



Znak sprawy: PCMG/P-24/2018

Grójec, dnia 2018.05.16

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Na zakup i dostawę artykułów spożywczych dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Sp. z o.o.

Wartość szacunkowa zamówienia poniżej kwoty
221 000 Euro

Sporządziła: Aleksandra Kądziała

KARTA UZGODNIENÍ
do postępowania nr PCMG/P-24/2018

***Na zakup i dostawę artykułów spożywczych dla potrzeb Powiatowego Centrum
Medycznego w Grójcu Sp. z o.o.***

Grójec, dnia 2018.05.16

Sporządzający SIWZ:

Aleksandra Kądziela

Uzgadniam pod względem wymaganego
zakresu zamówienia i warunków jego realizacji

Włodzimierz Bednarski

Uzgadniam i potwierdzam zabezpieczenie
środków finansowych

Beata Wiewiór

Potwierdzam, że treść SIWZ jest zgodna
pod względem formalno-prawnym

Karolina Wojtczak

Potwierdzam, że warunki postępowania zostały
uzgodnione i zaakceptowane przez Komisję Przetargową
i są zgodne z ustawą Prawo zamówień publicznych

Joanna Czarnecka

Grójec, dnia 2018.05.16

Zatwierdzam przedłożone dokumenty
i wyrażam zgodę na rozpoczęcia postępowania

Marzena Barwicka

ROZDZIAŁ I.
INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW

ROZDZIAŁ II.
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ROZDZIAŁ III.
FORMULARZ OFERTY I FORMULARZE ZAŁĄCZNIKÓW

ROZDZIAŁ IV. UMOWA (wzór)

ROZDZIAŁ I.

INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW

1. ZAMAWIAJĄCY

Zamawiającym jest: **Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**
Adres: **ul. Ks. Piotra Skargi 10, 05-600 Grójec**
Tel: **+48 48 664 91 01**
Fax: **+48 48 664 21 81**
E-mail: **zamowienia@pcmg.pl**
Adres strony internetowej: **www.pcmg.pl**
NIP: **797-201-92-61**
Nazwa banku i nr konta: **PKO Bank Polski S.A. 61 1020 1042 0000 8302 0363 3443**

2. OPIS SPOSOBU POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI WRAZ ZE WSKAZANIEM PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO OSÓB UPRAWNIONYCH DO KONTAKTÓW

- 2.1. Wszelkiego rodzaju oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje itp. Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną. Oferty, oświadczenia, umowy oraz dokumenty wymienione w ust. 7 niniejszej instrukcji Wykonawcy przekazują wyłącznie w formie pisemnej.
- 2.2. Jeżeli Zamawiający i Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 2.3. Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na adres:

**Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
05-600 Grójec, ul. Ks. Piotra Skargi 10
Budynek „DOMONT” I piętro Zarząd PCMG
Fax 48 664 21 81
zamowienia@pcmg.pl**

- 2.4. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

Kierownik Działu Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia z Magazynami – Joanna Czarnecka tel. 48 664 91 36

3. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

- 3.1.** Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego poniżej 221.000 Euro.**
- 3.2.** Na podstawie **art. 39** ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2015r. poz. 2164 ze zm.).
- 3.3.** Ilekroć w niniejszej Instrukcji Dla Wykonawców użyte jest pojęcie „Ustawa Pzp”, należy przez to rozumieć ustawę Prawo zamówień publicznych, o której mowa w pkt. 3.2.

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 4.1.** Przedmiotem zamówienia jest ***zakup i dostawa artykułów spożywczych dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Sp. z o.o.***
- 4.2.** Przedmiot zamówienia nazywany jest w dalszej treści niniejszej Instrukcji dla Wykonawców „przedmiotem zamówienia”.
- 4.3.** Główny przedmiot zamówienia wg. Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych:

Kod CPV: 15800000-6 Różne produkty spożywcze
15830000-5 Cukier i produkty pokrewne
15613300-1 Produkty zbożowe
15400000-2 Olej i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
15870000-7 Przyprawy i przyprawy korzenne
15320000-7 Soki owocowe i warzywne
15981000-8 Wody mineralne
15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa
15331400-1 Warzywa konserwowane i/lub puszkowane
15331130-7 Fasola, groch, papryki, pomidory i pozostałe warzywa
15820000-2 Sucharki, herbatniki, wyroby piekarskie i ciastkarskie o przedłużonej trwałości
15332200-6 Dżemy, marmolady, galaretki owocowe, przeciery z owoców i orzechów oraz pasty do smarowania
15860000-4 Kawa, herbata i podobne produkty
15871000-4 Ocet, sosy, mieszanki przypraw, mąka i mączka z gorczycy, gotowa musztarda
15240000-2 Wyroby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone
15131500-0 Produkty drobiowe
03142500-3 Jaja

- 4.4.** Szczegółowo przedmiot zamówienia określony został w Opisie przedmiotu zamówienia w Rozdziale II SIWZ.

5. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Termin realizacji: **24 miesiące od daty zawarcia umowy**

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

6.1. o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy:

6.1.1. Nie podlegają wykluczeniu;

6.1.2. Spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

6.1.2.a. kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - Za spełnienie warunku Zamawiający uzna, gdy Wykonawca udokumentuje, że posiada:

zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. nr 171 poz. 1225)

6.1.2.b. sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie.

6.1.2.c. zdolności technicznej lub zawodowej – Za spełnienie warunku Zamawiający uzna, gdy Wykonawca udokumentuje, że:

dysponuje środkiem transportu przystosowanymi do przewozu żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 19 grudnia 2002r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (Dz. U. z 2003r. nr 21, poz. 179).

6.1.3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy, może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

6.1.4. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia:

6.1.4.a. Jeżeli wykonawcy ubiegają się wspólnie o udzielenie zamówienia, to ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;

6.1.4.b. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;

6.1.4.c. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, została wybrana Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców;

6.1.4.d. Przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający rozumie również Wykonawców będących wspólnikami spółki cywilnej.

6.1.5. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych, lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

6.1.5.a Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

6.1.5.b Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5 ustawy Pzp.

6.1.5.c Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

6.1.5.d Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w pkt.6.1.4, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:

1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub

2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w pkt.6.1.2.c i 6.1.2.b

6.A PODSTAWY WYKLUCZENIA O KTÓRYCH MOWA W ART.24 UST.5 USTAWY PZP.

6.A.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę:

1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615);

2) 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 zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

3) jeżeli wykonawca lub osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 14 ustawy Pzp, uprawnione do reprezentowania Wykonawcy pozostają w relacjach określonych w art. 17 ust. 1 pkt 2–4 ustawy Pzp z:

a) Zamawiającym,

b) osobami uprawnionymi do reprezentowania Zamawiającego,

c) członkami komisji przetargowej,

d) osobami, które złożyły oświadczenie, o którym mowa w art. 17 ust. 2a ustawy Pzp – chyba że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie Zamawiającego w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu;

4) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę

koncesji, zawartą z Zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4 ustawy Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;

5) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3000 złotych;

6) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 5;

7) wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych;

8) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt 15 ustawy Pzp, 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 tych należności.

6.A.2. Procedura odwrócona. Zamawiający nie będzie stosował procedury odwróconej.

7. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA:

7.1. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia Zamawiający żąda od Wykonawców wyłącznie oświadczeń lub dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, t.j. oświadczeń lub dokumentów potwierdzających:

- 1) spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji,
- 2) spełnianie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez Zamawiającego,
- 3) brak podstaw wykluczenia.

