



Znak sprawy: PCMG/P-31/2018

Grójec, dnia 2018.05.29

### **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

***na zakup i dostawę produktów żywnościowych: mięsa , wędlin, mrożonek dla potrzeb Działu Żywienia Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.***

Wartość szacunkowa zamówienia poniżej kwoty  
221 000 Euro

*Sporządził: Hubert Wasila*

**KARTA UZGODNIEŃ**

do postępowania nr PCMG/P-31/2018

***na zakup i dostawę produktów żywnościowych: mięsa, wędlin, mrożonek dla potrzeb Działu Żywnienia Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.***

Grójec, dnia **2018.05.29**

Sporządzający SIWZ:

Hubert Wasila  
*(podpis)*

Uzgadniam pod względem wymaganego zakresu zamówienia i warunków jego realizacji

Włodzimierz Bednarski  
*(Dyrektor ds. Eksploatacyjno-Administracyjnych)*

Uzgadniam i potwierdzam zabezpieczenie środków finansowych

Beata Wiewiór  
*(Główny Księgowy)*

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

Karolina Wojtczak  
*(Radca Prawny)*

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

Włodzimierz Bednarski  
*(Przewodniczący Komisji Przetargowej)*

---

Grójec, dnia **29.05.2018r.**

Zatwierdzam przedłożone dokumenty i wyrażam zgodę na rozpoczęcia postępowania

Marzena Barwicka  
*(Prezes Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu)*

**ROZDZIAŁ I.  
INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW**

**ROZDZIAŁ II.  
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ROZDZIAŁ III.  
FORMULARZ OFERTY I FORMULARZE ZAŁĄCZNIKÓW**

***Załącznik nr 1 do formularza oferty***

*Oświadczenie wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu.*

*Oświadczenie wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania*

***Załącznik nr 2 do formularza oferty***

*FORMULARZ CENOWY- Część nr 1 – mięso*

***Załącznik nr 2 a do formularza oferty***

*Specyfikacja Techniczna- Część nr 1 – mięso*

***Załącznik nr 3 do formularza oferty***

*FORMULARZ CENOWY- Część nr 2 – wędliny*

***Załącznik nr 3 a do formularza oferty***

*Specyfikacja Techniczna- Część nr 2 – wędliny*

***Załącznik nr 4 do formularza oferty***

*FORMULARZ CENOWY- Część nr 3 – mrożonki*

***Załącznik nr 4 a do formularza oferty***

*Specyfikacja Techniczna- Część nr 3 – mrożonki*

**ROZDZIAŁ IV. UMOWA (wzór)**

***ROZDZIAŁ I.***

***INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW***

## **1. ZAMAWIAJACY**

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:

Marzena Barwicka – telefon 607 073 168

## **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 na zakup i dostawa produktów żywnościowych: mięsa, wędlin, mrożonek dla potrzeb Działu Żywienia Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.

**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:

##### **4.1. Główny przedmiot zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych:**

<i>Nazwa i nr części</i>	<i>CPV główny, uzupełniający:</i>
<b>Część nr 1 – mięso</b>	<b>15110000-2 – mięso, 15111000-9 – mięso wołowe; 15112000-6- drób; 15113000-3 – wieprzowina; 15112120-3 – indyki; 15112130-6 – kurczęta; 15114000-0 - podroby</b>
<b>Część nr 2 wędliny</b>	<b>15131120-2 produkty wędliniarskie; 15131135-0 – wędliny drobiarskie; 15131130-5- wędliny; 15131410-2 szynka; 15131210-0 – szynka wędzona; 15131220-3 bekon; 15131230-6 – salami;</b>
<b>Część nr 3 mrożonki</b>	<b>15331170-9 warzywa mrożone; 15221000-3 ryby mrożone; 15896000-5 produkty głęboko mrożone; 15234000-7 ryby wędzone;</b>

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

#### **5. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Termin realizacji: sukcesywnie w okresie **24 miesięcy 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 - zamawiający nie uszczegóławia tego warunku.

**6.1.2.b.** sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Zamawiający nie określa szczegółowego

warunku w tym zakresie.

**6.1.2.c.** zdolności technicznej lub zawodowej – Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie.

**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)** Na potwierdzenie, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego należy załączyć do oferty **poprawnie wypełnioną specyfikację techniczną dla oferowanej części.**

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

**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 oferta 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 na wezwanie Zamawiającego 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.

**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.** Warunkiem udziału w postępowaniu jest wniesienie Wadium.

**8.2.** Zamawiający określa wadium w wysokości:

- 1) Część 1: 5 548,00 zł /słownie: pięć tysięcy pięćset czterdzieści osiem złotych/,**
- 2) Część 2 : 3 366,00 zł /słownie: trzy tysiące trzysta sześćdziesiąt sześć złotych/,**
- 3) Część 3 : 1 603,00 zł /słownie: jeden tysiąc sześćset trzy złote/,**

**8.3.** Wadium musi być wniesione do dnia **2018.06.07 do godz. 11:00.**

**8.4** Wadium można wnieść w następujących formach, w:

**8.4.1** pieniądzu, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego:

PKO Bank Polski S.A. **61 1020 1042 0000 8302 0363 3443**

**8.4.2** poręczeniach bankowych,

**8.4.3** gwarancjach bankowych,

**8.4.4.** gwarancjach ubezpieczeniowych,

**8.4.5** poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 ust. 3 pkt. 4 lit. b ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o Utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109 poz. 1158 z póź. zm).

Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu, przelewem Wykonawca dołącza do oferty kserokopię wpłaty wadium z potwierdzeniem dokonanego przelewu. Na poleceniu przelewu należy wpisać „Wadium - przetarg nieograniczony poniżej 221.000 Euro na zakup i dostawę produktów żywnościowych: mięsa, wędlin, mrozonek dla potrzeb Działu Żywnienia Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, **część nr.....**”.

