**Szpital Specjalistyczny w Brzozowie**

**Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny**

**im. Ks. Bronisława Markiewicza**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

S p e c y f i k a c j a   
W a r u n k ó w Z a m ó w i e n i a  
(SWZ)

Dostawa artykułów spożywczych oraz warzyw i owoców

#### Nazwa oraz adres Zamawiającego.

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Szpital Specjalistyczny w Brzozowie**  **Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny**  **tel./fax: 13 4309552, 13 4309552**  **e-mail:onkologia@szpital-brzozow.pl**  **strona internetowa: www.szpital-brzozow.pl**  **NIP: 6861441430** |
| **Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej**  **http://www.ezamowienia.gov.pl** | |

#### Tryb udzielenia zamówienia.

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605) [zwanej dalej także „ustawa Pzp”].
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. W postępowaniu ma zastosowania art. 274 ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. **Warunki udziału w postępowaniu.**

O zamówienie mogą się ubiegać wykonawcy, którzy :

1. ***nie podlegają wykluczeniu;***

Zamawiający stwierdzi spełnianie powyższego warunku na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia o niepodleganiu wykluczenia z postępowania zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ.

**Szpital Specjalistyczny w Brzozowie e-mail: onkologia@szpital-brzozow.pl**

**Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny** [**www.szpital-brzozow.pl**](http://www.szpital-brzozow.pl)

**im. Ks. Bronisława Markiewicza**

**36-200 Brzozów, ul. Ks. Józefa Bielawskiego 18**

**Sekretariat tel. 13 43 09 552, tel./fax 13 43 41 420**

1. ***spełniają warunki udziału w postepowaniu, dotyczące:***

- **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać.

**-uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej;**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać.

**- sytuacji ekonomicznej lub finansowej;**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać.

**- zdolności technicznej lub zawodowej;**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać.

Zamawiający oceni, czy wykonawcy którzy przez oferowane dostawy spełniają wymogi określone przez zamawiającego oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania, na podstawie wymaganych przez zamawiającego dokumentów określonych w punkcie VI i VII specyfikacji.

1. **Opis przedmiotu zamówienia.**

**„****Dostawa artykułów spożywczych oraz warzyw i owoców wg 3 części”**

**Część 1: Artykuły spożywcze dla Baru.**

**Część 2: Artykuły spożywcze dla Szpitala.**

**Część 3: Warzywa i owoce.**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony został w załączniku nr 1 do swz.**

**1 Opis przedmiotu zamówienia w zakresie części nr 1 - Bar.**

**1.1 Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanej żywności musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom zamawiającego, czyli właściwości określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji.
3. W przypadku nie spełnienia wymagań żywność zostaje zwrócona do wykonawcy.
4. Znakowanie żywności musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
5. W przypadku żywności: nieodpowiednio oznakowanej, po dacie minimalnej trwałości, przekroczonym terminie przydatności do spożycia lub z mniejszym terminem ważności przypadającym na zamawiającego, nastąpi odmowa jej przyjęcia.
6. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością i czysty.
7. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i systemu jakości HACCP.
8. Sposób i warunki dostawy oraz dostarczana żywność muszą być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.

**1.2. Warunki dostaw**

1. Dostarczany asortyment musi być I klasy, oznakowany zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa według wagi netto.
2. Realizacja dostaw w sposób ciągły, od poniedziałku do piątku, do magazynu żywieniowego Zamawiającego, w godzinach 6:30 - 13:30, a w soboty od 08:00 – 11:00 z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności wykonawcy.
3. Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.
4. Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo telefoniczne zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 1-2 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.
5. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.
6. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.
7. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.
8. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Dostawy asortymentu w pojemnikach zamykanych, szczelnych.
9. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

- niedotrzymania terminu dostawy,

- dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,

- dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

**1.3. Wymagania przy każdej dostawie**

1. Warunki transportu i higiena dostawcy :

- muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, minimum czysta kabina transportowa,

- dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,

- wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd,

1. Etykieta w języku polskim zgodna z prawem WE dotycząca znakowania. c) Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze bardzo zbliżonej , nie mniejsza niż opisana przez Zamawiającego , artykuły musza być dostarczane w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim. d) Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu. e) W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów i kryteriów jakościowych nastąpi odmowa przyjęcia żywności. f) W przypadku nie spełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość działalności.

**1.4. Wymagania jakie musi spełnić dostawca i dokumenty , jakie należy dołączyć do oferty**

1. Decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu dotycząca prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością.

**2. Opis przedmiotu zamówienia w zakresie części nr 2 – artykuły spożywcze.**

**2.1. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanej żywności musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom  
   zamawiającego, czyli właściwości określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji.
3. W przypadku nie spełnienia wymagań żywność zostaje zwrócona do wykonawcy.
4. Znakowanie żywności musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
5. W przypadku żywności: nieodpowiednio oznakowanej, po dacie minimalnej trwałości, przekroczonym terminie przydatności do spożycia lub z mniejszym terminem ważności przypadającym na zamawiającego, nastąpi odmowa jej przyjęcia.
6. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością i czysty.
7. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i systemu jakości HACCP.
8. Sposób i warunki dostawy oraz dostarczana żywność muszą być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.

**2.2. Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości środków spożywczych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa asortymentowa: tłuszcze jadalne: oleje** | | |
| **Opakowanie** | | Olej rzepakowy: butelki PE, czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Olej rzepakowy: butelki PE, czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane |
| **tekstura i konsystencja** | Olej: barwa jasno słomkowa |
| **smak** | Dopuszczalne zgęstnienie w przypadku przechowywania poniżej 4 ºC |
| **zapach** | Oleje, obojętny lub delikatnie swoisty dla surowca, zapach typowy dla surowca |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, brak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Warzywa utrwalone termicznie - konserwy warzywne i rybne np. groszek, kukurydza, filet śledziowy w pomidorach itp.** | | |
| **Opakowanie** | | Puszki z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw, barwa typowa dla danego składnika,  zmieniona procesem technologicznym, stosunek masy warzyw po odcieku do masy netto produktu  nie mniej niż 45 % |
| **tekstura i konsystencja** | Miękkie ale nierozgotowane |
| **smak** | Charakterystyczny, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych |
| **Dżemy i przeciery** | | |
| **Opakowanie** | | Nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Barwa charakterystyczna dla użytych owoców, osłabiona procesem technologicznym, soki naturalnie  Mętne. Dżemy zżelowane fragmenty owoców w zżelowanej , szklistej masie, zależnie od gatunku  owoców, możliwe większe rozdrobnienie owoców |
| **tekstura i konsystencja** | Soki naturalnie mętne; dżemy zżelowane, smarowne |
| **smak** | Soki - charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych posmaków; dżemy kwaśno – słodki, bez  obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Bez obecności szkodników, roztoczy i ich śladów, brak oznak pleśni lub fermentacji, Brak  zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Mąka** | | |
| **Opakowanie** | | Torebki papierowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia,  obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Barwa biała z odcieniem żółtawym, mąką żytnia ciemniejsza |
| **tekstura i konsystencja** | Gładka , śliska w dotyku, sypka |
| **smak** | Swoisty, lekko słodkawy |
| **zapach** | Przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne**  **i biologiczne** | | Wilgotność do 15 %, brak obecności zanieczyszczeń fizycznych ( piasku) i biologicznych, obecności  pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych |
| **Kasze, ryż, kleiki, płatki, pieczywo chrupkie** | | |
| **Opakowanie** | | Torebki papierowe z folią wielowarstwową lub folia, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak  zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo –mącznych, całe |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa  ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych |
| **tekstura i konsystencja** | Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo  chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 cz. wagowych kaszy gotowanej |
| **smak** | Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak  skwaśniały lub gorzki |
| **zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych,  pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Makarony** | | |
| **Opakowanie** | | Torebki foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia |
| **tekstura i konsystencja** | Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przeła -  maniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; 100 % pszenicy durum |
| **smak** | Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny, wykluczony posmak  skwaśniały lub gorzki |
| **zapach** | Charakterystyczny, przyjemny, bez obcych zapachów, stęchłych |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych,  pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Koncentraty spożywcze: koncentraty deserów ( budynie, kisiele galaretki), kwasek cytrynowy, żelatyna, kawa zbożowa** | | |
| **Opakowanie** | | Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju |
| **tekstura i konsystencja** | Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne |
| **smak** | Charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych,  pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Przyprawy** | | |
| **Opakowanie** | | Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, barwa charakterystyczna dla rodzaju surowca |
| **tekstura i konsystencja** | Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna |
| **smak** | Charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych,  pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Sól jodowana, cukier, cukier waniliowy** | | |
| **Opakowanie** | | Worki papierowe wielowarstwowe, torebki foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak  zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu |
| **tekstura i konsystencja** | Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sól sypkie kryształy  O różnym kształcie |
| **smak** | Słodki, przyjemny, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Sól, cukier bez zapachu, cukier waniliowy swoisty dla danego aromatu |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń  biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Majonez, musztarda** | | |
| **Opakowanie** | | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **wygląd** | Majonez barwa jasnokremowa, jednolita, musztarda brązowa, niejednolita, z drobinami przypraw |
| **tekstura i konsystencja** | Jednorodna, kremowa, bez rozwarstwień |
| **smak** | Charakterystyczny, lekko kwaśny, bez posmaków obcych |
| **zapach** | Charakterystyczny lekko ostry, bez zapachów obcych |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

**2.3. Warunki dostaw**

1. Dostarczany asortyment musi być I klasy, oznakowany zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa według wagi netto.
2. Realizacja dostaw w sposób ciągły od poniedziałku do piątku, do magazynu żywieniowego Zamawiającego, w godzinach 06:30 - 13:30, a w soboty od 08:00 – 11:00 z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności wykonawcy.
3. Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.
4. Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo telefoniczne zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 1-2 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.
5. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.
6. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.
7. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.
8. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Dostawy asortymentu w pojemnikach zamykanych, szczelnych.
9. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

- niedotrzymania terminu dostawy,

- dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,

- dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

**2.4. Wymagania przy każdej dostawie**

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:

- muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, minimum czysta kabina transportowa,

- dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,

- wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.