7.2 Do oferty każdy Wykonawca zobowiązany jest załączyć:

7.2.1) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust.1 ustawy Pzp – dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu – według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do FORMULARZA OFERTY /treść informacji zawartych w niniejszym oświadczeniu stanowić będzie potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w niniejszym postępowaniu./

7.2.2) poprawnie wypełniony formularz oferty wraz z załącznikami.

7.2.3) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy /dokument złożony w oryginale lub notarialnie poświadczona jego kopia - jeżeli dotyczy/

7.2.4) Dokument potwierdzający skład produktu dla produktów wymienionych w Części nr 1 – Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG – dla poz. 47, 49, 50, 53, 64, 65, 66, 67.

7.3. W przypadku kiedy o zamówienie ubiegają się Wykonawcy wspólnie, oświadczenie składane na podstawie art.25a ust.1 ustawy Pzp – dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu – według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do Formularza oferty - składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

7.4. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu: zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 7.2.1.).

7.5. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji: zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 7.2.1.).

7.6. Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest do złożenia aktualnych na dzień składania ofert oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp tj.:

7.6.1) wykaz oświadczeń i dokumentów, składanych przez Wykonawców w niniejszym postępowaniu w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust.1 pkt 3 ustawy Pzp: **odpis z właściwego rejestru lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej - jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia na podstawie art.24 ust.5 pkt 1 ustawy Pzp.**

7.6.2) wykaz oświadczeń i dokumentów, składanych przez Wykonawców w niniejszym postępowaniu w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art.25 ust.1 pkt 1 ustawy Pzp:

a/ Dokument potwierdzający posiadanie środka transportu przystosowanego do przewozu żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 19 grudnia 2002r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (Dz. U. z 2003r. nr 21, poz. 179).

b/ zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. nr 171 poz. 1225)

7.6.3) wykaz oświadczeń i dokumentów, składanych przez Wykonawców w niniejszym postępowaniu w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp:

7.7. Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz z tym oświadczeniem Wykonawca może złożyć dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – **oświadczenie to musi zostać złożone w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust.5 ustawy Pzp.**

7.8. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w pkt.7.2.1, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

7.9. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym,

chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

7.10. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust.1 ustawy Pzp.

7.11. PODWYKONAWCY: zgodnie z art. 36a ust.1 ustawy Pzp Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy, Zamawiający żąda, aby Wykonawca wskazał w swojej ofercie części zamówienia, które zamierza powierzyć do wykonania przez podwykonawcę i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców / wskazać w formularzu oferty w pkt.8/

7.12. w zakresie nieuregulowanym niniejszą instrukcją zastosowanie mają przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich można żądać od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. 2016 poz. 1126).

8. WADIUM

8.1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

9. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT:

9.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

9.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

9.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

9.4. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień **na dodatkowe dostawy** na podstawie art. 67 ust. 1 pkt. 7 ustawy Pzp.

9.5. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

9.6. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.

9.7. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę. Zamawiający wymaga, aby ofertę podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. Jeżeli osoba/osoby podpisująca/ce ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

9.8. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.

9.9. Dokumenty składające się na ofertę mogą być złożone w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

9.10. Zaleca się by każda zawierająca jakąkolwiek treść strona była podpisana lub parafowana przez Wykonawcę. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przekreślenie, przerobienie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem, etc. powinny być parafowane oraz datowane przez Wykonawcę.

9.11. Strony oferty winny być trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane. W treści oferty winna być umieszczona informacja o ilości stron.

9.12. 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 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003r. nr 153 poz. 1503)." i dołączone do oferty, zaleca się aby były trwale, oddzielnie spięte.

Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert o dopuszczenie do udziału w postępowaniu zastrzegł, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. parafowane własnoręcznie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.

9.13. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne powoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.

9.14. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

9.15. Oferta musi obejmować całość zamówienia w zakresie części.

9.16. Formularz oferty, inne oświadczenia oraz wykazy, o których mowa w specyfikacji muszą być podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.

10. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SIWZ:

10.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z pisemną prośbą o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający odpowie na piśmie na zadane pytanie, przesyłając treść pytania i odpowiedzi wszystkim zidentyfikowanym uczestnikom postępowania oraz umieści taką informację na własnej stronie internetowej (www.pcmg.pl), pod warunkiem, że pytanie wpłynie do Zamawiającego, **nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu do składania ofert.**

10.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień, niezwłocznie jednak nie później niż:

- **na 2 dni przed upływem terminu składania ofert**

10.3. Pytania należy kierować na adres:

**Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
05-600 Grójec
ul. Ks. Piotra Skargi 10
Fax: +48 48 664 21 81
Email: zamowienia@pcmg.pl**

10.4. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

10.5. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia treści SIWZ.

10.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający udostępnia na stronie internetowej.

10.7. Jeżeli zmiana SIWZ będzie prowadziła do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieści zmienione ogłoszenie w Biuletynie Zamówień Publicznych.

10.8. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ **nie prowadzącej do zmiany treści ogłoszenia** o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzanie zmian w ofertach i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz na stronie internetowej: (www.pcmg.pl).

10.9. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku z zapytaniem, o którym mowa w pkt.10.1

11. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY:

11.1. Cena oferty powinna zostać wyliczona przez Wykonawcę i przedstawiona w składanej ofercie. Cena oferty winna być podana w złotych polskich liczbowo i słownie. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń między stronami w walutach obcych.

11.2. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.

11.3. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, powinien w cenie ofertowej ująć wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia. W cenie oferty należy uwzględnić podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towarów podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym z uwzględnieniem postanowień pkt.11.4.

11.4. Jeżeli Zamawiającemu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wykonawca składając ofertę informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazuje ich wartość bez kwoty podatku /należy wskazać w formularzu oferty pkt.9/

11.5. Stawkę podatku vat należy określić zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (tekst jednolity Dz.U. z 2011r. nr 11 poz.1054 ze zm.).

12. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

12.1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Grójcu przy ul. Ks. Piotra Skargi 10 w sekretariacie Budynek D, osobiście lub za pośrednictwem operatora pocztowego **w terminie do 25.05.2018r. do godziny 10.00**

12.2. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością – SEKRETARIAT - 05-600 Grójec, ul. Ks.

Piotra Skargi 10 oraz opisane „Oferta przetargowa na zakup i dostawę artykułów spożywczych dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Sp. z o.o. Nie otwierać przed dniem 25.05.2018r. do godz.10.30”

12.3. W niniejszym postępowaniu Zamawiający zgodnie z art. 84 ust. 2 ustawy Pzp niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

12.4. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia, do złożonej oferty, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta, tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA” i z powołaniem się na numer, pod jakim została zarejestrowana oferta. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.

12.5. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.

13. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

13.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

13.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofert, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

14. MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

14.1. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedziba w Grójcu przy ul. Ks. Piotra Skargi 10 , w pok. nr 21 /Sala Konferencyjna/, w dniu 25.05.2018r. godz. 10.30

14.2. Otwarcie ofert jest jawne.

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

14.4. Podczas otwarcia ofert zostaną podane: nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

14.5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej www.pcmg.pl informacje dotyczące:

14.5.1. kwoty, jaka zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,

14.5.2. firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,

14.5.3. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

15. OPIS KRYTERIÓW KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW

15.1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

Lp.	KRYTERIUM	RANGA
1.	Oferowana cena brutto	100 pkt
	Razem	100 pkt

15.2. Sposób obliczania wartości punktowej ocenianego kryterium:

15.2.1 Wartość punktowa kryterium [Oferowana cena (...)] wyliczana będzie według wzoru:

$$\text{Wartość punktowa ceny} = R \frac{c_{\min}}{c_n}$$

R - ranga

c_{\min} - cena najniższa spośród złożonych ofert

c_n - cena oferty badanej

15.3. Ocena końcowa oferty:

Ocena końcowa oferty jest liczbą punktów uzyskanych za kryterium wskazane w pkt. 15. 1 SIWZ.