**8.5.** W przypadku wniesienia wadium w formie pieniężnej o jego wniesieniu w terminie decydować będzie data wpływu środków na rachunek bankowy Zamawiającego.

**8.6.** W przypadku wniesienia wadium w formie o której mowa w pkt. 8.4.2- 8.4.5 wymagane jest dołączenie do oferty oryginału dokumentu wystawionego na rzecz Zamawiającego. Dokumenty te muszą być ważne przez cały okres związania Wykonawcy złożoną przez niego ofertą.

**8.7.** Okoliczności i zasady zwrotu wadium określone są w ustawie Prawo zamówień publicznych art. 46 ustawy pzp.

## **9. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT:**

**9.1.** Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

**9.2.** Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Ilość części – 3:

**Część nr 1** – mięso,

**Część nr 2** – wędliny

**Część nr 3** – mrozonki

**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 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 poświadczony 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](http://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](mailto: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](http://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 wymagania, 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.10/

**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 2018.06.07 do godziny 11.00**



**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 produktów żywnościowych: mięsa, wędlin, mrożonek dla potrzeb Działu Żywnienia Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością. Nie otwierać przed dniem 2018.06.07. do godz.11.30”**

**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 2018.06.07, godz. 11.30**

**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](http://www.pcmg.pl) informacje dotyczące:

**14.5.1.** kwoty, jaką 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:

Cena – 95 % / maksymalna ilość punktów jaka może otrzymać oferta za dane kryterium - 95/

Termin płatności – 5 % / maksymalna ilość punktów jaka może otrzymać oferta za dane kryterium - 5/

**15.2.** Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania kryteriów otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostałym Wykonawcom przypisana zostanie proporcjonalnie **odpowiednio mniejsza ilość punktów.**

#### **15. 3. SPOSÓB OCENY OFERT.**

**15.3..1.** Ocena ofert w zakresie przedstawionych kryteriów zostanie dokonana według następującej zasady:

**a/ Kryterium Cena:**

Wartość punktowa=  $C \min / C \text{ of} \times R$

R- Ranga ocenianego kryterium

C min- najniższa wartość brutto z wszystkich złożonych ofert

C of- wartość brutto oferty badanej

Do oceny ofert w kryterium „cena” będzie brana pod uwagę cena oferty brutto (w zł)

W zakresie kryterium „cena” oferta może uzyskać 95 punktów.

#### **b/ Kryterium „ Termin płatności”**

Wartość punktowa dla kryterium „ termin płatności ” będzie wyliczana według wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = T_{\text{of}} / T_{\text{max}} \times R$$

$T_{\text{of}}$  – termin płatności podany w ofercie badanej

$T_{\text{max}}$  – najdłuższy termin płatności podany w złożonych ofertach

R- Ranga ocenianego kryterium

W zakresie kryterium „ termin płatności ” oferta może uzyskać 5 punktów.

**UWAGA: Do oceny ofert w kryterium „Termin płatności ” będzie brana pod uwagę wartość podana w pkt.4 formularza oferty, wyrażona liczbowo (ilość dni). Punkty przyznawane będą powyżej 30 dni. Jest to minimum.**

**15.4.** Obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**15.5.** 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.

**15.6.** 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 niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

**15.7.** 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 spełniania 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***



**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

zakup i dostawa produktów żywnościowych: mięso, wędliny, mrożonki dla potrzeb Działu Żywienia Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.

**Część nr 1. Mięso****I. potrzeby w zakresie żywienia pacjentów**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu/ minimalne parametry wymagane</b>	<b>Szacunkowa ilość kg. na okres dwóch lat</b>
1	Schab wieprzowy bez kości	1400
2	Szynka bez kości , skóry i słoniny	1900
3	Wołowina bez kości kl. II-gulaszowa	190
4	Podgardle wieprzowe surowe	46
5	Żeberka wieprzowe paski	1300
6	Łopatka wieprzowa bez kości, skóry, słoniny	2400
7	Karkówka wieprzowa bez kości	700
8	Boczek wieprzowy ,surowy, łuskany bez kości	70
9	Golonka wieprzowa	160
10	Flaki wołowe mrożone	260
11	Kości schabowe wędzone	40
12	Filet z kurczaka bez skóry	2000
13	kurczak	1400
14	Udziec z kurczaka	3700
15	Skrzydółka z kurczaka	80
16	Korpusy z kurczaka	2000
17	Wątróbka z kurczaka	600
18	Wątróbka wieprzowa	140
19	Żołądki z kurczaka	800

**II. potrzeby w zakresie bufetu**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu/ minimalne parametry wymagane</b>	<b>Szacunkowa ilość kg. na okres dwóch lat</b>
1	Schab wieprzowy bez kości	<b>200</b>
2	Łopatka wieprzowa bez kości, skóry, słoniny	<b>200</b>
3	Filet z kurczaka bez skóry	<b>350</b>
4	Udziec z kurczaka	340
5	Skrzydółka z kurczaka	<b>150</b>
6	Korpusy z kurczaka	<b>200</b>
7	Wątróbka z kurczaka	<b>60</b>
8	Żołądki z kurczaka	100

Wymagania: Mięso wieprzowe musi być świeże, bez skóry i słoniny, nie mrożone, chude. Konsystencja mięsa wieprzowego musi być jędrna, elastyczna, odkształcająca się. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Mięso drobiowe musi być świeże, nie mrożone. Elementy mięsa drobiowego właściwie umięśnione, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Mięso wołowe musi być zapakowane w pojemniki z terminem przydatności do spożycia min. 3 dni.