1. Etykieta w języku polskim zgodna z prawem WE dotyczącym znakowania
2. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego, nie dopuszcza się dostaw luzem w opakowaniach np. 20kg, 50kg, artykuły muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim.
3. Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
4. W przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego obowiązkowo należy do każdej partii wysyłkowej dostarczyć „Handlowy dokument identyfikacyjny”.
5. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów i kryteriów jakościowych nastąpi odmowa przyjęcia żywności.
6. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.

**2.5. Wymagania jaki musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty**

1. Decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu dotycząca prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością.

**3. Opis przedmiotu zamówienia w zakresie części nr** **części nr 3:**

Przedmiotem zamówienia są dostawy warzyw i owoców, zgodnie z opisem w załączniku nr 1 do SWZ.

4. Dopuszcza się składanie ofert częściowych w zakresie nie mniejszym niż jedno zadanie.

5. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.

6. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

7. Jeżeli Wykonawca stwierdzi, że użyte w SWZ i w załącznikach do SWZ normy krajowe lub normy europejskie lub normy międzynarodowe mogą wskazywać na producentów produktów lub źródła ich pochodzenia to Zamawiający dopuszcza w tym zakresie rozwiązania równoważne.

Oznacza to, że parametry techniczne tak wskazanych produktów, określają wymagane przez Zamawiającego minimalne oczekiwania co do jakości produktów, które mają być użyte do wykonania przedmiotu umowy. Ponadto, w każdym przypadku stwierdzenie, że opis czy też cecha opisanego produktu, która może wskazywać na źródło pochodzenia lub producenta to Wykonawca również jest uprawniony do stosowania produktów równoważnych, przez które rozumie się takie, które posiadają parametry techniczne nie gorsze od tych wskazanych w SWZ i/lub w załącznikach do SWZ.

Zamawiający przewiduje składania ofert częściowych w zakresie nie mniejszym niż jedna część.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg wspólnego słownika zamówień: **CPV:15800000-6, CPV:15300000-1**

1. Termin i miejsce wykonania przedmiotu zamówienia.

Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia:

**Część nr 1 i 2:** 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.

**Część nr 3:** 1 miesiąc od daty zawarcia umowy.

**VI. Podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty wymagane przez zamawiającego.**

1. Dokumenty, które Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć **wraz z ofertą przetargową:**

1.1. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania- wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

1.2. Oświadczenie dotyczące wielkości przedsiębiorstwa- wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

1.3. W przypadku realizacji zamówienia przy udziale podwykonawców należy złożyć oświadczenie wskazujące podwykonawcę i część zamówienia, która będzie przez niego realizowana - wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

1.4. Oświadczenie dotyczące RODO- wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

1.5.W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia pełnomocnictwo osoby reprezentującej wspólnie działających wykonawców, określające postępowanie do którego się odnosi, precyzujące zakres umocowania oraz określające osobę pełnomocnika i wykonawców udzielających pełnomocnictwa. Pełnomocnictwo powinno być podpisane przez wszystkich wykonawców.

1.6.W przypadku, gdy oferta podpisana jest przez pełnomocnika, pełnomocnictwo do podpisania oferty.

2.Poleganie na zasobach innych podmiotów:

1. 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 podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z wnioskiem o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo odpowiednio wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 3, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
5. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
6. sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
7. czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
8. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 3) i 4), a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.

**VII. Podstawy wykluczenia.**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wykluczony zostanie Wykonawca, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
   1. będący osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
2. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
3. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
4. o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie, (Dz.U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2021r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
5. finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
6. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
7. pracy małoletnich cudzoziemców, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. 2012 poz. 769),
8. przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270- 277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
9. o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub za odpowiedni czyn zabroniony określony   
   w przepisach prawa obcego;
   1. 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 przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
   2. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzją administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba, że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
   3. wobec którego orzeczono zakaz ubiegania sią o zamówienia publiczne;
   4. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
   5. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
10. Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4, 7 -10 ustawy Prawo zamówień publicznych:
    1. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on winnej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
    2. który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nie-należycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
    3. który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest wstanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
    4. który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
    5. który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia
11. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
12. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia**.**
13. Ponadto, zgodnie z przepisem art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r . o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835) z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych wyklucza się:

1) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;

2) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;

3)Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.

1. Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w ust. 1 art. 7 ww. ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r., poz. 835).
2. W przypadku Wykonawcy lub uczestnika konkursu wykluczonego na podstawie ust. 1 art. 7 ww. ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r . o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r., poz. 835), Zamawiający odrzuca wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielnie zamówienia publicznego lub ofertę takiego wykonawcy lub uczestnika konkursu, nie zaprasza go do złożenia oferty wstępnej, oferty podlegającej negocjacjom, oferty dodatkowej, oferty lub oferty ostatecznej, nie zaprasza go do negocjacji lub dialogu, a także nie prowadzi z takim wykonawcą negocjacji lub dialogu, odrzuca wniosek o dopuszczenie do udziału w konkursie, nie zaprasza do złożenia pracy konkursowej lub nie przeprowadza oceny pracy konkursowej, odpowiednio do trybu stosowanego do udzielenia zamówienia publicznego oraz etapu prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
3. **Konsorcjum.**
   1. W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/spółki cywilne) oferta musi spełniać wymagania określone w art. 58 ustawy Prawo zamówień publicznych, w tym:
      1. w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zgodnie   
         z art. 58 ust. 2 ustawy Pzp Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu Wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.
      2. W celu wykazania niepodlegania wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia wymagane jest załączenie do oferty oświadczenia i przedłożenia dokumentów dla każdego konsorcjanta oddzielnie.

#### Podwykonawcy.

1. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia innej firmie (podwykonawcy) jest zobowiązany do:

1) określenia w złożonej ofercie (w załączniku nr 2 do SWZ) informacji jaka część przedmiotu zamówienia będzie realizowana przez podwykonawców z podaniem jego danych jeżeli są znane.

2) Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może w trakcie realizacji zamówienia zgłosić nowych podwykonawców do realizacji zamówienia.

**X. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.**

Informacje ogólne:

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się w sposób następujący:

- przy użyciu strony internetowej: [**https://ezamowienia.gov.pl**](https://ezamowienia.gov.pl)**,** pełny link znajduje się w ogłoszeniu o zamówieniu - dotyczy tylko złożenia oferty wraz z dokumentami składanymi wraz z ofertą przetargową,

- przy użyciu poczty elektronicznej email: **iwona.wojciechowska@szpital-brzozow.pl** w pozostałych przypadkach (np. zadawanie pytań, składanie wyjaśnień, wzywanie do wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, uzupełnienie dokumentów itp.)

Uwaga: nazwa pliku zawierającego w/w dokumenty powinna zawierać nazwę (firmę) wykonawcy.

1. Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej w formacie danych pdf, .doc, .docx,.rtf,.xps,.odt. lub w postaci elektronicznej opatrzonej elektronicznym podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Wzór oferty stanowi załącznik nr 1 do niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia.
4. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).
5. Do oferty należy dołączyć dokumenty określone w części VI pkt. 1, które należy złożyć w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).
6. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę.
7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie wycofać złożonej oferty.

**XI. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.**

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawach formalnoprawnych jest:

- mgr Iwona Wojciechowska, tel. 13 43 09 587, e-mail: iwona.wojciechowska@szpital-brzozow.pl

#### XII. Termin związania z ofertą.

#### 1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 10.04.2025r.

#### 2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

#### 3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

**XIII. Wymagania dotyczące wniesienia wadium.**

Wadium nie jest wymagane.

1. **Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.**

Zabezpieczenie nie jest wymagane.

1. **Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.

2. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej elektronicznym podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).

3. Ofertę należy złożyć z wykorzystaniem formularzy, których wzór stanowi Załączniki do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzach stanowiących załączniki do SWZ.

4. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.