15.4. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

15.5 Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska największą ilość punktów w w/w kryteriach oceny ofert.

16. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

16.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Pzp oraz niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ kryteria wyboru.

16.2. W przypadku wyboru za najkorzystniejszą, oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy, złożenia treści umowy regulującej współpracę tych Wykonawców – jeżeli treść takiej umowy nie została załączona do oferty. Treść tej umowy powinna wyraźnie określać jej strony, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdej stronie umowy, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania tej umowy w tym obejmującego okres realizacji zamówienia, gwarancji i rękojmi, wykluczenie możliwości wypowiedzenia tej umowy przez którąkolwiek ze stron / członków konsorcjum/ do czasu wykonania zamówienia.

16.3. Umowa o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta według wzoru Zamawiającego.

17. ISTOTNE WARUNKI UMOWY

17.1. Przedmiot umowy i jej warunki określone zostały w Rozdziale IV SIWZ – „Wzór umowy”.

17.2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty,

jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób .

17.3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie jest wymagane.

17.4. Wszelkie zmiany do umowy jakie Zamawiający dopuszcza zostały określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik do SIWZ.

18. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

Odwołanie

18.1. Wykonawcy a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI tej ustawy.

18.2. Zgodnie z art. 180 ust. 1 i ust.2 ustawy Pzp odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

- 1) określenia warunków udziału w postępowaniu;
- 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
- 3) odrzucenia oferty odwołującego;
- 4) opisu przedmiotu zamówienia;
- 5) wyboru najkorzystniejszej oferty.

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

18.4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.

18.5. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

18.6. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub

zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust.2 ustawy Pzp.

18.7. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji Zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym Wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.

18.8. Na czynności, o których mowa w ust. 18.7 nie przysługuje odwołanie z zastrzeżeniem art. 180 ust.2 ustawy Pzp.

18.9. Odwołanie wnosi się:

- w terminie **5 dni** od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art.180 ust.5 zdanie drugie ustawy Pzp albo
- w terminie **10 dni** – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

18.10. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postępowań specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie:

- **5 dni** od dnia zamieszczenia ogłoszenia w **Biuletynie Zamówień Publicznych** lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

18.11. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w ust. 18.9 i 18.10 wnosi się:

- w terminie **5 dni** od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia;

18.12. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.

18.13. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia.

Skarga do sądu

18.14. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

18.15. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania Zamawiającego.

18.16. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej, przysyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi.

19. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAWNOŚCI PROTOKOŁU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

19.1. Zamawiający udostępnia protokół lub załączniki do protokołu na wniosek.

19.2. Przekazanie protokołu lub załączników następuje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

19.3. W przypadku protokołu lub załączników sporządzonych w postaci papierowej, jeżeli z przyczyn technicznych znacząco utrudnione jest udostępnienie tych dokumentów przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, w szczególności z uwagi na ilość żądanych do udostępnienia dokumentów, Zamawiający informuje o tym Wnioskodawcę i wskazuje sposób, w jaki mogą być one udostępnione.

19.4. Bez zgody Zamawiającego, Wnioskodawca w trakcie wglądu do protokołu lub załączników, w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, nie może samodzielnie kopiować lub utrzymywać za pomocą urządzeń lub środków technicznych służących do utrwalania obrazu treści złożonych ofert.

19.5. Zamawiający udostępnia Wnioskodawcy protokół lub załączniki niezwłocznie. W wyjątkowych przypadkach, w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i oceny ofert, Zamawiający udostępnia odpowiednio oferty w terminie przez siebie wyznaczonym, nie później jednak niż odpowiednio w dniu przekazania informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty lub w dniu przekazania informacji o wynikach oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu i otrzymanych ocenach spełnienia tych warunków albo w dniu przekazania informacji o unieważnieniu postępowania.

19.6. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

ROZDZIAŁ II

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa artykułów spożywczych dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Sp. z o.o.

Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG:

- 1 Budyń b/c 40-45g (waniliowy, czekoladowy) - 4kg
- 2 Barszcz biały 60-66g - 79,9kg
- 3 Proszek do pieczenia 32-36g - 0,72kg
- 4 Cukier max 1kg – 4460kg
- 5 Cukier waniliowy 32-36g - 5,04kg
- 6 Kisiel b/c 38-40g (cytrynowy, wiśniowy, truskawkowy) – 68kg
- 7 Makaron świderki 490-500g - 1860kg
- 8 Makaron krajanka rosółowa 240-250g – 130kg
- 9 Makaron drobny 400-500g (muszelki, gwiazdki) – 120kg
- 10 Makaron łazanki 400-500g – 95kg
- 11 Makaron zacierka 250-500g – 515kg
- 12 Miód pszczele naturalny 370-390g - 46,8kg
- 13 Kasza gryczana prażona max 1kg – 70kg
- 14 Kasza jęczmienna średnia max 1kg – 1460kg
- 15 Masza manna max 1kg – 1060kg
- 16 Płatki kukurydziane wzbogacone w witaminy i żelazo 240-250g – 220kg
- 17 Płatki owsiane błyskawiczne 400-500g – 380kg
- 18 Płatki ryżowe 400-500g – 360kg
- 19 Ryż długoziarnisty max 1kg – 1980kg

- 20 Olej rzepakowy rafinowany 100% (do smażenia, sałatek) 0,9-1l – 400l
- 21 Cynamon 18-20g – 2kg
- 22 Czosnek granulowany 18-20g - 2,4kg
- 23 Kwasek cytrynowy 18-20g - 7,2kg
- 24 Liść laurowy 5-10g - 1,8kg
- 25 Majeranek 9-20g - 2,4kg
- 26 Papryka mielona słodka 20-26g - 4,94kg
- 27 Pieprz czarny mielony 15-20 – 8kg
- 28 Przyprawa curry 20-30g - 1,8kg
- 29 Rosół drobiowy w kostkach 60-75g – 30kg
- 30 Sól drobna max 1kg – 1760kg
- 31 Ziele angielskie 15-20g – 4kg
- 32 Żelatyna 30-36g - 1,8kg
- 33 Sok 0,2l ze słomką (jabłko, pomarańcza) – 76l
- 34 Sok owocowy 500-570ml (malina, wiśnia, żurawina) - 336,3l
- 35 Woda n/gaz 0,5l – 570l
- 36 Woda gaz 0,5l - 360l
- 37 Brzoskwinie w syropie 820-940ml - 18,8kg
- 38 Groszek konserwowy 400-420g - 109,2kg
- 39 Fasolka w puszcze czerwona op. 390-400g – 20kg
- 40 Kukurydza konserwowa 400-420g - 134,4kg
- 41 Papryka konserwowa 870-900ml – 54kg
- 42 Groch łuskany 0,4-0,5kg - 15kg
- 43 Chrupki kukurydziane b/c 90-100g - 100kg
- 44 Herbatniki 14-16g - 19,2kg

