



Zapytanie ofertowe

DZP.273.4.3.2022

I. Zamawiający:

Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu sp. z o. o., ul. Księdza Piotra Skargi 10, 05-600 Grójec,
Tel.: +48 48 664 91 01,
Fax: +48 48 664 21 81,
e-mail: sekretariat@pcmg.pl
NIP: 797-201-92-61

II. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa mrozonek dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.

Kod CPV: 15331170-9 Warzywa mrożone
15221000-3 Ryby mrożone
15896000-5 Produkty głęboko mrożone
15234000-7 Ryby wędzone

III. Miejsce wykonania zamówienia:

Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu Sp. z o.o., ul. Ks. Piotra Skargi 10, 05-600 Grójec.

IV. Termin wykonania zamówienia:

12 miesięcy od daty zawarcia umowy

V. Termin realizacji dostaw:

Max 3 dni robocze.

VI. Termin płatności:

Min. 30 dni od daty doręczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

VII. Kryteria oceny ofert:

Cena (brutto) - 100%

VIII. Sposób oceny ofert:

$C_o = (C_n : C_b) \times 100$

C_o - cena oferty, C_n - cena oferty najniższej, C_b - cena oferty badanej

IX. Miejsce oraz termin składania formularzy ofertowych:

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 13.05.2022r. do godziny 10.00**

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 na zakup i dostawę mrożonek dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością. Nie otwierać przed 13.05.2022r. do godz. 10.30**”.

Oferta musi być sporządzona w języku polskim.

X. Do oferty każdy Wykonawca zobowiązany jest załączyć:

- formularz oferty,
- formularz cenowy,
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,
- pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy /dokument złożony w oryginale lub notarialnie poświadczona jego kopia - jeżeli dotyczy/,

XI. Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 – Formularz cenowy

Załącznik nr 3 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 4 – Wzór umowy

Prezes Zarządu
Powiatowego Centrum Medycznego
w Grójcu

Prezes Zarządu
Powiatowego Centrum Medycznego
w Grójcu Sp. z o.o.

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

FORMULARZ OFERTY

Nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....
.....

Adres*

Tel.*:

Adres poczty elektronicznej*

Regon*

NIP *

* - niepotrzebne skreślić

**Powiatowe Centrum Medyczne
w Grójcu Sp. z o.o.
ul. Ks. Piotra Skargi 10
05-600 Grójec**

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Sp. z o.o. w procedurze uproszczonej prowadzonej bez stosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych na **zakup i dostawę mrożonek dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**, przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy wszystkie warunki zawarte w zapytaniu ofertowym.

- I. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Zapytaniu ofertowym za cenę zł brutto (słownie:),
w tym podatek VAT %.
- II. Oświadczamy, że powyższa cena zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru naszej oferty.
- III. W przypadku wyboru naszej oferty - zobowiązujemy się do wykonania zamówienia: **sukcesywnie przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.**

DZP.273.4.2022

- IV. AKCEPTUJEMY warunki płatności określone przez Zamawiającego we wzorze umowy. Termin płatności określamy na (min. 30 dni) dni od daty doręczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. Forma płatności: przelew.
- V. Oświadczamy, że zamówienia będą zrealizowane – (max 3 dni robocze) dni robocze od daty otrzymania pisemnego zamówienia.
- VI. Jesteśmy związani ofertą przez 30 dni od daty upływu terminu do składania ofert.
- VII. Oświadczamy, że 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.
- VIII. Zamówienie zrealizujemy samodzielnie*/ przy udziale podwykonawców* / jeżeli dotyczy/ - wykaz części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom i firmy podwykonawców:
- IX. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Zamawiającym są:
..... tel.; e-mail:
..... tel.; e-mail:

*niepotrzebne skreślić

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy / Wykonawców)

FORMULARZ CENOWY

Mrozonki

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Szacunkowe zapotrzebowanie nie na okres 12 miesięcy	Cena netto w PLN za j.m.	Wartość netto w PLN	Stawka VAT%	Cena brutto w PLN za j.m.	Wartość brutto w PLN
1	Brokuły różyczki – op. max 5kg	kg	440					
2	Bukiet jarzynowy 3składnikowy: marchew, kalafior, brokuł op. max 5kg	kg	430					
3	Fasolia sprzągotowa – odranki strąków z obciętymi końcami, po. Max 5kg	kg	280					
4	Filet z dorsza czarnaśka (SHIP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy fileśów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płyty całe nie uszkodzone, bez skóry.	kg	20					

5	Filet z Moriszuła – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy fileśów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płyty całe nie uszkodzone, bez skóry.	kg	210					
6	Frytki do pieca, podsmażane, głęboko mrożone, min. 93% ziemniaka, bez obcych smaków i zapachów, op. max 5kg	kg	5					
7	Kalafior różyczki, op. max 5kg	kg	365					
8	Kluskci śląskie, op. max 5kg	kg	100					
9	Makrele wędzone – op. max 4kg, powinna być jedna, równomiernie wy wędzona, tusze nie uszkodzone, smak i zapach przyjemny, charakterystyczna dla wyrobów wędzonych.	kg	56					
10	Marchewka kostka z groszkiem, op. max 5kg	kg	15					
11	Mieszanka kompotowa, op. max 5kg	kg	250					
12	Pierogi z serem, op. max 5kg	kg	5					
13	Przyz z mięsem, op. max 5kg	kg	10					
14	Uszka z grzybami, op. max 5kg lub Uszka z kapustą i grzybami	kg	5					

15	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler op. max 5kg	kg	735					
			RAZEM		X		X	

Wartość netto: (słownie:)

Wartość brutto: (słownie:)

....., dnia [podpis Wykonawcy / Wykonawców]

Opis przedmiotu zamówienia

Mrożonki	
Lp.	Przedmiot zamówienia
1	2
1	Brokuły różyczki – 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	Filet z Dorsza czerniaka (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.
5	Filet z Morszczuka – 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.
6	Frytki do pieca, podsmażane, głęboko mrożone, min. 93% ziemniaka, bez obcych smaków i zapachów, op. max 5kg
7	Kalafior różyczki , op. max 5kg
8	Kluski śląskie, op. max 5kg
9	Makrela wędzona – op. max 4kg, powinna być jędrna, równomiernie wywędzona, tusze nie uszkodzone, smak i zapach przyjemny, charakterystyczna dla wyrobów wędzonych.
10	Marchewka kostka z groszkiem, op. max 5kg
11	Mieszanka kompotowa, op. max 5kg
12	Pierogi z serem , op. max 5kg
13	Pyzy z mięsem, op. max 5kg
14	Uszka z grzybami, op. max 5kg lub Uszka z kapustą i grzybami
15	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler – op. max 5kg

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, warzywne oraz wyroby kulinarne i ryby muszą być dostarczane w opakowaniach zewnętrznych (karton +o pakowanie 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.

UMOWA /WZÓR/

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

zawarta w dniu2022r. w Grójcu pomiędzy:

**Powiatowym Centrum Medycznym w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
z siedzibą w Grójcu (05-600 Grójec, ul. Ks. Piotra Skargi 10), wpisaną do rejestru
przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Lublin Wschód w Lublinie z siedzibą w
Świdniku, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000351118,
posiadającą NIP 797-201-92-61 i REGON 142203546, zwaną dalej „Zamawiającym”
reprezentowanym przez:**

..... – Prezesa Zarządu

a

.....
z siedzibą w posiadającą NIP, REGON,
zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....

wyłonioną w trybie zapytania ofertowego, do którego nie stosuje się przepisów prawa zamówień
publicznych zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych
(tekst jedn. Dz. U. z 2019r. poz. 2019 z późn. zm).

Zamawiający i Wykonawca łącznie zwani „Stronami” lub oddzielnie „Stroną”

o następującej treści:

§ 1.

Przedmiot umowy, okres obowiązywania

1. Na podstawie umowy Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu i przenieść na Zamawiającego własność towarów będących przedmiotem umowy, a Zamawiający zobowiązuje się towar odebrać i zapłacić Wykonawcy cenę za jego dostarczenie.
2. Termin realizacji umowy: **sukcesywnie przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.**
3. Zamawiający będzie zamawiał towar sukcesywnie w ilościach uzależnionych od aktualnych potrzeb PCMG.
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 Formularz cenowy.

§ 2.

Warunki dostawy

1. Korzyści i ciężary związane z towarem oraz niebezpieczeństwo przypadkowej utraty lub uszkodzenia towaru przechodzą na Zamawiającego z chwilą wydania towaru lub osobie trzeciej wskazanej na piśmie przez Zamawiającego.
2. Koszty dostawy ponosi Wykonawca.
3. Warunki dostawy:
 - 3.1. Poniedziałek - piątek w godz. 7:00 – 8:00 dostawy własnymi środkami transportu do Magazynu Żywnienia PCMG, ul. Piotra Skargi 10.
 - 3.2. Realizacja zamówienia w ciągudni roboczych 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 Wykonawca zobowiązany jest dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych asortymentów w zależności od własnych potrzeb, bez względu na ilości danego asortymentu podane w Załączniku nr 1 pod warunkiem nie przekroczenia globalnej wartości umowy.
5. Do kontaktów ze strony Zamawiającego w sprawie realizacji umowy upoważnia się **Kierownika Działu Żywnienia tel. 48 664-91-60, e-mail: kuchnia@pcmg.pl**
6. Do kontaktów ze strony Wykonawcy 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 Zamawiającemu uważa się dzień, w którym towar został odebrany przez Zamawiającego po sprawdzeniu jakości dostawy towaru.
2. Wykonawca 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 Wykonawcy okoliczności dotyczące warunków transportu towaru do Miejsca Dostawy oraz warunków, jakich można się spodziewać w Miejscu Dostawy.
4. Do towaru Wykonawca dołączy protokół odbioru.

§4.

Zasady zwrotu towaru

1. Zamawiający ma prawo odmówić Wykonawcy w całości lub w części, jeżeli:
 - a) jakkolwiek towar nie będzie oryginalnie opakowany (a wymaga opakowania) lub opakowanie będzie uszkodzone,
 - b) jakkolwiek towar dostarczony zostanie z przekroczonym minimalnym terminem ważności,
 - c) posiadał będzie inne wady jawne.
2. W przypadku dostarczenia towaru z wadami (uszkodzenie, stłuczki, zalane opakowanie itp.) Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany na towar 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 zł brutto (słownie:)
w tym podatek VAT% ; kwota zł netto .
2. Zapłata ceny za dostarczony asortyment obejmować będzie zbiorczo wszystkie dostawy zrealizowane w danym miesiącu kalendarzowym i nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany przez niego na fakturze lub rachunku. Wykonawca oświadcza, iż jest czynnym podatnikiem podatku VAT, a nr rachunku bankowego, który wskazany zostanie w treści faktury lub rachunku znajduje się w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT prowadzonego przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej.

3. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem w terminie (min. 30 dni) dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT, przy czym za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. W przypadku niedotrzymania terminu płatności, o którym mowa w §5 ust. 3, przez Zamawiającego, Wykonawca może naliczyć odsetki ustawowe.
5. Wszelkie płatności będą dokonywane w złotych polskich.

§ 6.

Zmiana stron umowy

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

§ 7.

Opóźnienie Wykonawcy, kary umowne i odstąpienie od umowy

1. W przypadku opóźnienia Wykonawcy w dostarczeniu towaru w całości lub w części Zamawiający 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 Wykonawcy zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego zapłaci on Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
4. Z tytułu opóźnienia w dostarczeniu towaru wolnego od wad, Zamawiający 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, 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych do wysokości poniesionej szkody.

§ 8.

Rozstrzyganie 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.

§ 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 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 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) Zamawiający 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 Zamawiającego w przedmiocie zamówienia.
 - e) wydłużenie czasu jej obowiązywania w sytuacji, gdy umowa nie zostanie w całości wykonana z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.
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 Wykonawcy oraz dwa egzemplarze dla Zamawiającego.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Formularz cenowy

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

1. The first part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

2. The second part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

3. The third part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

4. The fourth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

5. The fifth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

6. The sixth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

7. The seventh part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

8. The eighth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

9. The ninth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

10. The tenth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

11. The eleventh part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

12. The twelfth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

13. The thirteenth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

14. The fourteenth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

15. The fifteenth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

16. The sixteenth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

17. The seventeenth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

18. The eighteenth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

19. The nineteenth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

20. The twentieth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

21. The twenty-first part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

22. The twenty-second part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

23. The twenty-third part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

24. The twenty-fourth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

25. The twenty-fifth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

26. The twenty-sixth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

27. The twenty-seventh part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

28. The twenty-eighth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

29. The twenty-ninth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

30. The thirtieth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

31. The thirty-first part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

32. The thirty-second part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

33. The thirty-third part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

34. The thirty-fourth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

35. The thirty-fifth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

36. The thirty-sixth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

37. The thirty-seventh part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.

38. The thirty-eighth part of the paper is devoted to a review of the literature on the topic.