Do każdej dostawy należy bezwzględnie dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny HDI o wymaganiach weterynaryjnych do produktu pochodzenia zwierzęcego.

dostawy własnymi środkami transportu posiadającymi aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej o spełnieniu warunków koniecznych do przewozu żywności .

Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno-epidemiologiczne , zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością .

Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw. Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami.

Zamawiający wymaga , aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę w języku polskim zawierającą co najmniej :

- nazwę produktu ,
- datę produkcji ,
- nazwę i adres producenta,
- masę netto,
- datę przydatności do spożycia ,
- datę minimalnej przydatności trwałości do spożycia ,
- zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary ,
- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.

**TOWAR NIE POSIADAJACY ETYKIETY BĘDZIE BEZWZGLEDNIE ZWRACANY DO DOSTAWCY!!!**

Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych , uszkodzonych, czy zbiorczych. Gramatura opakowania może wahać się w granicach +/- 20 %.

Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Powinny być gładkie, czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji .

Zamawiający wymaga, aby na dokumencie dostawy (wz, lub innym dokumencie handlowym) była wskazana data przydatności do spożycia dla zakupionego towaru.

Proces dostawy będącej przedmiotem zamówienia powinien być zgodny z obowiązującymi przez Wykonawcę systemem HACCP w przetwórstwie spożywczym.

## Część nr 2 wędliny

## I. potrzeby w zakresie żywienia pacjentów

Lp.	Nazwa produktu/ minimalne parametry wymagane	Szacunkowa ilość kg. na okres dwóch lat
1	Kiełbasa biała surowa	70
2	Kiełbasa krakowska	500
3	Kiełbasa parówkowa	460
4	Kiełbasa podwawelska	200
5	Kiełbasa szynkowa	900
6	Kiełbasa tatrzańska	240
7	Kiełbasa zwyczajna	100
8	Kiełbasa żywiecka	200
9	Kiełbasa krakowska drobiowa	190
10	ogonówka	300
11	baleron	300
12	połędwica sopocka	480
13	Salami	26
14	Szynka wiejska tradycyjna	560
15	Szynka konserwowa	900
16	Polędwica drobiowa	110
17	Szynka z indyka	110
18	Kurczak faszerowany	200
19	Rolada z warzywami	180
20	Schab pieczony	200
21	Mielonka tyrolska	600
22	Parówki wieprzowe typu hot- dog	500
23	Pieczeń rzymska	200

24	Pasztet mięsny	400
25	Pasztet drobiowy	180
26	Pasztetowa wieprzowa	180
27	Salceson włoski	200
28	Podgardle wędzone	60
29	smalec	80

## II. potrzeby w zakresie bufetu

Lp.	Nazwa produktu/ minimalne parametry wymagane	Szacunkowa ilość kg. na okres dwóch lat
1	Kiełbasa biała surowa	50
2	Kiełbasa podwawelska	20
3	Kiełbasa szynkowa	30
4	Kiełbasa zwyczajna	20
5	Kiełbasa żywiecka	20
6	ogonówka	60
7	baleron	40
8	połędwica sopocka	40
9	Salami	20
10	Szynka wiejska tradycyjna	40
11	Szynka konserwowa	50
12	Schab pieczony	20
13	Parówki wieprzowe typu hot- dog	200
14	Pasztet mięsny	50
15	Podgardle wędzone	12

### Wymagania:

Wędliny muszą być świeże, chude, ściste – nie rozpadające się przy krojeniu na krawalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być zylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone. Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. **W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 80%.**

Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, szczelnych, zamkniętych, nieuszkodzonych oraz prawidłowo oznakowanych opakowaniach producenta z terminem przydatności do spożycia min. 20 dni.

Do każdej dostawy należy bezwzględnie dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny HDI o wymaganiach weterynaryjnych do produktu pochodzenia zwierzęcego.

Termin dostawy: poniedziałek- piątek w godz. 7:00 – 8:00 .dostawy własnymi środkami transportu posiadającymi aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności .

Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno-epidemiologiczne , zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością .

Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw. Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami.

Zamawiający wymaga , aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę w języku polskim zawierającą co najmniej :

- nazwę produktu ,
- wykaz składników przede wszystkim **zawartość mięsa odpowiadającą zawartości wskazanej w dla poszczególnych towarów.**
- datę produkcji ,
- nazwę i adres producenta,
- masę netto,
- datę przydatności do spożycia ,
- datę minimalnej przydatności trwałości do spożycia ,
- zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary ,
- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.

**TOWAR NIE POSIADAJACY ETYKIETY BĘDZIE BEZWZGLEDNIE ZWRACANY DO DOSTAWCY!!!**

Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych , uszkodzonych, czy zbiorczych. Gramatura opakowania może wahać się w granicach + /- 20 %.

Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Powinny być gładkie, czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji .

Zamawiający wymaga, aby na dokumencie dostawy (wz, lub innym dokumencie handlowym) była wskazana data przydatności do spożycia dla zakupionego towaru.

Proces dostawy będącej przedmiotem zamówienia powinien być zgodny z obowiązującymi przez Wykonawcę systemem HACCP w przetwórstwie spożywczym.

## Część nr 3 mrożonki

## I. potrzeby w zakresie żywienia pacjentów

Lp.	Nazwa produktu/ minimalne parametry wymagane	Szacunkowa ilość kg. na okres dwóch lat
1	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler – op. max 5kg	400
2	Bukiet jarzynowy 3składnikowy: marchew, kalafior, brokuł, op. max 5kg	400
3	Fasolka szparagowa – odcinki strąków z obcięzonymi końcami, po. Max 5kg	300
4	Brokuły różyczki – op. max 5kg	400
5	Kalafior różyczki , op. max 5kg	400
6	Marchewka kostka z groszkiem, op. max 5kg	300
7	Mieszanka kompotowa, op. max 5kg	200
8	Knedle z owocami, op. max 5kg	300
9	Kluski śląskie, op. max 5kg	200
10	Pyzy z mięsem, op. max 5kg	300
11	Pierogi z serem , op. max 5kg	300
12	Pierogi z mięsem , op. max 5kg	300
13	Uszka z mięsem, op. max 5kg	40
14	Uszka z grzybami, op. max 5kg	40
15	Filet z Dorsza (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe nie uszkodzone, bez skóry.	200
16	Filet z Mintaja (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe	300
17	Makreła wędzona – op. max 4kg, powinna być jędrna, równomiernie wy wędzona, tusze nie uszkodzone, smak i zapach przyjemny, charakterystyczna dla wyrobów wędzonych.	400

## II. potrzeby w zakresie bufetu

Lp.	Nazwa produktu/ minimalne parametry wymagane	Szacunkowa ilość kg. na okres dwóch lat
1	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler – op. max 5kg	190

2	Bukiet jarzynowy 3składnikowy: marchew, kalafior, brokuł, op. max 5kg	195
3	Fasolka szparagowa – odcinki strąków z obciętymi końcami, po. Max 5kg	270
4	Brokuły różyczki – op. max 5kg	200
5	Kalafior różyczki , op. max 5kg	150
6	Marchewka kostka z groszkiem, op. max 5kg	100
7	Pyzy z mięsem, op. max 5kg	100
8	Uszka z mięsem, op. max 5kg	20
9	Uszka z grzybami, op. max 5kg	20
10	Frytki do pieca, podsmażane, głęboko mrożone, min. 93% ziemniaka, bez obcych smaków i zapachów, op. max 5kg	500
11	Filet z Dorsza (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe nie uszkodzone, bez skóry.	100
12	Filet z Mintaja (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe	100

**Wymagania:**

Owoce, warzywa, pierogi, pyzy, frytki – najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, powinny być sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, pleśni.

Mrożonki owocowe i warzywne oraz wyroby kulinarne i ryby muszą być dostarczane w opakowaniach zewnętrznych (karton +opakowanie wewnętrzne (folia)), trwale oznakowane, temperatura surowca w momencie przyjęcia min. -18°C, brak oznak rozmrożenia, dostarczone dnia dotyczącego zamówienia. Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy.

Warunki dostawy: poniedziałek – piątek 7:00 do 8:00 .dostawy własnymi środkami transportu posiadającymi aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności .

Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno-epidemiologiczne , zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością .

Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw. Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami.

**ROZDZIAŁ III**

**FORMULARZ OFERTY**

**I**

**FORMULARZE ZAŁACZNIKÓW 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 produktów żywnościowych: mięso, wędliny, mrożonki dla potrzeb Działu Żywienia Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

**1. 1.** Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w SIWZ:

**a) Część nr 1 – mięso** za cenę brutto: ..... zł, słownie.....,

.....

w tym VAT ..... % , zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do oferty.

**b) Część nr 2 – wędliny** za cenę brutto: ..... zł, słownie:

.....,

w tym VAT ..... % , zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do oferty.

**c) Część nr 3 – mrożonki** za cenę brutto: ..... zł, słownie:

.....,

w tym VAT ..... % , zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do oferty.

2. Oświadczamy, że powyższa cena zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru naszej oferty.
3. Oświadczamy, że dostawy będą zrealizowane w terminie ..... Godz. od daty otrzymania zamówienia od Zamawiającego.
4. Termin płatności (min. 30 dni); ..... dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.
5. 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.
6. Zobowiązujemy się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z treścią i wymogami SIWZ.
7. Oświadczamy, że niniejsza oferta zawiera na stronach Nr od ..... do ..... informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji./ jeżeli dotyczy/
8. Oświadczamy, że związani jesteśmy niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
9. **Zamówienie** zrealizujemy samodzielnie\*/ przy udziale **podwykonawców\***  
/ jeżeli dotyczy/ - wykaz części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom i firmy podwykonawców:

.....  
.....

10. 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 .....
11. Oferta niniejsza zawiera ..... kolejno ponumerowanych stron.
12. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Zamawiającym są:

.....

**13. 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).*

..... *(miejscowość)*, 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)*

**Załącznik Nr 1a 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 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 NIEBĄDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

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

..... (*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 – mięso**

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

Lp.	Nazwa produktu żywnościowego/ minimalne parametry wymagane	Szacunkowa ilość kg. na okres dwóch lat	Cena jednostkowa netto za 1 kg.	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za 1 kg. (kolumna 4 x kolumna nr 5)	Oferowana wartość brutto (kolumna nr 3 x kolumna nr 6)	Wielkość opakowania zbiorczego i cena netto za opakowanie	Nazwa handlowa i producent oferowanego produktu żywnościowego
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>I. potrzeby w zakresie żywienia pacjentów</b>								
1	Schab wieprzowy bez kości	1400						
2	Szynka bez kości , skóry i słoniny	1900						
3	Wołowina bez kości kl. II-gulaszowa	190						
4	Podgardle wieprzowe surowe	46						
5	Żeberka wieprzowe paski	1300						
6	Łopatka wieprzowa bez kości, skóry, słoniny	2400						
7	Karkówka wieprzowa bez kości	700						
8	Boczek wieprzowy ,surowy, łuskany bez kości	70						
9	Golonka wieprzowa	160						
10	Flaki wołowe mrożone	260						

11	Kości schabowe wędzone	40						
12	Filet z kurczaka bez skóry	2000						
13	kurczak	1400						
14	Udziec z kurczaka	3700						
15	Skrzydełka z kurczaka	80						
16	Korpusy z kurczaka	2000						
17	Wątróbka z kurczaka	600						
18	Wątróbka wieprzowa	140						
19	Żołądki z kurczaka	800						
<b>II. potrzeby w zakresie bufetu</b>								
1	Schab wieprzowy bez kości	200						
2	Łopatka wieprzowa bez kości, skóry, słoniny	200						
3	Filet z kurczaka bez skóry	350						
4	Udziec z kurczaka	340						
5	Skrzydełka z kurczaka	150						
6	Korpusy z kurczaka	200						
7	Wątróbka z kurczaka	60						
8	Żołądki z kurczaka	100						
						<b>Razem</b>		

Do oceny ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto oferty - suma kolumny nr 7 powyższej tabeli

..... dnia ..... r.

.....

*(podpis Wykonawcy/Wykonawców)*

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

**FORMULARZ CENOWY****Część nr 2 – wędliny**

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

Lp.	Nazwa produktu żywnościowego / minimalne Wymagane parametry	Szacunkowa ilość kg. Na okres dwóch lat	Cena jednostkowa netto za 1 kg.	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za 1 kg. (kolumna 4 x kolumna nr 5)	Oferowana wartość brutto (kolumna nr 3 x kolumna nr 6)	Wielkość opakowania zbiorczego i cena netto za opakowanie	Nazwa handlowa i producent oferowanego produktu żywnościowego
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>I. potrzeby w zakresie żywienia pacjentów</b>								
1	Kiełbasa biała surowa	70						
2	Kiełbasa krakowska	500						
3	Kiełbasa parówkowa	460						
4	Kiełbasa podwawelska	200						
5	Kiełbasa szynkowa	900						
6	Kiełbasa tatrzańska	240						

7	Kiełbasa zwyczajna	100						
8	Kiełbasa żywiecka	200						
9	Kiełbasa krakowska drobiowa	190						
10	ogonówka	300						
11	baleron	300						
12	połędwica sopocka	480						
13	Salami	26						
14	Szynka wiejska tradycyjna	560						
15	Szynka konserwowa	900						
16	Poładwica drobiowa	110						
17	Szynka z indyka	110						
18	Kurczak faszerowany	200						
19	Rolada z warzywami	180						
20	Schab pieczony	200						
21	Mielonka tyrolska	600						
22	Parówki wieprzowe typu hot- dog	500						
23	Pieczeń rzymska	200						

24	Pasztet mięsny	400						
25	Pasztet drobiowy	180						
26	Pasztetowa wieprzowa	180						
27	Salceson włoski	200						
28	Podgardle wędzone	60						
29	smalec	80						
<b>II. potrzeby w zakresie bufetu</b>								
1	Kiełbasa biała surowa	50						
2	Kiełbasa podwawelska	20						
3	Kiełbasa szynkowa	30						
4	Kiełbasa zwyczajna	20						
5	Kiełbasa żywiecka	20						
6	ogonówka	60						
7	baleron	40						
8	połędwica sopocka	40						
9	Salami	20						
10	Szynka wiejska tradycyjna	40						

11	Szynka konserwowa	50						
12	Schab pieczony	20						
13	Parówki wieprzowe typu hot-dog	200						
14	Pasztet mięsny	50						
15	Podgardle wędzone	12						
<b>Razem</b>								

**Do oceny ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto oferty - suma kolumny nr 7 powyższej tabeli**

..... dnia ..... r.

.....

**(podpis Wykonawcy/Wykonawców)**

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

**FORMULARZ CENOWY****Część nr 3 – mrożonki**

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

Lp.	Nazwa produktu żywnościowego / minimalne Wymagane parametry	Szacunkowa ilość kg. Na okres dwóch lat	Cena jednostkowa netto za 1 kg.	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za 1 kg. (kolumna 4 x kolumna nr 5)	Oferowana wartość brutto (kolumna nr 3 x kolumna nr 6)	Wielkość opakowania zbiorczego i cena netto za opakowanie	Nazwa handlowa i producent oferowanego produktu żywnościowego
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>I-potrzeby w zakresie żywienia pacjentów</b>								
1	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler – op. max 5kg	400						
2	Bukiet jarzynowy 3składnikowy: marchew, kalafior, brokuł, op. max 5kg	400						
3	Fasolka szparagowa – odcinki strąków z obciętymi końcami, po. Max 5kg	300						
4	Brokuły różyczki – op. max 5kg	400						
5	Kalafior różyczki , op. max 5kg	400						
6	Marchewka kostka z groszkiem, op.	300						

	max 5kg							
7	Mieszanka kompotowa, op. max 5kg	200						
8	Knedle z owocami, op. max 5kg	300						
9	Kluski śląskie, op. max 5kg	200						
10	Pyzy z mięsem, op. max 5kg	300						
11	Pierogi z serem , op. max 5kg	300						
12	Pierogi z mięsem , op. max 5kg	300						
13	Uszka z mięsem, op. max 5kg	40						
14	Uszka z grzybami, op. max 5kg	40						
15	Filet z Dorsza (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe nie uszkodzone, bez skóry.	200						
16	Filet z Mintaja (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe	300						
17	Makrela wędzona – op. max 4kg, powinna być jędrna, równomiernie wywędzona, tusze nie uszkodzone, smak i zapach przyjemny, charakterystyczna dla wyrobów wędzonych.	400						
<b>II. potrzeby w zakresie bufetu</b>								



1	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler – op. max 5kg	190						
2	Bukiet jarzynowy 3składnikowy: marchew, kalafior, brokuł, op. max 5kg	195						
3	Fasolka szparagowa – odcinki strąków z obciętymi końcami, po. Max 5kg	270						
4	Brokuły różyczki – op. max 5kg	200						
5	Kalafior różyczki , op. max 5kg	150						
6	Marchewka kostka z groszkiem, op. max 5kg	100						
7	Pyzy z mięsem, op. max 5kg	100						
8	Uszka z mięsem, op. max 5kg	20						
9	Uszka z grzybami, op. max 5kg	20						
10	Frytki do pieca, podsmażane, głęboko mrożone, min. 93% ziemniaka, bez obcych smaków i zapachów, op. max 5kg	500						
11	Filet z Dorsza (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe nie uszkodzone, bez skóry.	100						
12	Filet z Mintaja (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności	100						

rozmrzania całości, płaty całe								
<b>Razem</b>								

**Do oceny ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto oferty - suma kolumny nr 7 powyższej tabeli**

..... dnia ..... r.

.....

***(podpis Wykonawcy/Wykonawców)***

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

## Specyfikacja techniczna

## Część nr 1- mięso

Lp.	Nazwa produktu żywnościowego /minimalne parametry wymagane	Parametry oferowane (należy dokładnie określić /opisać parametry oferowanego produktu żywnościowego)
<b>I. potrzeby w zakresie żywienia pacjentów</b>		
1	Schab wieprzowy bez kości	
2	Szynka bez kości , skóry i słoniny	
3	Wołowina bez kości kl. II-gulaszowa	
4	Podgardle wieprzowe surowe	
5	Żeberka wieprzowe paski	
6	Łopatka wieprzowa bez kości, skóry, słoniny	
7	Karkówka wieprzowa bez kości	
8	Boczek wieprzowy ,surowy, łuskany bez kości	
9	Golonka wieprzowa	
10	Flaki wołowe mrożone	
11	Kości schabowe wędzone	
12	Filet z kurczaka bez skóry	
13	kurczak	
14	Udziec z kurczaka	
15	Skrzydętka z kurczaka	
16	Korpusy z kurczaka	
17	Wątróbka z kurczaka	
18	Wątróbka wieprzowa	
19	Żołądki z kurczaka	
<b>II. potrzeby w zakresie bufetu</b>		
1	Schab wieprzowy bez kości	
2	Łopatka wieprzowa bez kości, skóry, słoniny	
3	Filet z kurczaka bez skóry	
4	Udziec z kurczaka	
5	Skrzydętka z kurczaka	
6	Korpusy z kurczaka	
7	Wątróbka z kurczaka	

8	Żołądki z kurczaka	
---	--------------------	--

..... dnia ..... r.

.....

*(podpis Wykonawcy/Wykonawców)*

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

## Specyfikacja techniczna

## Część nr 2 – wędliny

Lp.	Nazwa produktu żywnościowego /minimalne parametry wymagane	Parametry oferowane (należy dokładnie określić /opisać parametry oferowanego produktu żywnościowego)
<b>I. potrzeby w zakresie żywienia pacjentów</b>		
1	Kiełbasa biała surowa	
2	Kiełbasa krakowska	
3	Kiełbasa parówkowa	
4	Kiełbasa podwawelska	
5	Kiełbasa szynkowa	
6	Kiełbasa tatrzańska	
7	Kiełbasa zwyczajna	
8	Kiełbasa żywiecka	
9	Kiełbasa krakowska drobiowa	
10	ogonówka	
11	baleron	
12	polędwica sopocka	
13	Salami	
14	Szynka wiejska tradycyjna	
15	Szynka konserwowa	
16	Polędwica drobiowa	
17	Szynka z indyka	
18	Kurczak faszerowany	
19	Rolada z warzywami	
20	Schab pieczony	
21	Mielonka tyrolska	
22	Parówki wieprzowe typu hot- dog	
23	Pieczeń rzymska	
24	Pasztet mięsny	
25	Pasztet drobiowy	
26	Pasztetowa wieprzowa	
27	Salceson włoski	
28	Podgardle wędzone	
29	smalec	
<b>II. potrzeby w zakresie bufetu</b>		

1	Kiełbasa biała surowa	
2	Kiełbasa podwawelska	
3	Kiełbasa szynkowa	
4	Kiełbasa zwyczajna	
5	Kiełbasa żywiecka	
6	ogonówka	
7	baleron	
8	połędwica sopocka	
9	Salami	
10	Szynka wiejska tradycyjna	
11	Szynka konserwowa	
12	Schab pieczony	
13	Parówki wieprzowe typu hot- dog	
14	Pasztet mięsny	
15	Podgardle wędzone	

..... dnia ..... r.

.....  
*(podpis Wykonawcy/Wykonawców)*

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

## Specyfikacja techniczna

## Część nr 3 mrożonki

Lp.	Nazwa produktu żywnościowego /minimalne parametry wymagane	Parametry oferowane (należy dokładnie określić /opisać parametry oferowanego produktu żywnościowego )
<b>I-potrzeby w zakresie żywienia pacjentów</b>		
1	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler – op. max 5kg	
2	Bukiet jarzynowy 3składnikowy: marchew, kalafior, brokuł, op. max 5kg	
3	Fasolka szparagowa – odcinki strąków z obciętymi końcami, po. Max 5kg	
4	Brokuły różyczki – op. max 5kg	
5	Kalafior różyczki , op. max 5kg	
6	Marchewka kostka z groszkiem, op. max 5kg	
7	Mieszanka kompotowa, op. max 5kg	
8	Knedle z owocami, op. max 5kg	
9	Kluski śląskie, op. max 5kg	
10	Pyzy z mięsem, op. max 5kg	
11	Pierogi z serem , op. max 5kg	
12	Pierogi z mięsem , op. max 5kg	
13	Uszka z mięsem, op. max 5kg	
14	Uszka z grzybami, op. max 5kg	
15	Filet z Dorsza (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płyty całe nie uszkodzone, bez skóry.	
16	Filet z Mintaja (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płyty całe	
17	Makreła wędzona – op. max 4kg, powinna być jędrna, równomiernie wy wędzona, tusze nie uszkodzone, smak i zapach przyjemny, charakterystyczna dla wyrobów wędzonych.	

<b>II. potrzeby w zakresie bufetu</b>		
1	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler – op. max 5kg	
2	Bukiet jarzynowy 3składnikowy: marchew, kalafior, brokuł, op. max 5kg	
3	Fasolka szparagowa – odcinki strąków z obciętymi końcami, po. Max 5kg	
4	Brokuły różyczki – op. max 5kg	
5	Kalafior różyczki , op. max 5kg	
6	Marchewka kostka z groszkiem, op. max 5kg	
7	Pyzy z mięsem, op. max 5kg	
8	Uszka z mięsem, op. max 5kg	
9	Uszka z grzybami, op. max 5kg	
10	Frytki do pieca, podsmażane, głęboko mrożone, min. 93% ziemniaka, bez obcych smaków i zapachów, op. max 5kg	
11	Filet z Dorsza (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe nie uszkodzone, bez skóry.	
12	Filet z Mintaja (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płaty całe	

..... dnia ..... r.

.....

*(podpis Wykonawcy/Wykonawców*



**ROZDZIAŁ IV**  
**UMOWA /WZÓR/**

## UMOWA /WZÓR/

**Na zakup i dostawa produktów żywnościowych: mięso, wędliny, mrożonki dla potrzeb Działu Żywnienia Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.**

Część nr.....

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 „Zamawiającym”)

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

1. ....

2. ....

(zwaną dalej “Wykonawcą”)

**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 Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu i przenieść na Zamawiającego własność produktów żywnościowych będących przedmiotem umowy, a Zamawiający zobowiązuje się towar odebrać i zapłacić Wykonawcy cenę za jego dostarczenie.
2. Termin realizacji umowy: sukcesywnie przez okres 2 lat od daty zawarcia umowy.
3. Zamawiający będzie zamawiał produkty żywnościowe sukcesywnie w ilościach uzależnionych od aktualnych potrzeb Szpitala.
4. Nie zamówienie Produktów żywnościowych w danym miesiącu nie jest w żadnym wypadku odstąpieniem 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 produktami żywnościowymi oraz niebezpieczeństwo przypadkowej utraty lub uszkodzenia produktów żywnościowych przechodzą na Zamawiającego z chwilą wydania produktów żywnościowych Zamawiającemu lub osobie trzeciej wskazanej na piśmie przez Zamawiającego.
2. Koszty dostawy ponosi Wykonawca.
3. Do każdej dostawy należy bezwzględnie dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny HDI o wymaganiach weterynaryjnych do produktu pochodzenia zwierzęcego./ jeżeli dotyczy/
4. Dostawy własnymi środkami transportu Wykonawcy posiadającymi aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności .
5. Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno-epidemiologiczne , zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością .
6. Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw.
7. Wszystkie oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami.
8. Zamawiający wymaga , aby dostarczone produkty żywnościowe pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę w języku polskim zawierającą co najmniej :
  - nazwę produktu ,
  - datę produkcji ,
  - nazwę i adres producenta,
  - masę netto,
  - datę przydatności do spożycia ,
  - datę minimalnej przydatności trwałości do spożycia ,
  - zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary ,
  - oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.
9. Produkt żywnościowy nie posiadający etykiety będzie bezwzględnie zwracany do Wykonawcy.
10. Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych , uszkodzonych, czy zbiorczych. Gramatura opakowania może wahać się w granicach + /- 20 %.
11. Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Powinny być gładkie, czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji .
12. Zamawiający wymaga, aby na dokumencie dostawy (wz, lub innym dokumencie handlowym) była wskazana data przydatności do spożycia dla zakupionego produktu żywnościowego.
13. Proces dostawy będącej przedmiotem zamówienia powinien być zgodny z obowiązującymi przez Wykonawcę systemem HACCP w przetwórstwie spożywczym.

14. Dostawy poniedziałek- piątek w godz. 7:00 – 8:00 do magazynu żywnościowego Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu ul. Piotra Skargi 10.
15. Realizacja zamówienia w ciągu 48 godz. od dnia złożenia pisemnego zamówienia. Zamówienia przesyłane będą faksem lub pocztą elektroniczną.
16. Do kontaktów ze strony Zamawiającego w sprawie realizacji umowy upoważnia się – Kierownika Działu Żywnienia - nr tel. (048) .....
17. Do kontaktów ze strony Wykonawcy w sprawie realizacji umowy upoważnia się.....

### **§ 3.**

#### **Wydanie produktów żywnościowych, ubezpieczenie i transport**

1. Za dzień wydania produktu żywnościowego Zamawiającemu uważa się dzień, w którym produkty żywnościowe zostały odebrane przez Zamawiającego po sprawdzeniu jakości dostawy produktów żywnościowych.
2. Wykonawca zapewni takie opakowanie produktów żywnościowych, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia ich 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 Wykonawcy okoliczności dotyczące warunków transportu produktów żywnościowych do Miejsca Dostawy oraz warunków, jakich można się spodziewać w Miejscu Dostawy.
4. Do towaru Wykonawca dołączy specyfikację dostarczonych produktów żywnościowych.

### **§4.**

#### **Zasady zwrotu produktów żywnościowych**

1. Zamawiający ma prawo odmówić w całości lub w części Dostawy, jeżeli:
  - a) jakkolwiek produkt żywnościowy nie będzie oryginalnie opakowany (a wymaga opakowania) lub opakowanie będzie uszkodzone,
  - b) jakkolwiek produkt żywnościowy dostarczony zostanie z krótkim terminem ważności.
  - c) posiadał będzie inne wady jawne.
2. W przypadku dostarczenia produktu żywnościowego z wadami (uszkodzenie, stłuczki, zalane opakowanie itp.) Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany na produkt żywnościowy wolny od wad.
3. Dostarczenie nowego przedmiotu umowy nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy.

### **§ 5.**

#### **Wartość umowy, zapłata ceny**

1. Wartość umowy opiewa na kwotę ..... **brutto**  
(słownie:..... w tym podatek VAT .....%
2. Należność za faktycznie dostarczone produkty żywnościowe wyliczana będzie według cen jednostkowych netto (za jednostkę miary) określonych w formularzu cenowym oraz uwzględniając należny podatek VAT, stanowiącym zał. nr ..... do umowy.
3. Ceny jednostkowe brutto produktów żywnościowych objętych niniejszą umową, określone w formularzu cenowym, będą niezmiennie obowiązywały przez cały okres trwania umowy z zastrzeżeniem § 10 ust. 5.1 lit.a) i b) niniejszej umowy.
4. Zapłata ceny za dostarczone produkty żywnościowe nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany przez niego na fakturze lub rachunku.
5. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem, w ciągu/ min 30 dni/ .... dni od daty wystawienia faktury lub rachunku przez Wykonawcę, przy czym za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. W przypadku niedotrzymania terminu płatności, o którym mowa w §5 pkt. 5 przez Zamawiającego, Wykonawca może naliczyć odsetki ustawowe.
7. Wszelkie płatności będą dokonywane w złotych polskich.

#### **§ 6.**

#### **Zmiana stron umowy**

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z umowy, w całości lub w części.

#### **§ 7.**

#### **Rękojmia za wady fizyczne i prawne**

1. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wszelkie wady fizyczne dostarczanych produktów żywnościowych.
2. Przez wadę fizyczną rozumie się w szczególności jakąkolwiek niezgodność produktu żywnościowego z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w SIWZ.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wszelkie wady prawne dostarczonych produktów żywnościowych , w tym również za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej lub przemysłowej, w tym praw autorskich, patentów, praw ochronnych na znaki towarowe oraz praw z rejestracji na wzory użytkowe i przemysłowe, pozostające w związku z wprowadzeniem produktu żywnościowego do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

**§ 8.**

**Gwarancja jakości, reklamacje**

1. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczone produkty żywnościowe w ramach umowy są wolne od wad fizycznych w rozumieniu §4, ust. 2 niniejszej umowy.
2. Zamawiający może wykonywać uprawnienia z tytułu gwarancji niezależnie od uprawnień z tytułu rękojmi za wady fizyczne dostarczonych produktów żywnościowych.
3. O wszystkich stwierdzonych wadach Zamawiający zawiadomi Wykonawcę na piśmie, nie później jednak niż w ciągu 2 dni od chwili zrealizowania dostawy.
4. Reklamacje Zamawiającego będą załatwiane przez Wykonawcę, nie później niż w ciągu 5 dni roboczych od daty otrzymania zgłoszenia o wadzie.
5. Dostarczenie nowego produktu żywnościowego nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy.

**§ 9.**

**Opóźnienie Wykonawcy, kary umowne i odstąpienie od umowy**

1. W przypadku opóźnienia Wykonawcy w dostarczeniu produktów żywnościowych w całości lub w części Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej, której wysokość określa się na 0,2% wartości brutto zamówionego a nie dostarczonego towaru za każdy dzień opóźnienia.
2. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy przez którąkolwiek ze stron, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego przez którąkolwiek ze stron, zapłaci on Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
4. W przypadku ujawnienia wady w zakupionym przedmiocie umowy Zamawiający wyznaczy Wykonawcy termin do wymiany towaru na wolny od wad. Z tytułu zwłoki w dostarczeniu towaru wolnego od wad, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,2% wartości brutto wadliwego przedmiotu umowy za każdy dzień zwłoki.
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, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu dostawy towaru do dnia odstąpienia od umowy.
6. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych do wysokości poniesionej szkody.

**§ 10.**

**Rozstrzygnięcie sporów**

1. Zamawiający i Wykonawca 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, Zamawiający i Wykonawca nie są w stanie polubownie rozstrzygnąć sporu, to każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu sądu powszechnego, właściwego dla siedziby Zamawiającego.

**§ 11.**

**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 Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania tej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub SIWZ oraz określił warunki takiej zmiany.
5. Zamawiający dopuszcza następujące zmiany umowy:
  - 5.1. Ceny jednostkowe brutto mogą ulec zmianie w przypadku:
    - a) zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej przepisami prawa - mogą się zmienić od dnia wejścia w życie danego aktu prawnego, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto,
    - b) po upływie roku obowiązywania umowy o wskaźnik inflacji ogłoszony przez prezesa GUS za ostatni kwartał przed upływem roku obowiązywania umowy,
  - 5.2. Przedmiotem zmian treści umowy mogą być również zmiany adresowe lub rejestrowe stron umowy.
6. Zmiany dokonane w naruszeniu ust. 3, 4, 5 niniejszego § są nieważne.

**§ 12.**

**Egzemplarze umowy**

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

**Załączniki do umowy:**

PCMG/P-31/2018

Załącznik nr 1 – Formularz cenowy

Załącznik nr 2 - Specyfikacja techniczna

Akceptuje pod względem finansowym

.....

Główny Księgowy

**Wykonawca**

**Zamawiający**

Sporządził: Hubert Wasila