- 45 Wafle przekładane kremem (kokosowym, kakaowy, śmietankowym, truskawkowym) 175-180g - 32,4kg
- 46 Wafelek w czekoladzie 36-38g - 22,04kg
- 47 Dżem niskosłodzony (zawartość owoców min. 40g w 100g produktu) 900-1000g - 570kg
- 48 Galaretka 70-75g (truskawkowa, pomarańczowa, wiśniowa) - 67,5kg
- 49 Marmolada twarda wieloowocowa wyprodukowana ze 120g owoców na 100g produktu, 950-100g – 310kg
- 50 Koncentrat pomidorowy 30% 900-1000g – 600kg
- 51 Herbata czarna ekspresowa 90-100 torebek – 181,5kg
- 52 Herbata owocowa ekspresowa z suszu owocowego 25-30 torebek (malina, owoce leśne) - 72,8kg
- 53 Kawa zbożowa rozpuszczalna (72% zboża) z błonnikiem 145-150g - 108kg
- 54 Przyprawa warzywna 1902-200g (bez glutaminianu sodu) – 24kg
- 55 Mąka wrocławska typ 500 max 1kg – 2780kg
- 56 Mąka ziemniaczana max 1kg - 64kg
- 57 Musztarda 450-500g - 12kg
- 58 Chrzan 270-290g (z kwasem cytrynowym) - 22,04kg
- 59 Ketchup łagodny 450-500g – 5kg
- 60 Majonez 860-900ml – 396kg
- 61 Przyprawa do kurczaka 20-30g – 8,4kg
- 62 Sos pieczeniowy ciemny, proszek 60-80g (bez glutaminianu sodu) - 12kg
- 63 Sos grecki sałatkowy, proszek 9-20g - 2,4kg
- 64 Sos włoski sałatkowy, proszek 9-20g - 1,6kg
- 65 Szprot w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g - 59,4kg
- 66 Szprot w pomidorach (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g - 59,4kg
- 67 Śledź w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g – 66kg
- 68 Śledź w pomidorach (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g - 72,6kg

69 Pasztet drobiowy 290-300g - 234kg

Zapotrzebowanie do bufetu PCMG:

- 1 Budyń b/c 40-45g (waniliowy, czekoladowy) - 2,4kg
- 2 Barszcz biały 60-66g - 25,08kg
- 3 Proszek do pieczenia 32-36g - 0,72kg
- 4 Cukier max 1kg – 80kg
- 5 Cukier waniliowy 32-36g - 2,52kg
- 6 Makaron świderki 490-500g – 75kg
- 7 Makaron krajanka rosółowa 240-250g - 40kg
- 8 Makaron łazanki 400-500g – 95kg
- 9 Makaron zacierka 250-500g – 30kg
- 10 Kasza gryczana prażona op. 4x100g - 17,5kg
- 11 Kasza gryczana prażona max 1kg - 44,8kg
- 12 Kasza jęczmienna średnia max 1kg – 100kg
- 13 Ryż op. 4x100g – 380kg
- 14 Ryż długoziarnisty max 1kg – 48kg
- 15 Olej rzepakowy rafinowany 100% (do smażenia, sałatek) 0,9-1l – 90l
- 16 Oliwka czarna max 1000ml - 260l
- 17 Cynamon 18-20g – 30kg
- 18 Czosnek granulowany 18-20g - 0,4kg
- 19 Kwasek cytrynowy 18-20g - 1,2kg
- 20 Liść laurowy 5-10g - 2,6kg
- 21 Majeranek 9-20g - 0,4kg
- 22 Papryka mielona słodka 20-26g – 1kg
- 23 Pieprz czarny mielony 15-20 - 2,34kg
- 24 Przyprawa curry 20-30g - 3,2kg
- 25 Rosół drobiowy w kostkach 60-75g - 1,2kg
- 26 Przyprawa do flaków 20-30g - 13,5kg
- 27 Sól drobna max 1kg – 4,5kg
- 28 Ziele angielskie 15-20g – 60kg
- 29 Żelatyna 30-36g – 1,2kg

- 30 Woda n/gaz 1,5l - 0,72kg
- 31 Woda gaz 1,5l – 4800l
- 32 Woda n/gaz 0,5l – 1500l
- 33 Woda gaz 0,5l – 4700l
- 34 Brzoskwinie w syropie 820-940ml – 900l
- 35 Ananas w syropie – plastry 520-560g - 65,8kg
- 36 Groszek konserwowy 400-420g - 33,6kg
- 37 Fasolka w puszcze czerwona op. 390-400g - 33,6kg
- 38 Kukurydza konserwowa 400-420g – 24kg
- 39 Papryka konserwowa 870-900ml - 201,6kg
- 40 Groch łuskany 0,4-0,5kg – 45kg
- 41 Dżem niskosłodzony (zawartość owoców min. 40g w 100g produktu) 900-1000g – 10kg
- 42 Galaretka 70-75g (truskawkowa, pomarańczowa, wiśniowa) – 10kg
- 43 Koncentrat pomidorowy 30% 900-1000g – 160kg
- 44 Przyprawa warzywna 1902-200g (bez glutaminianu sodu) - 16kg
- 45 Mąka wrocławska typ 500 max 1kg – 16kg
- 46 Mąka ziemniaczana max 1kg - 520 kg
- 47 Musztarda 450-500g - 16kg
- 48 Chrzan 270-290g (z kwasem cytrynowym) - 10kg
- 49 Ketchup łagodny 450-500g – 11,6kg
- 50 Majonez 860-900ml – 8kg
- 51 Przyprawa do kurczaka 20-30g - 14,4kg
- 52 Sos grecki sałatkowy, proszek 9-20g – 4,8kg
- 53 Sos włoski sałatkowy, proszek 9-20g - 4kg
- 54 Szprot w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g – 2k
- 55 Szprot w pomidorach (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g – 16,5kg

Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG:

- 1 Jaja rozmiar L, oznakowane zgodnie z polską normą – 45800szt.

Zapotrzebowanie do bufetu PCMG:

1 Jaja rozmiar L, oznakowane zgodnie z polską normą – 7000szt.

Wymagania:

- Dżemy, marmolada, majonez, koncentrat pomidorowy o gęstej konsystencji. Artykuły sypkie typu mąka, ryż makaron, kasza, groch, cukier bez zanieczyszczeń.
- Wymienione produkty na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia, którego czas nie może być krótszy niż 90 dni od dnia dostawy.
- Rzeczywista ilość zamawianych produktów następować będzie sukcesywnie na podstawie aktualnego zapotrzebowania Zamawiającego.
- Ilość towaru określa szacunkowe wartości, które zamawiane będą przez Zamawiającego.

Nie są one wiążące dla stron.

- Wielkość każdego zamówienia wynikać będzie z jednostronnych dyspozycji zgłoszonych przez wyznaczonego pracownika PCMG, odpowiedzialnego za realizację przedmiotu zamówienia.
- Zamówienia zgłaszane będą e-mailem bądź za pośrednictwem faksu przez Zamawiającego.
- Dostawca dostarcza zamówiony asortyment na własny koszt.
- Wyżej wyszczególnione asortymenty zamawiane będą z 24 godz. wyprzedzeniem.
- Godziny dostawy 8:00 – 10:00
- **Przy każdej dostawie jaj dostawca musi dostarczać dokument HDI.**

ROZDZIAŁ III

FORMULARZ OFERTY

I

FORMULARZE ZAŁĄCZNIKÓW DO SIWZ

FORMULARZ OFERTY

Nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

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

Adres*

Tel.*:

Adres poczty elektronicznej*

Regon*

NIP *

Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem

– TAK, NIE**

(* w przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące Wykonawcy – Pełnomocnika)

** - niepotrzebne skreślić

**Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Ks. Piotra Skargi 10
05 – 600 Grójec**

W odpowiedzi na ogłoszenie Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością w procedurze przetargowej prowadzonej w trybie przetargu nieograniczonego poniżej 221 000 Euro **na zakup i dostawę artykułów spożywczych dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Sp. z o.o.**

przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

1. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w SIWZ na:
Część nr 1 - Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG za cenę:zł

brutto (słownie:),

w tym podatek VAT %.

