cy(ów)	miejsowość i data

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

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

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

WYKONAWCA:

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

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

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

1.

2.

3.

...

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

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

.....
(miejscowość, data)

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

—

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

.....
(miejscowość, data)

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

Umowa

zawarta 2017 r. pomiędzy **Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowiskowe 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

prowadzącym działalność gospodarczą w oparciu o posiadający NIP

..... i Regon

zwanym dalej **„Wykonawcą”,**

zwanym również w treści Umowy z osobną **„Stroną”,** a łącznie **„Stronami”**

ZWAŻYWSZY ŻE:

- A. Zamawiający zamierza zrealizować **Dostawę artykułów żywnościowych w 2018 r. dla SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowe 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 135 000 euro, w oparciu o ustawę z 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (w skrócie: upzp), z publikacją w Biuletynie Zamówień Publicznych pod numerem-2017 z05.12.2017 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, stanowiącej integralny Załącznik nr 1 do Umowy.
- 2. Wykonawca dostarczy produkty objęte Umową własnym staraniem, transportem, na swój koszt oraz ryzyko do siedziby Zamawiającego wraz z rozładunkiem towaru do magazynu żywności w SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowe MSWiA „ AGAT ” ul. Cervi 14, Jelenia Góra.

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

§ 2

1. Wykonawca dostarczy towar, o którym mowa w § 1 w cenie zgodnej z ceną określoną w Ofercie z ... r. 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 do dostawy Zamawiający poinformuje Wykonawcę w dniu realizacji- do godziny 12:00.*
6. Wykonawca zamówiony towar dostarczy transportem na własny koszt do siedziby Zamawiającego, zgodnie z procedurą zamówienia.
7. Wykonawca zapewnia prawidłowy transport i przechowywanie produktów, zgodnie z wymogami sanitarno - epidemiologicznymi, szczególnie w zakresie zapewnienia chłodzenia artykułów żywnościowych oraz utrzymania ich właściwej jakości handlowej (w szczególności: odżywczej, smakowej, organoleptycznej).

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar zgodnie z zamówieniem, o którym mowa w § 3 ust. 4. i ust. 5.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie przyjęcia (odebrania) towaru, w przypadku, gdy jest on niezgodny ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz zamawianym asortymentem na konkretny dzień. Odbiorowi nie podlega asortyment nie posiadający wskazanego minimalnego terminu ważności.
3. W przypadku nie przyjęcia towaru z powodu, o którym mowa w ustępie 2. lub reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru przez Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek dostarczenia nowej partii do siedziby Zamawiającego, **w ciągu dwóch(2)godzin w dniu złożenia reklamacji** lub

w innym terminie uzgodnionym, w formie pisemnej, z Zamawiającym.

4. Zamawiający może zlecić specjalistycznemu laboratorium przeprowadzenie badań w zakresie zgodności dostarczonych produktów z Polską Normą. W razie stwierdzenia odchylenia od norm kosztami badań obciążony zostanie Wykonawca.
5. W przypadku nie dostarczenia w terminie zamówionej na dany dzień części asortymentu, Zamawiający ma **prawo do natychmiastowego zakupu towaru u innego dostawcy** przy czym jeżeli cena zakupu będzie wyższa niż proponowana przez Wykonawcę w Ofercie z r. - Zamawiający różnicą w cenie zakupu obciąży Wykonawcę poprzez potrącenie wyliczonej kwoty różnicy ceny zakupu z najbliższej faktury Wykonawcy. Na taki rodzaj potrącenia nie musi być zgoda Wykonawcy. Zamawiający zobowiązany jest udokumentować Wykonawcy koszt poniesiony na zakup towaru.
6. W przypadku nie dostarczenia towaru wolnego od wad i/ lub właściwego i/lub nie uzupełnienia asortymentu w terminie określonym w ust. 3- Zamawiający ma prawo wykonać procedurę opisaną w ustępie 5.
7. Towar, o którym mowa w ust. 3, zostanie zwrócony Wykonawcy i odebrany transportem Wykonawcy. Koszty transportu pokrywa Wykonawca.
8. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez Wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii towaru, od momentu zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