5. Postanowień ust. 4 nie stosuje się do oferty oraz jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzaniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

1. **Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert.**
2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych pdf, .doc, .docx,.rtf,.xps,.odt. lub w formie elektronicznej opatrzona podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie  wycofać złożonej oferty.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Termin składania ofert ustala się na dzień: **12.03.2025 r. godz.10:00.**
6. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12.03.2025r. o godzinie 10:30.**
7. Otwarcie ofert jest niejawne.
8. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
9. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
10. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
11. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
12. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
13. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

#### XVII. Sposób obliczenia ceny.

1. Oferowaną cenę należy podać w PLN. Przez cenę należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2014 r., poz. 915 z późn. zm.).
2. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Sposób obliczania ceny, jaki wykonawcy powinni przyjąć w ofertach:

Cena jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT = wartość brutto

1. Przez cenę zamówienia zamawiający rozumie łączną cenę za całość przedmiotu zamówienia stanowiący całkowite wynagrodzenie wykonawcy.
2. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
3. Jeżeli w zaoferowanej cenie są towary których nabycie prowadzi do powstania   
   u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług (VAT) to wykonawca wraz z ofertą składa o tym informację wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku. - **Niezłożenie przez Wykonawcę informacji będzie oznaczało, że taki obowiązek nie powstaje.**
4. W okolicznościach, o których mowa w ust. 6 zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek VAT, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

**XVIII. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.
2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca sią o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
9. Kryteria i ich opis:

**kryterium waga kryterium**

**a) cena 60 %**

**b) termin dostawy 40 %**

1. **cena**

Maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów: 60 punktów

Przez cenę zamówienia zamawiający rozumie łączną cenę za całość przedmiotu zamówienia, stanowiącą całkowite wynagrodzenie wykonawcy.

Liczbę punktów, jaką uzyskała badana oferta zamawiający obliczy w następujący sposób:

Oferta z najniższą oferowaną ceną brutto „cmin” otrzymuje punktów 60.

Każda inna oferta „c” otrzymuje ilość punktów w kryterium cena wynikającą z wyliczenia wg wzoru

(cmin/c)\*60 = C

cmin – najniższa oferowana cena

c - cena badanej oferty

C - liczba punktów uzyskanych przez ofertę z kryterium cena

(przy przeliczaniu liczbę punktów zamawiający zaokrągla w dół do dwóch liczb po przecinku np. liczba punktów 4,543 zostanie zaokrąglona do 4,54)

Sposób obliczania ceny, jaki wykonawcy powinni przyjąć w ofertach:

cena jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek vat = wartość brutto

1. **Termin dostawy**

Maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów wg kryterium termin dostawy **– 40 punktów.**

Zamawiający określa maksymalny termin dostawy na **2 dni** robocze od złożenia zamówienia.

W przypadku, gdy wykonawca zaoferuje **2-dniowy** termin dostawy otrzyma **39 pkt.** w kryterium termin dostawy.

W przypadku gdy wykonawca zaoferuje termin dostawy krótszy niż **2 dni** robocze (np. 1 dzień), otrzyma **40 pkt.**

Wykonawca zobowiązany jest zaoferować termin dostawy z dokładnością do pełnych dni (np. 1 dzień, 2 dni, itp.).

W przypadku, gdy wykonawca nie określi w ofercie terminu dostawy, zamawiający przyjmie termin dostawy dla tej oferty wynoszący **2 dni** robocze.

W postępowaniu zwycięży oferta, która w wyniku oceny otrzyma najwyższą sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i spełni wszystkie wymogi zawarte w ustawie prawo zamówień publicznych i specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

**XIX. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnie­niem art. 577 ustawy Pzp, 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.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertą.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie po­informowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie za­mówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępo­waniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.
7. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie niezwłocznie powiadomiony przez zamawiającego o miejscu i terminie zawarcia umowy.
8. **Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**

Wzór umowy dostawy stanowi załącznik nr 3 do SWZ.

1. **Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy.**
2. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
3. Odwołanie przysługuje na:
   1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowa­niu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
   2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
5. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestni­kom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Od­woławczej.
6. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy Pzp.

**XXII. Informacje dodatkowe dotyczące składania ofert.**

1. Niniejsza SWZ oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
2. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej SWZ.
3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień powtarzających.
7. **Klauzula informacyjna dotycząca RODO.**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych Wykonawcy oraz osób, których dane Wykonawca przekazał w niniejszym postępowaniu jest Szpital Specjalistyczny w Brzozowie Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny , Im. Ks. B. Markiewicza, 36-200 Brzozów, ul. Ks. J. Bielawskiego 18
2. Z Inspektorem Ochrony Danych można się skontaktować poprzez e-mail [robert.tomza@szpital-](mailto:robert.tomza@szpital-)brzozow.pl, lub pisemnie na adres Administratora.
3. Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. CRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
4. Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp;
5. Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. Obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. W odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Wykonawca posiada:

* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych, o ile ich zmiana nie skutkuje zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego czy też zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie narusza integralności protokołu oraz jego załączników;
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego UE lub państwa członkowskiego;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy RODO;

1. Wykonawcy nie przysługuje:

* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

**UWAGA!**

1. Do obowiązków Wykonawcy należą m.in. obowiązki wynikające z RODO, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał.
2. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4 RODO).
3. Ponadto, Wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.
4. W związku z powyższym Wykonawca składa (o ile dotyczy) stosowne oświadczenie- wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

**ZATWIERDZAM:**

**Załącznik nr 1 SWZ**

Wykonawca:

……………………………

……………………………

……………………………

(*pełna nazwa/firma, adres)*

NIP *……………………….*

**OFERTA ASORTYMENTOWO – CENOWA – ZADANIE nr 1 (Bar)**

**W odpowiedzi na ogłoszenie dotyczące udzielenie zamówienia na dostawy artykułów spożywczych oraz warzyw i owoców dla Szpitala Specjalistycznego w Brzozowie Podkarpackiego Ośrodka Onkologicznego im. Ks. B. Markiewicza, znak sprawy SZSPOO.SZP. 3810/18/2025 przedstawiamy następującą ofertę:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **j.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto**  **PLN** | **Wartość netto**  **PLN** | **VAT**  **(%)** | **Wartość brutto**  **PLN** |
|  | Ciastka zbożowe 50 g | szt. | 350 |  |  |  |  |
|  | Biszkopty 60 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Biszkopty okrągłe 150g | szt. | 140 |  |  |  |  |
|  | Bombonierka Ptasie mleczko 360 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | BOMBONIERKA kolekcja czekoladek finest selection 250 g | szt. | 300 |  |  |  |  |
|  | CROISSANT 60 g | szt. | 700 |  |  |  |  |
|  | HERBATNIKI 168 g o smaku kakaowym, maślanym, kokosowym z cukrem | szt. | 500 |  |  |  |  |
|  | BISZKOPTY Z GALARETKĄ OBLANE CZEKOLADĄ (15%) 147 g różne smaki | szt. | 250 |  |  |  |  |
|  | Czekolada gorzka 90g 64% kakao | szt. | 160 |  |  |  |  |
|  | Czekolada mleczna 90 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Czekolada mleczna 225 g | szt. | 130 |  |  |  |  |
|  | Czekolada bakaliowa 225 g | szt. | 130 |  |  |  |  |
|  | Czekolada truskawkowa 90 g | szt. | 140 |  |  |  |  |
|  | Herbata ekspresowa 25 saszetek | szt. | 40 |  |  |  |  |
|  | Herbata ekspresowa 100 saszetek | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | Herbata ekspresowa , MALINOWA 20 saszetek | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | Herbata ekspresowa MIĘTOWA 20 saszetek | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | Herbata ekspresowa ZIELONA 20 saszetek | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | Herbatniki bez cukru 120 g różne smaki | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Rozpuszczalny napój kawowy z brązowym cukrem trzcinowym, saszetka 3 w 1, 16,5 g | szt. (1 saszetka) | 450 |  |  |  |  |
|  | Kawa rozpuszczalna CLASSIC 200 g, 100% naturalnej kawy | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | Kawa mielona 250 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | Kawa mielona 500 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | Kawa mielona 100 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | KRAKERSY (MIX) LIDER 90 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | KRAKERSY SUPER 180 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Landryny OWOCOWE 90 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | Landryny MIĘTOWE 80 g | szt. | 300 |  |  |  |  |
|  | Cukierki do żucia 20 x 37,5 g, mix smaków | szt. | 250 |  |  |  |  |
|  | Mleko ŁACIATE 3,2 % 1 L | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | Napój owocowy niegazowany 0,5 L, pasteryzowany, zawiera cukier i substancje słodzące | szt. | 1000 |  |  |  |  |
|  | Napój owocowy niegazowany 1 L, pasteryzowany, zawiera cukier i substancje słodzące | szt. | 120 |  |  |  |  |
|  | Paluszki solone 240 g | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | Paluszki solone 70 g | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | PEPSI COLA 0,85 L | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | PEPSI puszka MIX 24 | szt. | 450 |  |  |  |  |
|  | Chrupiący wafelek z kokosem i całym migdałem w środku 150 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | SNICKERS SINGLE 51 g | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | Sok 100% z zagęszczonego soku pasteryzowanego 1 L | szt. | 350 |  |  |  |  |
|  | Sok z owoców i warzyw bez dodatku cukru 0,85 L różne smaki | szt. | 250 |  |  |  |  |
|  | Sok z owoców i warzyw bez dodatku cukru 300 ml różne smaki | szt. | 900 |  |  |  |  |
|  | SOK OWOCOWY 100% , 300 ml, różne smaki | szt. | 2400 |  |  |  |  |
|  | SOK Jabłkowy 100% 1L | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | SOK WIELOWARZYWNY bez dodatku cukru 300 ml | szt. | 300 |  |  |  |  |
|  | Wafelek w czekoladzie przekładany kremem 36 g, różne smaki | szt. | 500 |  |  |  |  |
|  | Wafelek przekładany oblany mleczną czekoladą 40 g (czekoladowy, mleczny, kokosowy) | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | Kruchy wafelek z kremem kakaowym (49%) oblany czekoladą (30%) 52 g | szt. | 550 |  |  |  |  |
|  | Wafelki przekładane kremem 80 g (kakaowe, śmietankowe, orzechowe) | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Woda niegazowana 1,5 L | szt. | 5000 |  |  |  |  |
|  | Woda lekko gazowana 0,5 L | szt. | 1000 |  |  |  |  |
|  | Woda lekko gazowana 1,5 L | szt. | 2500 |  |  |  |  |
|  | Woda gazowana 0,5 L | szt. | 8000 |  |  |  |  |
|  | Woda gazowana 1,5 L | szt. | 800 |  |  |  |  |
|  | Napój niegazowany o smaku owocowym 0,5 L | szt. | 500 |  |  |  |  |
|  | Napój niegazowany o smaku owocowym 1,5 L | szt. | 500 |  |  |  |  |
|  | Woda niegazowana 0,5 L | szt. | 5000 |  |  |  |  |
|  | Woda niegazowana 0,7 L | szt. | 770 |  |  |  |  |
|  | Woda niegazowana MUSZYNIANKA 1,5 l | szt. | 1200 |  |  |  |  |
|  | Wafle ryżowe 130 g | szt. | 180 |  |  |  |  |
|  | Pierniki lukrowane 153 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | Drażetki 18 g miętowe, owocowe | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Herbatniki kruche z polewą kakaową (15%) 105 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | Napój gazowany 1,5L zawiera cukier i substancje słodzące | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Napój gazowany 0,5L zawiera cukier i substancje słodzące | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | Śmietanka do kawy 10 ml x 10 szt | szt. | 1200 |  |  |  |  |
|  | Guma miętowa w drażetkach | szt. | 300 |  |  |  |  |
|  | Szyneczka Polska 110 g (trójkąt) | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | Pasztet wielkopolski 131 g | szt. | 250 |  |  |  |  |
|  | Woda niegazowana 5 L | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | Herbatniki Petit Beure 100 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Cukier 1 kg | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | Chrupki kukurydziane 80 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | Galaretka w czekoladzie | kg | 35 |  |  |  |  |
|  | Bombonierka Tofifee 125 g | szt. | 80 |  |  |  |  |
|  | Batonik z nadzieniem w mlecznej czekoladzie 45 g | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | Sałatka jarzynowa 150 g | szt. | 250 |  |  |  |  |
|  | Sałatka śledziowa 150 g | szt. | 250 |  |  |  |  |
|  | Cukierki z witaminą C 33,5 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | Kawa rozpuszczalna CLASSIC 100 g, 100% naturalnej kawy | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | Kawa rozpuszczalna CREMA 200 g | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | Kawa rozpuszczalna CREMA 100 g | szt. | 30 |  |  |  |  |
| **Razem:** | | | | |  | X |  |

Termin dostawy: ………………. dni.(max. 2 dni)

**Osoba/y upoważniona/e do kontaktu:**

……………………………………

Nr tel. …………………………….

Nr fax…………………………….

mail ………………..…………….

**Załącznik nr 1 SWZ**

Wykonawca:

……………………………

……………………………

……………………………

(*pełna nazwa/firma, adres)*

NIP *……………………….*

*KRS ………………………*

**OFERTA ASORTYMENTOWO – CENOWA – ZADANIE nr 2 (Szpital)**

**W odpowiedzi na ogłoszenie dotyczące udzieleni zamówienia na dostawy artykułów spożywczych oraz warzyw i owoców dla Szpitala Specjalistycznego w Brzozowie Podkarpackiego Ośrodka Onkologicznego im. Ks. B. Markiewicza, znak sprawy SZSPOO.SZP. 3810/18/2025 przedstawiamy następującą ofertę:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **j.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto**  **PLN** | **Wartość netto**  **PLN** | **VAT %** | **Wartość brutto**  **PLN** |
| **1.** | Bebiko 1, Bebiko 2, Bebiko 3, Bebiko 2R – 350 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **2.** | Biszkopty podłużne– 140 g do 150 g | szt. | 500 |  |  |  |  |
| **3.** | Budyń śmietankowy lub waniliowy – 40 g | szt. | 400 |  |  |  |  |
| **4.** | Wafle ryżowe – 130 g | szt. | 1200 |  |  |  |  |
| **5..** | Cukier kryształ pakowany 1 kg | kg | 2060 |  |  |  |  |
| **6** | Cukier waniliowy – 32 g | szt. | 140 |  |  |  |  |
| **7.** | Cynamon mielony 20g do 40g | kg | 2 |  |  |  |  |
| **8.** | Dżem niskosłodzony - porcje o wadze 25 g, o smaku truskawkowym, brzoskwiniowym, wiśniowym, jagodowym, morelowym, czarna porzeczka, malina- sporządzony z 35 g owoców na 100 g wyrobu, zawartość cukru 45-48 g na 100 g | szt. | 5300 |  |  |  |  |
| **9.** | Groszek konserwowy 400 g (ze świeżego ziarna) po odcieku 240 g | szt. | 300 |  |  |  |  |
| **10.** | Herbata granulowana SAGA lub równoważna 80g – 100 g | kg | 130 |  |  |  |  |
| **11.** | Herbatniki typu Petitki 50 g | szt. | 700 |  |  |  |  |
| **12.** | Kakao ciemne 150 g | kg | 5 |  |  |  |  |
| **13.** | Kasza jęczmienna średnia 500g | kg | 800 |  |  |  |  |
| **14.** | Kasza kukurydziana średnia 500 g | kg | 350 |  |  |  |  |
| **15.** | Kasza manna 500 g | kg | 1500 |  |  |  |  |
| **16.** | Kawa zbożowa 150 g | kg | 90 |  |  |  |  |
| **17.** | Kisiel (różne smaki) 38g | szt. | 2800 |  |  |  |  |
| **18.** | Kleik ryżowy 160 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
| **19.** | Kminek 20g do 40g | kg | 3 |  |  |  |  |
| **20.** | Koncentrat buraczany typu KRAKUS lub równoważny - 300 ml  Składniki: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (57%), woda, cukier, sól, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzyw (zawierają seler), przyprawy, i ekstrakty przypraw, aromaty, wartość odżywcza w 100 ml – 206 kcal | szt. | 800 |  |  |  |  |
| **21.** | Koncentrat pomidorowy 30% - 200 g w szklanych słoikach | szt. | 300 |  |  |  |  |
| **22.** | Przyprawa KUCHAREK lub równoważna - 200 g | szt. | 80 |  |  |  |  |
| **23.** | Kwasek cytrynowy 20 do 40 g | kg | 30 |  |  |  |  |
| **24.** | Liść laurowy 6g do 10 g | kg | 2 |  |  |  |  |
| **25.** | Majeranek 7 g do 10 g | kg | 2 |  |  |  |  |
| **26.** | Majonez, opakowanie szklane 700 g do 1000 g (skład: olej roślinny, żółtka jaja nie mniej niż 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu nie mniej niż 80%, kwasek cytrynowy), łagodny smak, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami. | kg | 300 |  |  |  |  |
| **27.** | Majonez, opakowanie szklane 265 g (skład: olej roślinny, żółtka jaja nie mniej niż 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu nie mniej niż 80%, kwasek cytrynowy), łagodny smak, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami. | kg | 16 |  |  |  |  |
| **28.** | Makaron jajeczny z mąki DURUM, opakowanie 400 g , gruby (świderki) | kg | 520 |  |  |  |  |
| **29.** | Makaron jajeczny z mąki DURUM, opakowanie 400g , cienki (nitki) | kg | 800 |  |  |  |  |
| **30.** | Makaron jajeczny z mąki DURUM, opakowanie 250 g, drobny (gwiazdka) | kg | 250 |  |  |  |  |
| **31.** | Mąka pszenna poznańska, pakowana po 1 kg, typ 450-500 | kg | 2000 |  |  |  |  |
| **32.** | Mąka ziemniaczana 500 g | kg | 200 |  |  |  |  |
| **33.** | Miód naturalny wielokwiatowy, porcjowany o wadze 25 g - porcja | szt. | 5800 |  |  |  |  |
| **34.** | Mleko NAN 1, NAN 2,  350 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **35.** | Musztarda STOŁOWA, w słoikach 180 g | szt. | 350 |  |  |  |  |
| **36.** | Ocet 10% w butelce plastikowe 0,5 L | szt. | 700 |  |  |  |  |
| **37.** | Ogórek konserwowy w occie cały w słoiku 900 g | szt. | 1200 |  |  |  |  |
| **38.** | Olej rzepakowy uniwersalny z pierwszego tłoczenia 1 L | szt. | 650 |  |  |  |  |
| **39.** | Papryka mielona słodka w proszku 20 g | szt. | 220 |  |  |  |  |
| **40.** | Pieprz mielony naturalny od 20g do 40 g | kg | 20 |  |  |  |  |
| **41.** | Pieprz ziołowy od 20 g do 40 g | kg | 20 |  |  |  |  |
| **42.** | Płatki jęczmienne błyskawiczne, opakowanie 500 g | kg | 330 |  |  |  |  |
| **43.** | Płatki kukurydziane CORN FLAKES NESTLE lub równoważne, delikatnie opiekane, chrupiące, z witaminami 250 g  Skład: grys kukurydziany (99,99%), cukier, sól, glukoza, mineralna sól magnezowa, syrop cukru inwertowanego, melasa, regulator kwasowości (fosforany sodu), mineralna sól potasowa substancje wzbogacające: witaminy (B3, B5, B2, B6, B9) | szt. | 1200 |  |  |  |  |
| **44.** | Płatki owsiane GÓRSKIE 500 g | kg | 200 |  |  |  |  |
| **45.** | Płatki ryżowe błyskawiczne, opakowanie 250 g | kg | 250 |  |  |  |  |
| **46.** | Przyprawa do potraw w płynie 200 g WINIARY lub równoważna | szt. | 350 |  |  |  |  |
| **47.** | Przyprawa do potraw w płynie 1L WINIARY lub równoważna | szt. | 1000 |  |  |  |  |
| **48.** | Ryż biały długoziarnisty, opakowanie 1 kg | kg | 1500 |  |  |  |  |
| **49.** | Soda oczyszczona 50 g | szt. | 10 |  |  |  |  |
| **50.** | Sok owocowo-warzywny przecierany 300 ml-330 ml | szt. | 4000 |  |  |  |  |
| **51.** | Sól spożywcza jodowana 1000 g | kg | 900 |  |  |  |  |
| **52.** | Suchary delikatesowe 285 g | szt. | 130 |  |  |  |  |
| **53.** | Konserwa rybna- filet śledziowy w pomidorach 170 g | szt. | 2500 |  |  |  |  |
| **54.** | Ziele angielskie od 20 g do 40 g | kg | 4 |  |  |  |  |
| **55.** | Zupa pieczarkowa 40 g | szt. | 300 |  |  |  |  |
| **56.** | Przyprawa do ryb w proszku 20 g do 40 g | kg | 2 |  |  |  |  |
| **57.** | Kasza gryczana opakowanie 1 kg | kg | 600 |  |  |  |  |
| **58.** | Przyprawa do drobiu 20 g do 40 g | kg | 4 |  |  |  |  |
| **59.** | Mąka żytnia opakowanie 1 kg, typ 750 | kg | 50 |  |  |  |  |
| **60.** | Miód sztuczny opakowanie szklane, 400 g | szt. | 10 |  |  |  |  |
| **61.** | Przyprawa do piernika 20 g | szt. | 10 |  |  |  |  |
| **62.** | Powidło śliwkowe, opakowanie szklane, 290 g | szt. | 60 |  |  |  |  |
| **63.** | Rodzynki sułtańskie 200 g | szt. | 30 |  |  |  |  |
| **64.** | Proszek do pieczenia 36 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
| **65.** | Oliwki czarne bez pestek 1 L | szt. | 60 |  |  |  |  |
| **66.** | Cukier puder 500 g | kg | 50 |  |  |  |  |
| **67.** | Sos grecki opakowanie 9 g | szt. | 800 |  |  |  |  |
| **68.** | Galaretka owocowa 75 g, różne smaki | szt. | 120 |  |  |  |  |
| **69.** | Przyprawa do gyrosa 30g | szt. | 200 |  |  |  |  |
| **70.** | Kukurydza konserwowa 400 g (ze świeżego ziarna), po odcieku 220 g | szt. | 150 |  |  |  |  |
| **71.** | Ketchup łagodny w plastikowej butelce, wyciskany o wadze 1000g | szt. | 100 |  |  |  |  |
| **72.** | Sos czosnkowy w plastikowej butelce, wyciskany, o wadze 450 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
| **73.** | Amoniak 50 g | szt. | 30 |  |  |  |  |
| **74.** | Żelatyna 30 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **75.** | Masa krówkowa puszka – 400 g | szt. | 70 |  |  |  |  |
| **76.** | Przyprawa do mięsa wieprzowego w proszku 30 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
| **77.** | Płatki migdałowe 100 g | szt. | 30 |  |  |  |  |
| **78.** | Ananas w lekkim syropie puszka 565 g – 580 g | szt. | 30 |  |  |  |  |
| **79.** | Brzoskwinie w lekkim syropie puszka 890 – 900 g | szt. | 100 |  |  |  |  |
| **80.** | Dżem czarna porzeczka op. szklane 280 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **81.** | Krem czekoladowy Nutella lub równoważny op. 230 g | szt. | 10 |  |  |  |  |
| **82.** | Mak mielony op. 200 g | szt. | 20 |  |  |  |  |
| **83.** | Galaretka owocowa 175 g różne smaki (pakowana w pojemniku, produkt gotowy do spożycia) | szt. | 5000 |  |  |  |  |
| **84.** | Mus owocowy tubki 100 – 120 g, produkt pasteryzowany 100% owoców i warzyw, zawiera witaminę C, bez dodatku zagęstników, bez barwników, cukru i aromatów | szt. | 6000 |  |  |  |  |
| **85.** | Kasza pęczak | kg | 500 |  |  |  |  |
| **86.** | Biszkopty okrągłe 100-120 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **87.** | Śliwka kalifornijska (bez pestek) op. 150 g - 200 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **88.** | Czosnek granulowany 20 g | szt. | 250 |  |  |  |  |
| **89.** | Sok warzywny 300 ml – 330ml | szt. | 12000 |  |  |  |  |
| **90.** | Paprykarz warzywny 115 g - konserwa warzywna z ryżem, wartość odżywcza w 100 g produktu 211 kcal, tłuszcz 10 g, węglowodany 25 g, białko 4,4 g, błonnik 1,5 g | szt. | 6500 |  |  |  |  |
| **91.** | Humus naturalny 110 g | szt. | 2000 |  |  |  |  |
| **92.** | Pieczywo chrupkie 150 - 170 g | szt. | 800 |  |  |  |  |
| **93.** | Bita śmietana w spray- u 250 g | szt. | 200 |  |  |  |  |
| **94.** | Kawa Eduscho Classic lub równoważne, ziarnista 1 kg | szt. | 15 |  |  |  |  |
| **95.** | Mieszanka chleba bezglutenowego jasnego 440 g | szt. | 180 |  |  |  |  |
| **96.** | Dżem brzoskwiniowy, opakowanie szklane 280 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **97.** | Dżem wiśniowy, opakowanie szklane 280 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **98.** | Koncentrat pomidorowy 30%, 950 g w szklanych słoikach | szt. | 250 |  |  |  |  |
|  | **Razem** | | | |  | x |  |

Termin dostawy: ………………. dni (max. 2 dni)

Osoba/y upoważniona/e do kontaktu:

……………………………………

Nr tel. …………………………….

Nr fax…………………………….

mail …………………………….

**Załącznik Nr 1 SWZ**

**OFERTA ASORTYMENTOWO – CENOWA – ZADANIE nr 3 (warzywa i owoce)**

**W odpowiedzi na ogłoszenie dotyczące udzielenia zamówienia na dostawy artykułów spożywczych oraz warzyw i owoców dla Szpitala Specjalistycznego w Brzozowie Podkarpackiego Ośrodka Onkologicznego im. Ks. B. Markiewicza, znak sprawy SZSPOO.SZP. 3810/18/2025 przedstawiamy następującą ofertę**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Ilość**  **Jm** | **Cena jedn. netto** | **Cena jedn. brutto** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13.  14.  15.  16.  17.  18.  19.  20.  21.  22.  23.  24.  25.  26.  27.  28.  29.  30.  31.  32.  33.  34.  35.  36. | Buraczki ćwikłowe  Cebula  Czosnek  Groch połówki  Jabłka gat. I( 100-150g)  Kapusta biała  Kapusta czerwona  Kapusta kiszona  Kapusta pekińska  Koper zielony  Marchew  Ogórek kiszony  Ogórek świeży  Pieczarki  Pietruszka  Pietruszka zielona  Pomidor  Rzodkiewka  Sałata zielona  Seler  Szczypiorek  Ziemniaki  Sałata lodowa  Papryka  Cebula czerwona  Banany  Cytryna  Fasola ,,JAŚ”  Orzechy włoskie  Rukola (100 g opak)  Fasola (drobna)  Pomidor koktajlowy  Szpinak świeży (opak. 100g)  Kiwi  Gruszka  Miks sałat (200 g opak) | 1100 kg  200 kg  3 kg  30 kg  2000 kg  600 kg  150 kg  150 kg  150 kg  200 pęcz.  1500 kg  150 kg  400 kg  300 kg  350 kg  200 pęcz.  500 kg  250 pęcz.  400 szt  250 kg  100 pęcz.  4000 kg  200 szt  250 kg  10 kg  1000 kg  60 kg  20 kg  0,50 kg  300 szt  15 kg  100 kg  300 szt  120 kg  300 kg  200 szt |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | | | |  |

Termin dostawy: ………………. dni

**Osoba/y upoważniona/e do kontaktu:**

……………………………………

Nr tel. …………………………….

Nr fax…………………………….

mail ………………..…………….

Wykonawca:

……………………………

……………………………

……………………………

(*pełna nazwa/firma, adres)*

NIP *……………………….*

*KRS ………………………*

**Załącznik nr 2 do SWZ**

Wykonawca:

……………………………

……………………………

……………………………

(*pełna nazwa/firma, adres)*

NIP *……………………….*

*KRS ………………………*

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCEPRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA :**

1. Oświadczam, że podlegam/nie podlegam\* wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że podlegam/ nie podlegam\*wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ustawy Pzp w zakresie jaki Zamawiający wymagał.
3. Oświadczam, że zachodzą/nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego(Dz. U. poz. 835).

**\* niepotrzebne skreślić**

Oświadczam, **że zachodzą/ nie zachodzą\*** (nie potrzebne skreślić) w stosunku do mnie podstawy wykluczenia wymienione poniżej z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp*(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 ustawy Pzp lub art. 109 ustawy Pzp).*Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłemnastępujące środki naprawcze: ……………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WIELKOŚCI PRZEDSIĘBIORSTWA:**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że:

* jestem mikroprzedsiębiorstwem,\*
* jestem małym przedsiębiorstwem,\*
* jestem średnim przedsiębiorstwem,\*
* prowadzę jednoosobowa działalność gospodarczą,\*
* jestem osobą fizyczną nieprowadząca działalności gospodarczej,\*
* inny rodzaj,\*

**\* niepotrzebne skreślić**

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODYKONAWSTWA**

Oświadczamy, że zaoferowany przedmiot zamówienia wykonamy :

* samodzielnie,\*
* przy udziale podwykonawców,\*

**\* niepotrzebne skreślić**

**W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć realizację części zamówienia podwykonawcy uzupełnia poniższą tabelę.**

**Jeżeli wykonawca zamierza wykonać zamówienie samodzielnie nie wypełnia tabelki lub oznacza zapisem w tabelce - nie dotyczy**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa i adres podwykonawcy | Część zamówienia, którą będzie wykonywał |
|  |  |

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE RODO**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu (wykonawca wykreśla powyższe oświadczenie w przypadku gdy go nie dotyczy).

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………………………….

(podpis)

**Załącznik nr 3**

Wzór umowy zawierający istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.

**UMOWA SPRZEDAŻY**

**NR SZP 3810/18/P1,2/2025**

zawarta w Brzozowie, w dniu …………….. pomiędzy:

Szpitalem Specjalistycznym w Brzozowie Podkarpackim Ośrodkiem Onkologicznym im. ks. B. Markiewicza, 36-200 Brzozów, ul. Ks. J. Bielawskiego 18, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Rzeszowie w Wydziale Gospodarczym Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000007954, reprezentowanym przez:

Lek. Tomasza Kondraciuka, MBA - Dyrektora

zwanym w dalszej części umowy „Kupującym”,

a

…………………………………………………………………………………………., reprezentowana przez:

* + - 1. ……………………………………………..

zwaną w dalszej części umowy „Sprzedającym”.

§ 1

1. Sprzedający sprzedaje, a Kupujący kupuje artykuły spożywcze, w zakresie części nr ………..w ilości, asortymencie i cenie, marce oraz typie zgodnie z ofertą stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszej umowy, zwany w dalszej części umowy przedmiotem sprzedaży.
2. Sprzedający oświadcza, że przedmiot sprzedaży spełnia wszelkie wymagania norm i przepisów odnoszących się do wyrobów tego typu oraz do ich oznaczenia w sposób wymagany przepisami prawa oraz że Kupujący, ewentualnie podmioty z nim związane mogą przenieść na niego roszczenia wynikające z niespełnienia powyższych wymagań co do jakości produktów lub sposobu ich oznaczania.
3. Sprzedający oświadcza, iż posiada wszelkie wymagane prawem uprawnienia do prowadzenia obrotu przedmiotem umowy i na każde wezwanie Kupującego niezwłocznie przedstawi dokumenty potwierdzające powyższe.
4. Umowa została zawarta na czas określony **6 miesięcy** tj. od dnia ……………..r. do dnia ………………r. z możliwością jej przedłużenia za zgodą obu stron umowy, w przypadku niewyczerpania asortymentu objętego przedmiotem umowy, na łączny okres nie dłuższy niż 10 miesięcy.

Przedłużenie umowy nie jest dorozumiane i wymaga formy aneksu. W przypadku nie wyrażenia zgody przez Sprzedającego na przedłużenie umowy nie przysługują mu roszczenia odszkodowawcze z tytułu niezrealizowania przedmiotu umowy.

1. Każdej ze stron umowy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem 4 -  tygodniowego terminu wypowiedzenia. W przypadku wypowiedzenia umowy, stronom umowy nie przysługują z tego tytułu roszczenia odszkodowawcze.
2. Zamawiający ma prawo do dokonywania przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi stanowiącymi przedmiot umowy w przypadku, gdy przesunięcia wynikają z potrzeb zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

Przesunięcia będą dokonywane w oparciu o ceny jednostkowe zawarte w załączniku nr 1 do umowy (formularz ofertowy Sprzedającego).

Przesunięcia nie mogą doprowadzić do wzrostu łącznej wartości przedmiotu sprzedaży określonej w umowie.

§ 2

1. Strony ustalają łączną wartość przedmiotu sprzedaży, określonego w § 1, na kwotę: ……………… PLN brutto.
2. Kwota wymieniona w § 2 ust. 1 niniejszej umowy obejmuje wszelkie koszty związane z zakupem przedmiotów objętych umową, wymienionych w § 1 ust. 1, w szczególności obejmują koszt transportu przedmiotu umowy do miejsca odbioru dokonywanego przez Kupującego.
3. Przedmiot sprzedaży w ilościach i asortymencie określonych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy Sprzedający zobowiązuje się dostarczać Kupującemu, po uprzednim otrzymaniu zamówienia, transportem własnym lub zleconym, na własny koszt i ryzyko, loco Magazyn Spożywczy Kupującego (Bielawskiego 18, Brzozów) w terminie do ….. dni od złożenia zamówienia przez Kupującego.
4. Kupujący odbiera dostawy od poniedziałku do piątku w godzinach od 6:30 do 13:30, a w soboty od 8:00 do 11:00.
5. Poprzez odebranie dostawy strony rozumieją dostarczenie zamówionej partii przedmiotu sprzedaży do miejsca wskazanego w § 2 ust. 3 umowy oraz sprawdzenie przez osobę upoważnioną do odbioru towaru poprawności dostawy tj. co najmniej sprawdzenie ilości dostarczonego przedmiotu sprzedaży, jego poprawności co do jakości, marki, typu itp. cech wyróżniających przedmiot sprzedaży, poprawność oznaczeń przedmiotu sprzedaży, poprawność dokumentacji (finansowo-księgowej lub sanitarnej) dostarczanej w ramach dostawy. Nie dopuszcza się dostaw realizowanych w sposób uniemożliwiający sprawdzenie poprawności dostawy przed dokonaniem jej odbioru. W przypadku niepoprawności któregokolwiek z elementów dostawy Kupujący ma prawo podjąć decyzję czy dostawa zostaje przez niego przyjęta czy nie. W przypadku słusznego nieprzyjęcia dostawy tj. spowodowanego rzeczywistą wadliwością dostawy dostawę traktuje się jak niedostarczoną w terminie. W przypadku niesłusznego nieprzyjęcia dostawy tj. nie spowodowanego rzeczywistą wadliwością dostawy dostawę traktuje się jak dostarczoną w terminie w stosunku do której Kupujący opóźnia się z odbiorem.
6. Strony umowy dopuszczają złożenie zamówienia z określeniem terminu dostawy poprzez oznaczenie dnia w przyszłości. W takiej sytuacji nieistotna dla stron umowy jest liczba dni pomiędzy złożeniem zamówienia, a dniem dostawy.
7. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać zamówiony asortyment w całości podczas jednej dostawy bez względu na wielkość zamówienia tzn. nie dzielić jednego zamówienia na części. Kupujący zobowiązuje się również do opisu towaru na fakturze w sposób odpowiadający opisowi przedmiotu umowy w treści umowy (Kupujący i Sprzedający uzgodnią treść zapisów).
8. Kupujący zastrzega sobie prawo nabycia u osoby trzeciej, niedostarczonych w terminie lub dostarczonych z wadą, rzeczy będących przedmiotem danego zamówienia, tożsamym co do rodzaju, bez konieczności wzywania wykonawcy do wymiany wadliwych lub niedostarczonych w terminie rzeczy, gdy będzie to niezbędne do zapewnienia prawidłowego działania Kupującego, a Sprzedający będzie zobowiązany do zwrotu Kupującemu ewentualnej różnicy pomiędzy ceną z niniejszej umowy, a ceną zapłaconą na rzecz podmiotu trzeciego. Powyższe uprawnienie nie zamyka Kupującemu drogi do podjęcia innych przewidzianych prawem oraz zapisami niniejszej umowy, czynności w związku z nienależytym wykonaniem postanowień umowy przez Sprzedającego.
9. Kupujący składa zamówienia w formie:

* email na adres .............................

1. Osobą kontaktową i upoważnioną ze strony Kupującego w sprawie realizacji niniejszej umowy jest Pan Robert Federkiewicz tel. 134309641.
2. Osobą kontaktową i upoważnioną ze strony Sprzedającego w sprawie realizacji niniejszej umowy jest …………………………….tel…….....................................
3. Wiążąca strony korespondencja w ramach umowy prowadzona będzie w formie pisemnej (adresy siedzib traktuje się jako adresy korespondencyjne), w formie fax. (ze strony Kupującego nr (13) 4309578, ze strony Sprzedającego nr (….) …………. lub w formie email (ze strony Kupującego spożywczy@szpital-brzozow.pl, ze strony Sprzedającego ( ……………………….). Wszelkie uzgodnienia w formie telefonicznej są niewiążące dla stron, strony wykluczają je jako wiążącą formę komunikacji w ramach realizacji umowy.

§ 3

1. Kupujący zobowiązuje się zapłacić za dostarczony przedmiot sprzedaży kwotę ustaloną na podstawie § 2 umowy, przelewem bankowym w terminie do 60 dni od daty otrzymania faktury, przy czym podstawą do przyjęcia faktury jest równoczesne potwierdzenie przyjęcia dostawy przez Kupującego.
2. Strony umowy postanawiają, że zapłata należności za dostarczony przedmiot sprzedaży nastąpi z chwilą obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
3. Strony umowy postanawiają, że należności wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem przelewu wierzytelności, bez pisemnej zgody Kupującego pod rygorem nieważności (przez przelew wierzytelności strony rozumieją również wszelkiego rodzaju umowy zarządzania wierzytelnością, przejęcia wierzytelności do realizacji, ubezpieczenia wierzytelności itp.).
4. Sprzedający oświadcza, że przyjął do wiadomości, iż w trakcie realizacji umowy mogą wystąpić opóźnienia w realizacji zobowiązań ze strony Kupującego, do 90 dni po terminie płatności faktur.
5. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany cen wyłącznie w przypadku:
6. Obniżenia cen przedmiotu umowy (zmiana następuje z chwilą podpisania aneksu do umowy).
7. Zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulega wyłącznie cena brutto, cena netto pozostaje bez zmian (zmiana następuje z chwilą wejścia w życie odpowiednich przepisów i nie wymaga formy aneksu).
8. W przypadku szczególnych okoliczności, takich jak wstrzymanie lub zakończenie produkcji przedmiotu sprzedaży, Sprzedający, za zgodą Kupującego może zaoferować jego zamiennik/równoważnik pod warunkiem, że jego cena nie będzie wyższa niż cena produktu oryginalnego. Zmiana umowy w takiej sytuacji uzależniona jest od zgody Kupującego.

§ 4

1. Sprzedający zapłaci na rzecz Kupującego kary umowne w wypadku:

* zwłoki w realizacji zobowiązań Sprzedawcy – w wysokości 0,5 % wartości przedmiotu sprzedaży określonej w § 2 ust. 1 umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki,
* odmowy przyjęcia zamówienia na dostawę części przedmiotu umowy – w wysokości 100 PLN brutto.

1. Jeżeli szkoda rzeczywista będzie wyższa niż kara umowna, Sprzedający może być zobowiązany do zapłaty odszkodowania przekraczającego karę umowną na zasadach ogólnych.
2. Kupujący może odstąpić od naliczania kar umownych na podstawie pisemnego, uzasadnionego wniosku Sprzedającego.
3. Kupujący zobowiązany jest zobowiązane są do zapłaty kwot wynikających z § 4 umowy w terminie 30 dni od dnia wezwania do zapłaty. Opóźnienie upoważnia Kupującego do naliczenia odsetek ustawowych. W przypadku niedotrzymania terminu określonego w wezwaniu do zapłaty Kupujący ma prawo potrącić należną kwotę wraz z odsetkami z bieżących należności Sprzedającego.
4. Realizacja kar umownych nie wyklucza podejmowania innych działań przez strony umowy, przewidzianych w umowie lub przepisach Kodeksu cywilnego, zmierzających do usunięcia uciążliwości związanych z niewykonywaniem zobowiązań wynikających z umowy.
5. Łączna wysokość kar umownych, które mogą dochodzić strony nie może przekroczyć 50% wartości brutto zawartej umowy.

§ 5

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgodnego oświadczenia stron umowy i formy pisemnej pod rygorem nieważności, chyba że umowa stanowi inaczej.
2. W razie opóźnienia w wykonaniu zamówienia Kupujący ma prawo odstąpić od umowy bez potrzeby udzielania dodatkowego terminu. Wyznaczenie przez Kupującego nowego terminu nie zwalnia Sprzedającego od obowiązku zapłaty kar umownych.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie w chwili zawarcia umowy, Kupujący może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Sprzedający może jedynie żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części umowy.
4. Kupujący zastrzega sobie prawo rezygnacji z zakupu części przedmiotu sprzedaży. Sprzedającemu nie przysługują z tego tytułu roszczenia odszkodowawcze. Kupujący deklaruje realizację co najmniej 50 % wartości umowy.
5. W sprawach nie unormowanych w umowie będą miały zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.
6. Ewentualne spory powstałe w związku z realizacją umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Kupującego.
7. Umowa została spisana w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

***Sprzedający Kupujący***

**Załącznik nr 3**

**UMOWA SPRZEDAŻY**

**NR SZP 3810/18/P3/2025**

zawarta w Brzozowie, w dniu …………….. pomiędzy:

Szpitalem Specjalistycznym w Brzozowie Podkarpackim Ośrodkiem Onkologicznym im. ks. B. Markiewicza, 36-200 Brzozów, ul. Ks. J. Bielawskiego 18, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Rzeszowie w Wydziale Gospodarczym Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000007954, reprezentowanym przez:

Lek. Tomasza Kondraciuka, MBA - Dyrektora

zwanym w dalszej części umowy „Kupującym”,

a

……………………………………………………., reprezentowana przez:

* + - 1. ……………………………………………..

zwaną w dalszej części umowy „Sprzedającym”.

§ 1

1. Sprzedający sprzedaje, a Kupujący kupuje warzywa i owoce, w ilości, w zakresie części nr………w asortymencie i cenie, marce oraz typie zgodnie z ofertą stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszej umowy, zwany w dalszej części umowy przedmiotem sprzedaży.
2. Sprzedający oświadcza, że przedmiot sprzedaży spełnia wszelkie wymagania norm i przepisów odnoszących się do wyrobów tego typu oraz do ich oznaczenia w sposób wymagany przepisami prawa oraz że Kupujący, ewentualnie podmioty z nim związane mogą przenieść na niego roszczenia wynikające z niespełnienia powyższych wymagań co do jakości produktów lub sposobu ich oznaczania.
3. Sprzedający oświadcza, iż posiada wszelkie wymagane prawem uprawnienia do prowadzenia obrotu przedmiotem umowy i na każde wezwanie Kupującego niezwłocznie przedstawi dokumenty potwierdzające powyższe.
4. Umowa została zawarta na czas określony: **1 miesiąc** tj. od dnia …………….. do dnia ………………r. z możliwością jej przedłużenia za zgodą obu stron umowy, w przypadku niewyczerpania asortymentu objętego przedmiotem umowy, na łączny okres nie dłuższy niż 3 miesiące.

Przedłużenie umowy nie jest dorozumiane i wymaga formy aneksu. W przypadku nie wyrażenia zgody przez Sprzedającego na przedłużenie umowy nie przysługują mu roszczenia odszkodowawcze z tytułu niezrealizowania przedmiotu umowy.

1. Każdej ze stron umowy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem 3 -  tygodniowego terminu wypowiedzenia. W przypadku wypowiedzenia umowy, stronom umowy nie przysługują z tego tytułu roszczenia odszkodowawcze.
2. Zamawiający ma prawo do dokonywania przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi stanowiącymi przedmiot umowy w przypadku, gdy przesunięcia wynikają z potrzeb zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

Przesunięcia będą dokonywane w oparciu o ceny jednostkowe zawarte w załączniku nr 1 do umowy (formularz ofertowy Sprzedającego).

Przesunięcia nie mogą doprowadzić do wzrostu łącznej wartości przedmiotu sprzedaży określonej w umowie.

§ 2

1. Strony ustalają łączną wartość przedmiotu sprzedaży, określonego w § 1, na kwotę: ……………… PLN brutto.
2. Kwota wymieniona w § 2 ust. 1 niniejszej umowy obejmuje wszelkie koszty związane z zakupem przedmiotów objętych umową, wymienionych w § 1 ust. 1,

w szczególności obejmują koszt transportu przedmiotu umowy do miejsca odbioru dokonywanego przez Kupującego.

1. Przedmiot sprzedaży w ilościach i asortymencie określonych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy Sprzedający zobowiązuje się dostarczać Kupującemu, po uprzednim otrzymaniu zamówienia, transportem własnym lub zleconym, na własny koszt i ryzyko, loco Magazyn Spożywczy Kupującego (Bielawskiego 18, Brzozów) w terminie do ….. dni roboczych od złożenia zamówienia przez Kupującego.
2. Kupujący odbiera dostawy od poniedziałku do piątku w godzinach od 6:30 do 13:30, a w soboty od 8:00 do 11:00.
3. Poprzez odebranie dostawy strony rozumieją dostarczenie zamówionej partii przedmiotu sprzedaży do miejsca wskazanego w § 2 ust. 3 umowy oraz sprawdzenie przez osobę upoważnioną do odbioru towaru poprawności dostawy tj. co najmniej sprawdzenie ilości dostarczonego przedmiotu sprzedaży, jego poprawności co do jakości, marki, typu itp. cech wyróżniających przedmiot sprzedaży, poprawność oznaczeń przedmiotu sprzedaży, poprawność dokumentacji (finansowo-księgowej lub sanitarnej) dostarczanej w ramach dostawy. Nie dopuszcza się dostaw realizowanych w sposób uniemożliwiający sprawdzenie poprawności dostawy przed dokonaniem jej odbioru. W przypadku niepoprawności któregokolwiek z elementów dostawy Kupujący ma prawo podjąć decyzję czy dostawa zostaje przez niego przyjęta czy nie. W przypadku słusznego nieprzyjęcia dostawy tj. spowodowanego rzeczywistą wadliwością dostawy dostawę traktuje się jak niedostarczoną w terminie. W przypadku niesłusznego nieprzyjęcia dostawy tj. nie spowodowanego rzeczywistą wadliwością dostawy dostawę traktuje się jak dostarczoną w terminie w stosunku do której Kupujący opóźnia się z odbiorem.
4. Strony umowy dopuszczają złożenie zamówienia z określeniem terminu dostawy poprzez oznaczenie dnia w przyszłości. W takiej sytuacji nieistotna dla stron umowy jest liczba dni pomiędzy złożeniem zamówienia a dniem dostawy.
5. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać zamówiony asortyment w całości podczas jednej dostawy bez względu na wielkość zamówienia tzn. nie dzielić jednego zamówienia na części. Kupujący zobowiązuje się również do opisu towaru na fakturze w sposób odpowiadający opisowi przedmiotu umowy w treści umowy (Kupujący i Sprzedający uzgodnią treść zapisów).
6. Kupujący zastrzega sobie prawo nabycia u osoby trzeciej, niedostarczonych w terminie lub dostarczonych z wadą, rzeczy będących przedmiotem danego zamówienia, tożsamym co do rodzaju, bez konieczności wzywania wykonawcy do wymiany wadliwych lub niedostarczonych w terminie rzeczy, gdy będzie to niezbędne do zapewnienia prawidłowego działania Kupującego, a Sprzedający będzie zobowiązany do zwrotu Kupującemu ewentualnej różnicy pomiędzy ceną z niniejszej umowy a ceną zapłaconą na rzecz podmiotu trzeciego. Powyższe uprawnienie nie zamyka Kupującemu drogi do podjęcia innych przewidzianych prawem oraz zapisami niniejszej umowy, czynności w związku z nienależytym wykonaniem postanowień umowy przez Sprzedającego.
7. Kupujący składa zamówienia w formie:

* email na adres .............................

1. Osobą kontaktową i upoważnioną ze strony Kupującego w sprawie realizacji niniejszej umowy jest Pan Piotr Komorowski lub Pan Robert Federkiewicz tel. 134309641.
2. Osobą kontaktową i upoważnioną ze strony Sprzedającego w sprawie realizacji niniejszej umowy jest …………………………….tel./fax. ...................................
3. Wiążąca strony korespondencja w ramach umowy prowadzona będzie w formie pisemnej (adresy siedzib traktuje się jako adresy korespondencyjne), w formie fax. (ze strony Kupującego nr (13) 4309578, ze strony Sprzedającego nr (….) …………. lub w formie email (ze strony Kupującego spożywczy@szpital-brzozow.pl, ze strony Sprzedającego (………………………..…). Wszelkie uzgodnienia w formie telefonicznej są niewiążące dla stron, strony wykluczają je jako wiążącą formę komunikacji w ramach realizacji umowy.

§ 3

1. Kupujący zobowiązuje się zapłacić za dostarczony przedmiot sprzedaży kwotę ustaloną na podstawie § 2 umowy, przelewem bankowym w terminie do 60 dni od daty otrzymania faktury, przy czym podstawą do przyjęcia faktury jest równoczesne potwierdzenie przyjęcia dostawy przez Kupującego.
2. Strony umowy postanawiają, że zapłata należności za dostarczony przedmiot sprzedaży nastąpi z chwilą obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
3. Strony umowy postanawiają, że należności wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem przelewu wierzytelności, bez pisemnej zgody Kupującego pod rygorem nieważności (przez przelew wierzytelności strony rozumieją również wszelkiego rodzaju umowy zarządzania wierzytelnością, przejęcia wierzytelności do realizacji, ubezpieczenia wierzytelności itp.).
4. Sprzedający oświadcza, że przyjął do wiadomości, iż w trakcie realizacji umowy mogą wystąpić opóźnienia w realizacji zobowiązań ze strony Kupującego, do 90 dni po terminie płatności faktur.
5. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany cen wyłącznie w przypadku:
6. Obniżenia cen przedmiotu umowy (zmiana następuje z chwilą podpisania aneksu do umowy).
7. Zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulega wyłącznie cena brutto, cena netto pozostaje bez zmian (zmiana następuje z chwilą wejścia w życie odpowiednich przepisów i nie wymaga formy aneksu).
8. W przypadku szczególnych okoliczności, takich jak wstrzymanie lub zakończenie produkcji przedmiotu sprzedaży, Sprzedający, za zgodą Kupującego może zaoferować jego zamiennik/równoważnik pod warunkiem, że jego cena nie będzie wyższa niż cena produktu oryginalnego. Zmiana umowy w takiej sytuacji uzależniona jest od zgody Kupującego.

§ 4

1. Sprzedający zapłaci na rzecz Kupującego kary umowne w wypadku:

* zwłoki w realizacji zobowiązań Sprzedawcy – w wysokości 0,5 % wartości przedmiotu sprzedaży określonej w § 2 ust. 1 umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki ,
* odmowy przyjęcia zamówienia na dostawę części przedmiotu umowy – w wysokości 100 PLN brutto.

1. Jeżeli szkoda rzeczywista będzie wyższa niż kara umowna, Sprzedający może być zobowiązany do zapłaty odszkodowania przekraczającego karę umowną na zasadach ogólnych.
2. Kupujący może odstąpić od naliczania kar umownych na podstawie pisemnego, uzasadnionego wniosku Sprzedającego.
3. Kupujący zobowiązany jest do zapłaty kwot wynikających z § 4 umowy w terminie 30 dni od dnia wezwania do zapłaty. Opóźnienie upoważnia Kupującego do naliczenia odsetek ustawowych. W przypadku niedotrzymania terminu określonego w wezwaniu do zapłaty Kupujący ma prawo potrącić należną kwotę wraz z odsetkami z bieżących należności Sprzedającego.
4. Realizacja kar umownych nie wyklucza podejmowania innych działań przez strony umowy, przewidzianych w umowie lub przepisach Kodeksu cywilnego, zmierzających do usunięcia uciążliwości związanych z niewykonywaniem zobowiązań wynikających z umowy.
5. Łączna wysokość kar umownych, które mogą dochodzić strony nie może przekroczyć 50% wartości brutto zawartej umowy.

§ 5

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgodnego oświadczenia stron umowy i formy pisemnej pod rygorem nieważności, chyba że umowa stanowi inaczej.
2. W razie opóźnienia w wykonaniu zamówienia Kupujący ma prawo odstąpić od umowy bez potrzeby udzielania dodatkowego terminu. Wyznaczenie przez Kupującego nowego terminu nie zwalnia Sprzedającego od obowiązku zapłaty kar umownych.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie w chwili zawarcia umowy, Kupujący może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Sprzedający może jedynie żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części umowy.
4. Kupujący zastrzega sobie prawo rezygnacji z zakupu części przedmiotu sprzedaży. Sprzedającemu nie przysługują z tego tytułu roszczenia odszkodowawcze. Kupujący deklaruje realizację co najmniej 50 % wartości umowy.
5. W sprawach nie unormowanych w umowie będą miały zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.
6. Ewentualne spory powstałe w związku z realizacją umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Kupującego.
7. Umowa została spisana w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

***Sprzedający Kupujący***