- **Zapotrzebowanie do bufetu PCMG za cenę:**zł brutto (słownie:),

w tym podatek VAT %.

Wartość przedmiotu zamówienia razem: zł brutto (słownie:),

w tym podatek VAT %.

Część nr 2 - Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG za cenę:zł brutto (słownie:),

w tym podatek VAT %.

- **Zapotrzebowanie do bufetu PCMG za cenę:**zł brutto (słownie:),

w tym podatek VAT %.

Wartość przedmiotu zamówienia razem: zł brutto (słownie:),

w tym podatek VAT %.

2. Oświadczamy, że powyższa cena zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru naszej oferty.
3. Termin płatności (min. 30 dni); dni od daty dostarczenia Odbiorcy prawidłowo wystawionej faktury lub rachunku przez Dostawcę.
4. Oświadczamy, że zawarty w SIWZ wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zawartych w nim warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Zobowiązujemy się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z treścią i wymogami SIWZ.

6. Oświadczamy, że niniejsza oferta zawiera na stronach Nr od do informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji./ jeżeli dotyczy/

7. Oświadczamy, że związani jesteśmy niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.

8. **Zamówienie** zrealizujemy samodzielnie*/ przy udziale **podwykonawców***

/ jeżeli dotyczy/ - wykaz części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom i firmy podwykonawców:

.....
.....

9. Informujemy Zamawiającego, że wybór oferty będzie*/ nie będzie* prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, jednocześnie ze złożonym oświadczeniem, podajemy nazwę (rodzaj towaru lub usługi , których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania
..... oraz wskazujemy ich wartość bez kwoty podatku

10. Oferta niniejsza zawiera kolejno ponumerowanych stron.

11. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Zamawiającym są:

..... tel.; e-mail:
..... tel.; e-mail:
.....

12. **Świadomy odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny aktualny na dzień złożenia oferty (art. 297 k.k.).**

Wraz z ofertą składamy następujące dokumenty i oświadczenia:

- 1)
- 2)
- 3)

..... dnia r.

.....
(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

* niepotrzebne skreślić

Załącznik Nr 1 do formularza oferty

Zamawiający:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. *(nazwa postępowania)*, prowadzonego przez *(oznaczenie zamawiającego)*, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w
(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

....., w następującym zakresie:

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Zamawiający:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. (nazwa postępowania), prowadzonego przez (oznaczenie zamawiającego), oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. [UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu]
Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp .

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział możliwość, o której mowa w art. 25a ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp]
OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: (podać

pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

FORMULARZ CENOWY

Część nr 1

Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia za cenę:

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość szt. na okres dwóch lat	Cena jednostkowa netto za 1 kg/l	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za 1 kg/l (kolumna 5 x kolumna nr 6)	Oferowana wartość brutto (kolumna nr 4 x kolumna nr 7)	Wielkość oferowanego opakowania i cena netto za opakowanie
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Budyń b/c 40-45g (waniliowy, czekoladowy)	kg	4					
2	Barszcz biały 60-66g	kg	79,9					
3	Proszek do pieczenia 32-36g	kg	0,72					
4	Cukier max 1kg	kg	4460					
5	Cukier waniliowy 32-36g	kg	5,04					
6	Kisiel b/c 38-40g (cytrynowy, wiśniowy, truskawkowy)	kg	68					
7	Makaron świderki 490-500g	kg	1860					
8	Makaron krajanka rosółowa 240-250g	kg	130					
9	Makaron drobny 400-500g (muszelki, gwiazdki)	kg	120					
10	Makaron łazanki 400-500g	kg	95					
11	Makaron zacierka 250-500g	kg	515					
12	Miód pszczeli naturalny 370-	kg	46,8					

	390g							
13	Kasza gryczana prażona max 1kg	kg	70					
14	Kasza jęczmienna średnia max 1kg	kg	1460					
15	Masza manna max 1kg	kg	1060					
16	Płatki kukurydziane wzbogacone w witaminy i żelazo 240-250g	kg	220					
17	Płatki owsiane błyskawiczne 400-500g	kg	380					
18	Płatki ryżowe 400-500g	kg	360					
19	Ryż długoziarnisty max 1kg	kg	1980					
20	Olej rzepakowy rafinowany 100% (do smażenia, sałatek) 0,9-1l	l	400					
21	Cynamon 18-20g	kg	2					
22	Czosnek granulowany 18-20g	kg	2,4					
23	Kwasek cytrynowy 18-20g	kg	7,2					
24	Liść laurowy 5-10g	kg	1,8					
25	Majeranek 9-20g	kg	2,4					
26	Papryka mielona słodka 20-26g	kg	4,94					
27	Pieprz czarny mielony 15-20	kg	8					
28	Przyprawa curry 20-30g	kg	1,8					
29	Rosół drobiowy w kostkach 60-75g	kg	30					
30	Sól drobna max 1kg	kg	1760					
31	Ziele angielskie 15-20g	kg	4					
32	Żelatyna 30-36g	kg	1,8					
33	Sok 0,2l ze słomką (jabłko, pomarańcza)	l	76					
34	Sok owocowy 500-570ml (malina, wiśnia, żurawina)	l	336,3					

35	Woda n/gaz 0,5l	l	570				
36	Woda gaz 0,5l	l	360				
37	Brzoskwinie w syropie 820-940ml	kg	18,8				
38	Groszek konserwowy 400-420g	kg	109,2				
39	Fasolka w puszcze czerwona op. 390-400g	kg	20				
40	Kukurydza konserwowa 400-420g	kg	134,4				
41	Papryka konserwowa 870-900ml	kg	54				
42	Groch łuskany 0,4-0,5kg	kg	15				
43	Chrupki kukurydziane b/c 90-100g	kg	100				
44	Herbatniki 14-16g	kg	19,2				
45	Wafle przekładane kremem (kokosowym, kakaowy, śmietankowym, truskawkowym) 175-180g	kg	32,4				
46	Wafelek w czekoladzie 36-38g	kg	22,04				
47	Dżem niskosłodzony (zawartość owoców min. 40g w 100g produktu) 900-1000g	kg	570				
48	Galaretka 70-75g (truskawkowa, pomarańczowa, wiśniowa)	kg	67,5				
49	Marmolada twarda wieloowocowa wyprodukowana ze 120g owoców na 100g produktu, 950-100g	kg	310				
50	Koncentrat pomidorowy 30% 900-1000g	kg	600				
51	Herbata czarna ekspresowa 90-100 torebek	kg	181,5				

52	Herbata owocowa ekspresowa z suszu owocowego 25-30 torebek (malina, owoce leśne)	kg	72,8					
53	Kawa zbożowa rozpuszczalna (72% zboża) z błonikiem 145-150g	kg	108					
54	Przyprawa warzywna 1902-200g (bez glutamianu sodu)	kg	24					
55	Mąka wrocławska typ 500 max 1kg	kg	2780					
56	Mąka ziemniaczana max 1kg	kg	64					
57	Musztarda 450-500g	kg	12					
58	Chrzan 270-290g (z kwasem cytrynowym)	kg	22,04					
59	Ketchup łagodny 450-500g	kg	5					
60	Majonez 860-900ml	Kg	396					
61	Przyprawa do kurczaka 20-30g	kg	8,4					
62	Sos pieczeniowy ciemny, proszek 60-80g (bez glutamianu sodu)	kg	12					
63	Sos grecki sałatkowy, proszek 9-20g	kg	2,4					
64	Sos włoski sałatkowy, proszek 9-20g	kg	1,6					
65	Szprot w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	kg	59,4					
66	Szprot w pomidorach (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	kg	59,4					
67	Sledź w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	kg	66					
68	Sledź w pomidorach (min.	kg	72,6					

	55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g							
69	Pasztet drobiowy 290-300g	kg	234					
RAZEM								

Do oceny ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto oferty - suma kolumny nr 8 powyższej tabeli

..... dnia r.

.....

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

Zapotrzebowanie do bufetu PCMG

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia za cenę:

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość szt. na okres dwóch lat	Cena jednostkowa netto za 1 kg/l	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za 1 kg/l (kolumna 5 x kolumna nr 6)	Oferowana wartość brutto (kolumna nr 4 x kolumna nr 7)	Wielkość oferowanego opakowania i cena netto za opakowanie
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Budyń b/c 40-45g (waniliowy, czekoladowy)	kg	2,4					
2	Barszcz biały 60-66g	kg	25,08					
3	Proszek do pieczenia 32-36g	kg	0,72					
4	Cukier max 1kg	kg	80					

5	Cukier waniliowy 32-36g	kg	2,52				
6	Makaron świderki 490-500g	kg	75				
7	Makaron krajanka rosółowa 240-250g	kg	40				
8	Makaron łazanki 400-500g						
9	Makaron zacierka 250-500g	kg	30				
10	Kasza gryczana prażona op. 4x100g	kg	17,5				
11	Kasza gryczana prażona max 1kg		44,8				
12	Kasza jęczmienna średnia max 1kg	kg	100				
13	Ryż op. 4x100g	kg	380				
14	Ryż długoziarnisty max 1kg	kg	48				
15	Olej rzepakowy rafinowany 100% (do smażenia, sałatek) 0,9-1l	l	90				
16	Oliwka czarna max 1000ml	l	260				
17	Cynamon 18-20g	kg	30				
18	Czosnek granulowany 18-20g	kg	0,4				
19	Kwasek cytrynowy 18-20g	kg	1,2				
20	Liść laurowy 5-10g	kg	2,6				
21	Majeranek 9-20g	kg	0,4				
22	Papryka mielona słodka 20-26g	kg	1				
23	Pieprz czarny mielony 15-20	kg	2,34				
24	Przyprawa curry 20-30g	kg	3,2				
25	Rosół drobiowy w kostkach 60-75g	kg	1,2				
26	Przyprawa do flaków 20-30g	kg	13,5				
27	Sól drobna max 1kg	kg	4,5				
28	Ziele angielskie 15-20g	kg	60				
29	Żelatyna 30-36g	kg	1,2				

30	Woda n/gaz 1,5l	kg	0,72				
31	Woda gaz 1,5l	l	4800				
32	Woda n/gaz 0,5l	l	1500				
33	Woda gaz 0,5l	l	4700				
34	Brzoskwinie w syropie 820-940ml	l	900				
35	Ananas w syropie – plastry 520-560g	kg	65,8				
36	Groszek konserwowy 400-420g	kg	33,6				
37	Fasolka w puszcze czerwona op. 390-400g	kg	33,6				
38	Kukurydza konserwowa 400-420g	kg	24				
39	Papryka konserwowa 870-900ml	kg	201,6				
40	Groch łuskany 0,4-0,5kg	kg	45				
41	Dżem niskosłodzony (zawartość owoców min. 40g w 100g produktu) 900-1000g	kg	10				
42	Galaretka 70-75g (truskawkowa, pomarańczowa, wiśniowa)	kg	10				
43	Koncentrat pomidorowy 30% 900-1000g	kg	160				
44	Przyprawa warzywna 1902-200g (bez glutaminianu sodu)	kg	16				
45	Mąka wrocławska typ 500 max 1kg	kg	16				
46	Mąka ziemniaczana max 1kg	kg	520				
47	Musztarda 450-500g	kg	16				
48	Chrzan 270-290g (z kwaskiem cytrynowym)	kg	10				
49	Ketchup łagodny 450-500g	kg	11,6				
50	Majonez 860-900ml	kg	8				

51	Przyprawa do kurczaka 20-30g	kg	14,4						
52	Sos grecki sałatkowy, proszek 9-20g	kg	4,8						
53	Sos włoski sałatkowy, proszek 9-20g	kg	4						
54	Szprot w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	kg	2						
55	Szprot w pomidorach (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	kg	16,5						
RAZEM									

Do oceny ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto oferty - suma kolumny nr 8 powyższej tabeli

..... dnia r.

.....

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

FORMULARZ CENOWY

Część nr 2

Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia za cenę:

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość szt. na okres dwóch lat	Cena jednostkowa netto za 1 szt.	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za 1 szt. (kolumna 5 x kolumna nr 6)	Oferowana wartość brutto (kolumna nr 4 x kolumna nr 7)	Wielkość oferowanego opakowania i cena netto za opakowanie
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Jaja rozmiar L, oznakowane zgodnie z polską normą	szt.	45800					
RAZEM								

Do oceny ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto oferty - suma kolumny nr 8 powyższej tabeli

..... dnia r.

.....
(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

FORMULARZ CENOWY

Zapotrzebowanie do bufetu PCMG

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia za cenę:

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość szt. na okres dwóch lat	Cena jednostkowa netto za 1 szt.	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za 1 szt. (kolumna 5 x kolumna nr 6)	Oferowana wartość brutto (kolumna nr 4 x kolumna nr 7)	Wielkość oferowanego opakowania i cena netto za opakowanie
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Jaja rozmiar L, oznakowane zgodnie z polską normą	szt.	7000					
RAZEM								

Do oceny ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto oferty - suma kolumny nr 8 powyższej tabeli

..... dnia r.

.....

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

Specyfikacja techniczna

Część nr 1

Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG

Lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	NAZWA PRODUKTU / PRODUCENT (Opisać parametry oferowanego towaru, podać jednostkową gramaturę oferowanego towaru)
1	Budyń b/c 40-45g (waniliowy, czekoladowy)	
2	Barszcz biały 60-66g	
3	Proszek do pieczenia 32-36g	
4	Cukier max 1kg	
5	Cukier waniliowy 32-36g	
6	Kisiel b/c 38-40g (cytrynowy, wiśniowy, truskawkowy)	
7	Makaron świderki 490-500g	
8	Makaron krajanka rosółowa 240-250g	
9	Makaron drobny 400-500g (muszelki, gwiazdki)	
10	Makaron łazanki 400-500g	
11	Makaron zacierka 250-500g	
12	Miód pszczele naturalny 370-390g	
13	Kasza gryczana prażona max 1kg	
14	Kasza jęczmienna średnia max 1kg	
15	Masza manna max 1kg	
16	Płatki kukurydziane wzbogacone w witaminy i żelazo 240-250g	
17	Płatki owsiane błyskawiczne 400-500g	
18	Płatki ryżowe 400-500g	
19	Ryż długoziarnisty max 1kg	
20	Olej rzepakowy rafinowany 100% (do smażenia, sałatek) 0,9-1l	
21	Cynamon 18-20g	

22	Czosnek granulowany 18-20g	
23	Kwasek cytrynowy 18-20g	
24	Liść laurowy 5-10g	
25	Majeranek 9-20g	
26	Papryka mielona słodka 20-26g	
27	Pieprz czarny mielony 15-20	
28	Przyprawa curry 20-30g	
29	Rosół drobiowy w kostkach 60-75g	
30	Sól drobna max 1kg	
31	Ziele angielskie 15-20g	
32	Żelatyna 30-36g	
33	Sok 0,2l ze słomką (jabłko, pomarańcza)	
34	Sok owocowy 500-570ml (malina, wiśnia, żurawina)	
35	Woda n/gaz 0,5l	
36	Woda gaz 0,5l	
37	Brzoskwinie w syropie 820-940ml	
38	Groszek konserwowy 400-420g	
39	Fasolka w puszce czerwona op. 390-400g	
40	Kukurydza konserwowa 400-420g	
41	Papryka konserwowa 870-900ml	
42	Groch łuskany 0,4-0,5kg	
43	Chrupki kukurydziane b/c 90-100g	
44	Herbatniki 14-16g	
45	Wafle przekładane kremem (kokosowym, kakaowy, śmietankowym, truskawkowym) 175-180g	
46	Wafelek w czekoladzie 36-38g	
47	Dżem niskosłodzony (zawartość owoców min. 40g w 100g produktu) 900-1000g	
48	Galaretka 70-75g (truskawkowa, pomarańczowa, wiśniowa)	
49	Marmolada twarda wieloowocowa wyprodukowana ze 120g owoców na 100g produktu, 950-100g	
50	Koncentrat pomidorowy 30% 900-1000g	
51	Herbata czarna ekspresowa 90-100 torebek	
52	Herbata owocowa ekspresowa z suszu owocowego 25-30 torebek (malina, owoce leśne)	
53	Kawa zbożowa rozpuszczalna (72% zboża) z błonnikiem 145-150g	
54	Przyprawa warzywna 1902-200g (bez glutaminianu sodu)	

55	Mąka wrocławska typ 500 max 1kg	
56	Mąka ziemniaczana max 1kg	
57	Musztarda 450-500g	
58	Chrzan 270-290g (z kwaskiem cytrynowym)	
59	Ketchup łagodny 450-500g	
60	Majonez 860-900ml	
61	Przyprawa do kurczaka 20-30g	
62	Sos pieczeniowy ciemny, proszek 60-80g (bez glutaminianu sodu)	
63	Sos grecki sałatkowy, proszek 9-20g	
64	Sos włoski sałatkowy, proszek 9-20g	
65	Szprot w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	
66	Szprot w pomidorach (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	
67	Śledź w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	
68	Śledź w pomidorach (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	
69	Pasztet drobiowy 290-300g	

..... dnia r.

.....

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

Zapotrzebowanie do bufetu PCMG

Lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	NAZWA PRODUKTU / PRODUCENT (Opisać parametry oferowanego towaru, podać jednostkową gramaturę oferowanego towaru)
1	Budyń b/c 40-45g (waniliowy, czekoladowy)	
2	Barszcz biały 60-66g	
3	Proszek do pieczenia 32-36g	
4	Cukier max 1kg	
5	Cukier waniliowy 32-36g	

6	Makaron świderki 490-500g	
7	Makaron krajanka rosółowa 240-250g	
8	Makaron łazanki 400-500g	
9	Makaron zacierka 250-500g	
10	Kasza gryczana prażona op. 4x100g	
11	Kasza gryczana prażona max 1kg	
12	Kasza jęczmienna średnia max 1kg	
13	Ryż op. 4x100g	
14	Ryż długoziarnisty max 1kg	
15	Olej rzepakowy rafinowany 100% (do smażenia, sałatek) 0,9-1l	
16	Oliwka czarna max 1000ml	
17	Cynamon 18-20g	
18	Czosnek granulowany 18-20g	
19	Kwasek cytrynowy 18-20g	
20	Liść laurowy 5-10g	
21	Majeranek 9-20g	
22	Papryka mielona słodka 20-26g	
23	Pieprz czarny mielony 15-20	
24	Przyprawa curry 20-30g	
25	Rosół drobiowy w kostkach 60-75g	
26	Przyprawa do flaków 20-30g	
27	Sól drobna max 1kg	
28	Ziele angielskie 15-20g	
29	Żelatyna 30-36g	
30	Woda n/gaz 1,5l	
31	Woda gaz 1,5l	
32	Woda n/gaz 0,5l	
33	Woda gaz 0,5l	
34	Brzoskwinie w syropie 820-940ml	
35	Ananas w syropie – plastry 520-560g	
36	Groszek konserwowy 400-420g	
37	Fasolka w puszce czerwona op. 390-400g	
38	Kukurydza konserwowa 400-420g	
39	Papryka konserwowa 870-900ml	
40	Groch łuskany 0,4-0,5kg	
41	Dżem niskosłodzony (zawartość owoców min. 40g w 100g produktu) 900-1000g	

42	Galaretka 70-75g (truskawkowa, pomarańczowa, wiśniowa)	
43	Koncentrat pomidorowy 30% 900-1000g	
44	Przyprawa warzywna 1902-200g (bez glutaminianu sodu)	
45	Mąka wrocławska typ 500 max 1kg	
46	Mąka ziemniaczana max 1kg	
47	Musztarda 450-500g	
48	Chrzan 270-290g (z kwaskiem cytrynowym)	
49	Ketchup łagodny 450-500g	
50	Majonez 860-900ml	
51	Przyprawa do kurczaka 20-30g	
52	Sos grecki sałatkowy, proszek 9-20g	
53	Sos włoski sałatkowy, proszek 9-20g	
54	Szprot w oleju (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	
55	Szprot w pomidorach (min. 55% zawartości ryby w 100g produktu) 300-330g	

..... dnia r.

.....

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

Specyfikacja techniczna

Część nr 2

Zapotrzebowanie na oddziały szpitalne PCMG

Lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	NAZWA PRODUKTU / PRODUCENT (Opisać parametry oferowanego towaru, podać jednostkową gramaturę oferowanego towaru)
1	Jaja rozmiar L, oznakowane zgodnie z polską normą	

..... dnia r.

.....

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

Zapotrzebowanie do bufetu PCMG

Lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	NAZWA PRODUKTU / PRODUCENT (Opisać parametry oferowanego towaru, podać jednostkową gramaturę oferowanego towaru)
1	Jaja rozmiar L, oznakowane zgodnie z polską normą	

..... dnia r.

.....

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ROZDZIAŁ IV

UMOWA /WZÓR/

**Na zakup i dostawę artykułów spożywczych dla potrzeb
Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.**

Zawarta w dniu pomiędzy:

Powiatowym Centrum Medycznym w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Grójcu przy ulicy **Piotra Skargi 10**, wpisanego do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr 0000351118, reprezentowanym przez:

Marzena Barwicka- Prezes zarządu

(zwanym dalej „Odbiorcą”)

a firmą..... z siedzibą w, działającym w oparciu o wpis do, pod numerem....., reprezentowaną przez :

1.

2.

(zwaną dalej “Dostawcą”)

w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego poniżej 221 000 Euro na podst. art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2015r. poz. 2164 ze zm.), o następującej treści:

§ 1.

Przedmiot umowy, okres obowiązywania

1. Na podstawie umowy Dostawca zobowiązuje się dostarczyć Odbiorcy i przenieść na Odbiorcę własność towarów będących przedmiotem umowy, a Odbiorca zobowiązuje się towar odebrać i zapłacić Dostawcy cenę za jego dostarczenie.
2. Termin realizacji umowy: sukcesywnie przez okres **2 lat** od daty zawarcia umowy.
3. Odbiorca będzie zamawiał towar sukcesywnie w ilościach uzależnionych od aktualnych potrzeb Odbiorcy.
4. Nie zamówienie towaru w danym miesiącu nie jest w żadnym wypadku odstępniem od umowy w całości lub w części.
5. Integralną część umowy stanowi Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia i wybrana oferta.

§ 2.

Warunki dostawy

1. Korzyści i ciężary związane z towarem oraz niebezpieczeństwo przypadkowej utraty lub uszkodzenia towaru przechodzą na Odbiorcę z chwilą wydania towaru Odbiorcy lub osobie trzeciej wskazanej na piśmie przez Odbiorcę.
2. Koszty dostawy ponosi Dostawca.
3. Warunki dostawy:
 - 3.1. Dostawa 1 raz w tygodniu w godz. 8:00 – 10:00 do magazynu żywnościowego PCMG. ul. Piotra Skargi 10.
 - 3.2. Realizacja zamówienia w ciągu 24 godz. od dnia złożenia zamówienia
 - 3.3. Do pierwszej dostawy wymagany będzie dokument dopuszczający środek transportu do przewozu artykułów żywnościowych – Rozporządzenie (WE NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004) w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dn. 30.04.2004r z póź. Zm.)
 - 3.4. Do każdej dostawy Dostawca zobowiązany jest dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny.
4. Do kontaktów ze strony Odbiorcy w sprawie realizacji umowy upoważnia się P. Bożenę Zarębę – Kierownika Działu Żywnienia - nr tel. (48) 664-91-60.
5. W sprawach wątpliwości co do realizacji niniejszej umowy kontakt z P. Joanną Czarnecką – Kierownika Działu Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia z Magazynami - nr tel. (48) 664-91-36.
6. Do kontaktów ze strony Dostawcy w sprawie realizacji umowy upoważnia się
7. Miejsce dostawy towaru: magazyn Działu Żywnienia PCMG – ul. Piotra Skargi 10

§ 3.

Wydanie towaru, ubezpieczenie i transport

1. Za dzień wydania towaru Odbiorcy uważa się dzień, w którym towar został odebrany przez Odbiorcę po sprawdzeniu jakości dostawy towaru.
2. Dostawca zapewni takie opakowanie towaru, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do Miejsca Dostawy.
3. Rodzaj i jakość wymaganego opakowania określają stosowne normy techniczne, a w przypadku braku takich norm, wszelkie znane Dostawcy okoliczności dotyczące warunków transportu towaru do Miejsca Dostawy oraz warunków, jakich można się spodziewać w Miejscu Dostawy.
4. Do towaru Dostawca dołączy fakturę lub rachunek.

§4.

Zasady zwrotu towaru

1. Odbiorca ma prawo odmówić w całości lub w części Dostawcy, jeżeli:
 - a) jakikolwiek towar nie będzie oryginalnie opakowany (a wymaga opakowania) lub opakowanie będzie uszkodzone,
 - b) jakikolwiek towar dostarczony zostanie z krótkim terminem ważności (poniżej 90 dni),
 - c) posiadał będzie inne wady jawne.
2. W przypadku dostarczenia towaru z wadami (uszkodzenie, stłuczki, zalane opakowanie itp.) Dostawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany na towar wolny od wad.
3. Dostarczenie nowego przedmiotu umowy nastąpi na koszt i ryzyko Dostawcy.

§ 5.

Wartość umowy, zapłata ceny

1. Wartość umowy opiewa na kwotę **brutto** (słownie:
.....)
w tym podatek VAT%
2. Należność za faktycznie dostarczony towar wyliczana będzie według cen jednostkowych netto (za jednostkę miary) określonych w formularzu cenowym oraz uwzględniając należny podatek VAT, stanowiącym zał. nr do umowy.
3. Zapłata ceny za dostarczony towar nastąpi przelewem na rachunek bankowy Dostawcy wskazany przez niego na fakturze lub rachunku.
4. Po upływie okresu niezmienności cen, ceny będą ustalane na dzień sprzedaży zamówionej partii przedmiotu zamówienia.
5. Odbiorca zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem, w ciągu (min. 30 dni) dni od daty dostarczenia Odbiorcy prawidłowo wystawionej faktury lub rachunku przez Dostawcę, przy czym za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Odbiorcy.
6. W przypadku niedotrzymania terminu płatności, o którym mowa w §5 pkt. 5, przez Odbiorcę, Dostawca może naliczyć odsetki w wysokości określonej w art. 56 §1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku – Ordynacja podatkowa.
7. Wszelkie płatności będą dokonywane w złotych polskich.

§ 6.

Zmiana stron umowy

Zmiana wierzyciela może nastąpić tylko po pisemnym wyrażeniu zgody przez Odbiorcę.

§ 7.

Opóźnienie Dostawcy, kary umowne i odstąpienie od umowy

1. W przypadku opóźnienia Dostawcy w dostarczeniu towaru w całości lub w części Odbiorca nalicza karę umowną, której wysokość określa się na 0,2% wartości brutto zamówionego, a niedostarczonego towaru za każdy dzień opóźnienia.
2. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Dostawcy zapłaci on Odbiorcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Odbiorcy zapłaci on Dostawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
4. Z tytułu opóźnienia w dostarczeniu towaru wolnego od wad, Odbiorca naliczy karę umowną w wysokości 0,2% wartości brutto wadliwego przedmiotu umowy za każdy dzień opóźnienia.
5. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Odbiorca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Dostawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu dostawy towaru do dnia odstąpienia od umowy.
6. Odbiorca zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych do wysokości poniesionej szkody.

§ 8.

Rozstrzygnięcie sporów

1. Odbiorca i Dostawca podejmą starania w celu polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów powstałych między nimi a wynikających z umowy lub pozostających w pośrednim bądź bezpośrednim związku z umową, na drodze bezpośrednich negocjacji.
2. Jeśli po 30 dniach od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji, Odbiorca i Dostawca nie są w stanie polubownie rozstrzygnąć sporu, to każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu sądu powszechnego, właściwego dla siedziby Odbiorcy.

§ 9.

Prawo właściwe, język, zmiany umowy

1. W zakresie nieuregulowanym w umowie znajdują zastosowanie przepisy regulujące kwestię udzielania zamówień publicznych, a w zakresie niesprzecznym z tymi przepisami – Kodeks cywilny.
2. Niniejsza umowa została zawarta w języku polskim.

3. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

4. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Dostawcy, chyba że Odbiorca przewidział możliwość dokonania tej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub SIWZ oraz określił warunki takiej zmiany.

5. Zamawiający dopuszcza następujące zmiany do umowy:

a) ceny jednostkowe netto mogą ulec zmianie po upływie roku obowiązywania umowy

o wskaźnik inflacji ogłoszony przez GUS za ostatni kwartał przed upływem roku obowiązywania umowy,

b) w przypadku zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej przepisami prawa - od dnia wejścia w życie danego aktu prawnego,

c) przedmiotem zmian treści umowy mogą być również zmiany adresowe stron umowy,

d) Odbiorca zastrzega sobie prawo zakupu mniejszej ilości poszczególnego asortymentu w stosunku do ilości określonych w przedmiocie zamówienia. Zmniejszenie ilości asortymentu nie może przekroczyć 10% ilości określonej przez Odbiorcę w przedmiocie zamówienia.

6. Zmiany dokonane w naruszeniu ust. 3, 4 i 5 niniejszego § są nieważne.

§ 10.

Egzemplarze umowy

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego jeden egzemplarz dla Dostawcy oraz dwa egzemplarze dla Odbiorcy.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Formularz cenowy

Załącznik nr 2 - Specyfikacja techniczna

Akceptuje pod względem finansowym

.....

Główny Księgowy

DOSTAWCA

ODBIORCA