§ 5

1. Za sprzedaż i dostawę produktów asortymentowo wymienionych w specyfikacji Części.... Wykonawca otrzyma zapłatę w wysokości wyliczonej następująco:
 - 1.1 cena jednostkowa określona w Formularzu cenowym do Oferty z ... r. dla konkretnego asortymentu pomnożona przez faktyczną ilość dostarczonego asortymentu , do której dodany zostanie należny podatek od towarów i usług VAT obowiązujący w dniu sprzedaży towaru.
 - 1.2 suma należności wyliczona zgodnie z treścią punktu 1.1 stanowi zapłatę Wykonawcy.
2. Zapłata należności za wykonaną dostawę nastąpi przelewem z konta Zamawiającego na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie ... dni licząc od dnia dostarczenia towaru potwierdzonego przez upoważnioną osobę do jego odbioru ze strony Zamawiającego, wraz z jedną kopią i oryginałem faktury.
3. Na oryginale faktury wystawionej Zamawiającemu, Wykonawca wymieni asortyment, ilość towaru, jego cenę netto, VAT, cenę brutto oraz termin płatności. Fakturowaniu nie podlegają koszty transportu, opakowań, zwrotu towaru i inne, poza wynikającymi z treści ustępu 1.
4. Faktury będą wystawiane zgodnie z poszczególnymi zamówieniami i doręczane bezpośrednio do siedziby Zamawiającego.
5. Za termin dokonania zapłaty Strony przyjmują datę uznania rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Dla Części..... przedmiotu zamówienia, zgodnie z wypełnionym Formularzem cenowym,
 - 6.1 wartość netto wynosi..... (słownie:),
 - 6.2 wartość brutto wynosi (słownie:).

§ 6

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

§ 7

1. Strony postanawiają, że w przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania Umowy przysługują kary umowne.

2. Kary te będą naliczane w następujących wypadkach i okolicznościach:

2.1 Wykonawca płaci Zamawiającemu kary umowne

- a) za odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego wskutek okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, w wysokości 5% (pięć procent) wartości brutto przedmiotu Umowy pozostałego do zrealizowania,
- b) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu Umowy w wysokości 1 % (jeden procent) liczonej od wartości brutto towaru niedostarczonego w terminie - za każdy dzień zwłoki,
- c) 1 % (jeden procent) wartości brutto towaru, w którym stwierdzono rozbieżności ilościowo-jakościowe zgodnie z § 4 ust. 2, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w ich usunięciu, jeżeli zwłoka trwała nie dłużej niż 1 dzień i 1,5 % (jeden i pół procent) za każdy następny dzień.

2.2 Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne:

- a) z tytułu odstąpienia od Umowy wskutek okoliczności za które odpowiada Zamawiający w wysokości 5 % (pięć procent) wartości brutto przedmiotu Umowy pozostałego do zrealizowania, z wyłączeniem okoliczności, o których mowa w art.145 upzp.

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

§ 8

1. Każda ze Stron może odstąpić od Umowy w przypadkach wskazanych Umowie i określonych w przepisach prawa.

2. Zamawiający może odstąpić od Umowy lub jej części, gdy:

- 2.1 dostarczany towar nie będzie odpowiadał ilościowo i/lub jakościowo wymaganiom Zamawiającego lub Wykonawca będzie dostarczał towar niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia ,
- 2.2 zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
- 2.3 Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu Umowy lub nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
- 2.4 w przypadku zwłoki w terminach dostaw stwierdzonej minimum 3 razy,
- 2.5 w przypadku naruszenia przez Wykonawcę, któregokolwiek z postanowień Umowy,
- 2.6 wystąpi istotna zmiana okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy. Zamawiający w tym przypadku może od Umowy odstąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia w formie pieniężnej należnego mu z tytułu wykonania części Umowy do momentu odstąpienia od Umowy (art.145 upzp.)

3. Wykonawca może odstąpić od umowy, jeżeli:

- 3.1 Zamawiający nie przystąpi do odbioru, odmawia odbioru zamówionego towaru bez uzasadnionych przyczyn,
- 3.2 Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.

4. Odstąpienie od Umowy, określone w ust. 2 punkt 2.6 nie jest odstąpieniem od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i nie rodzi skutków w postaci zobowiązania do zapłaty kary umownej.

5. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od Umowy, jeżeli:

- 5.1 Zamawiający odmawia odbioru zamówionego towaru bez uzasadnionych przyczyn, pomimo pisemnych wezwań Wykonawcy,
- 5.2 Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.

6. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności, powinno zawierać uzasadnienie oraz powinno nastąpić w terminie 14 dni od daty powzięcia wiadomości o przyczynie będącej podstawą odstąpienia od Umowy.

§9

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

§10

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

§11

Zmiana Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§12

Umowa została zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia **01.01.2018 r.** do dnia **31.12.2018 r.**

§13

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

ZAŁĄCZNIKI DO UMOWY:

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

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY