

SZPiGM 3820/62/2018

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Przedmiot zamówienia:

Dostawa wyrobów mięsnych z drobiu

Tryb zamówienia: przetarg nieograniczony

Zamawiający: Szpital Specjalistyczny w Brzozowie, Podkarpacki Ośrodek
Onkologiczny Im. Ks. B. Markiewicza

1. Zamawiający:

Szpital Specjalistyczny w Brzozowie, Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny
Im. Ks. B. Markiewicza, 36-200 Brzozów, ul. Ks. J. Bielawskiego 18
Tel, Fax. (013) 4309587
www.szpital-brzozow.pl
zampub@szpital-brzozow.pl

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywny zakup mięsa drobiowego i wyrobów z mięsa drobiowego.

Wykaz środków i substancji które nie powinny być zawarte w wędlinach przy żywieniu chorych:

Produkty powinny zawierać:

- min. 60 % mięsa w produkcie
- 12 g białka w 100 g produktu
- 5 g tłuszczu w 100 g produktu

Na produktach obowiązkowo oznaczenie wartości kalorycznej produktu (oraz zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, sodu) oraz GDA produktu.

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	
1	Filet z indyka b/k. Element z tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części (nie więcej niż dwie). Wygląd – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry	700 kg

	<p>i kośćca.</p> <p>Barwa – naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.</p> <p>Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.</p> <p>Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p> <p>Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • termin przydatności do spożycia, • nazwę dostawcy – producenta, adres, • warunki przechowywania, • oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	
2	<p>Pasztet prochowicki.</p> <p>Wędlina podrobowa wyprodukowana z mięsa drobiowego (indyczego, kurzego) oraz wątroby kurczącej bez dodatku krwi spożywczej, parzona. Zawartość mięsa drobiowego i skórek drobiowych 6 – 8 %. Pakowany w alufornie 135 g.</p> <p>Wygląd ogólny – powierzchnia czysta, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni.</p> <p>Konsystencja i struktura – smarowna, jędrna, jednolita.</p> <p>Barwa – na przekroju szara, szaro kremowa do różowej, niedopuszczalna niejednorodność barwy.</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak wątrobowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Wymagania chemiczne:</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 60 % (wg PN-ISO 1444).</p> <p>Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 3 % (wg PN-A-82112).</p>	<p>1000 sztuk</p>

	<p>Zawartość skrobi, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 6 % (wg PN-A-82059).</p> <p>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.</p> <p>Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p> <p>Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • termin przydatności do spożycia, • nazwę dostawcy – producenta, adres, • warunki przechowywania, • oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	
3	<p>Filet z kurczaka b/k.</p> <p>Element z tuszki kurzej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części (nie więcej niż dwie).</p> <p>Wygląd – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.</p> <p>Barwa – naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.</p> <p>Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa kurzego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.</p> <p>Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do</p>	70 kg

	<p>magazynu odbiorcy.</p> <p>Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • termin przydatności do spożycia, • nazwę dostawcy – producenta, adres, • warunki przechowywania, • oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	
4	<p>Udka z kurczaka świeże</p> <p>Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi ją mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.</p> <p>Wygląd – noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą.</p> <p>Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.</p> <p>Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.</p> <p>Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p> <p>Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, 	3000 kg

	<ul style="list-style-type: none"> • termin przydatności do spożycia, • nazwę dostawcy – producenta, adres, • warunki przechowywania, • oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	
5	<p>Udziec trybowany z indyka.</p> <p>Element tuszki indyczej obejmujący mięśnie otaczające kości – udową, piszczelową i strzałkową. Dwa cięcia wykonuje się w stawach oraz rozcięcia wzdłuż elementu. Element pozbawiony części twardych. Wygląd – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia mięśni przy krawędziach cięcia. Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego. Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • termin przydatności do spożycia, • nazwę dostawcy – producenta, adres, • warunki przechowywania, • oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	3000 kg
6	<p>Mięso drobne z filetu kurczaka</p> <p>Element z filetu kurczaka bez skóry, drobne kawałki pokrojone w kostkę lub w paski. Wygląd – kawałki pozbawione skóry, kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi</p>	600 kg

	<p>powierzchnia może być wilgotna.</p> <p>Barwa – naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych.</p> <p>Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.</p> <p>Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p> <p>Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • termin przydatności do spożycia, • nazwę dostawcy – producenta, adres, • warunki przechowywania, • oznaczenie partii produkcyjnej <p>oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	
7	<p>Kielbasa szynkowa z kurcząt.</p> <p>Wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych mięśni drobiowych z fileta z piersi kurczaka (min. 80 %), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, parzony.</p> <p>Metody badań wg PN-A-82062.</p> <p>Wygląd – produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 22-26 cm i średnicy od 95 do 105 mm, powierzchnia czysta.</p> <p>Struktura i konsystencja – dość ścisła, soczysta i krucha.</p> <p>Barwa – na przekroju – barwa mięsa typowa dla użytego mięsa drobiowego, jasnokremowożółta.</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.</p> <p>Wymagania chemiczne:</p>	900 kg

	<p>Zawartość białka % nie mniej niż 12 %. (wg PN-A-04018)</p> <p>Zawartość tłuszczu % nie więcej niż 5 %. (wg PN-ISO 1444)</p> <p>Zawartość soli % nie więcej niż 3 %. (wg PN-A-82112)</p> <p>Zawartość skrobi % nie więcej niż 2 %. (wg PN-A-82059)</p> <p>Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.</p> <p>Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p> <p>Pakowanie –Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:</p> <p>nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy – producenta, adres, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	
--	--	--

Nie dopuszcza się składanie ofert częściowych.
Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

3. Warunki ubiegania się o zamówienie:

O zamówienie mogą się ubiegać wykonawcy, którzy :

a) nie podlegają wykluczeniu:

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

Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

b) spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

- kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności 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 7 specyfikacji.

4. Tryb zamówienia:

Przetarg nieograniczony na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający nie zamierza zawrzeć umowy ramowej.

Zamawiający nie zamierza ustanowić dynamicznego systemu zakupów.

Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

Zamawiający dokona oceny ofert z zastosowaniem art. 24aa ustawy Prawo zamówień publicznych.

5. Termin realizacji zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: 6 miesięcy.

6. Opis sposobu przygotowywania ofert:

- a) Ofertę sporządza się w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- b) Ofertę asortymentowo-cenową należy sporządzić w formie określonej w załączniku nr 1 do siwz.
- c) Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na to samo zadanie. Oferty wykonawcy, który przedłoży więcej niż jedną ofertę będą odrzucone.
- d) Do oferty winny być dołączone wszystkie dokumenty wymagane od wykonawcy.
- e) Wszystkie oświadczenia i dokumenty, o których mowa w specyfikacji, muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy. Dokumenty dostarczone w formie kserokopii powinny być poświadczone „za zgodność z oryginałem” przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy na wszystkich stronach oferty. W przypadku gdyby kserokopie dokumentów były nieczytelne, wówczas winny być potwierdzone urzędowo przez organ, który je wydał.
- f) W przypadku, gdy oferta zawierać będzie informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa wykonawcy w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a wykonawca zastrzega w odniesieniu do tych informacji, że nie mogą być one udostępniane innym uczestnikom postępowania, informacje te powinien zamieścić wykonawca w dodatkowej zamkniętej kopercie z napisem „zastrzeżone”.
- g) Ofertę powinien złożyć wykonawca w zamkniętej kopercie. Kopertę zaadresowaną na zamawiającego należy oznaczyć napisem:

**„Przetarg nieograniczony – dostawa wyrobów mięsnych z drobiu
SZPiGM 3820/62/2018**

- h) Wykonawca na kopercie powinien zamieścić swój adres korespondencyjny.
- i) Koperta zawierająca ofertę powinna być zaklejona w sposób uniemożliwiający jej samoistne otwarcie.
- j) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- k) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanowią pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o czym informację należy zamieścić w ofercie.

7. Zamawiający wymaga od wykonawców biorących udział w niniejszym postępowaniu na potwierdzenie spełniania warunków określonych w punkcie 3 SIWZ oraz braku podstaw do wykluczenia, oraz potwierdzenie spełniania przez oferowany przedmiot zamówienia wymagań odnośnie przedmiotu zamówienia, przedłożenia następujących dokumentów:

Wykaz dokumentów które należy dołączyć do oferty przetargowej (tj. do daty składania ofert):

1. Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu – wzór stanowi załącznik nr 2 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Wykaz dokumentów, które należy przedłożyć zamawiającemu w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5:

1. Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej (w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów) - wzór stanowi załącznik nr 3 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Wykaz dokumentów do złożenia których wykonawcy zostaną wezwani po otwarciu ofert w wyznaczonym przez zamawiającego terminie:

1. Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.
2. Informacja dotycząca podwykonawstwa - wzór stanowi załącznik nr 4 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. 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.
4. W przypadku gdy oferta podpisana jest przez pełnomocnika, pełnomocnictwo do podpisania oferty.

5. Oświadczenie dotyczące wielkości przedsiębiorstwa wykonawcy - wzór stanowi załącznik nr 5 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Dokumenty podmiotów zagranicznych:

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w § 5ust. 4) Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

8. Wadium.

Od wykonawców składających ofertę w niniejszym postępowaniu zamawiający nie wymaga złożenia wadium .

9. Sposób porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i wniosków w trakcie postępowania.

Zgodnie z art. 10c ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych składanie ofert odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. Prawo pocztowe (Dz. U. poz. 1529 oraz z 2015r. poz. 1830), osobiście lub za pośrednictwem posłańca.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji za pomocą faxu (nr 13 43 09 587) lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (e-mail:zampub@szpital-brzozow.pl) zapis nie dotyczy ofert oraz dokumentów o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Każdorazowo kierując do zamawiającego oświadczenie, pismo, zawiadomienie lub wniosek wykonawca powinien powoływać się na:

- numer referencyjny postępowania:
SZPiGM 3820/62/2018

- adres korespondencyjny:
Szpital Specjalistyczny w Brzozowie
Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny
Im. Ks. B. Markiewicza
ul. Ks. J. Bielawskiego 18
36-200 Brzozów

UWAGA!

Każda ze stron, która przekazuje oświadczenia, wnioski, zawiadomienia lub inne informacje w formie faxu, lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, ma obowiązek niezwłocznie potwierdzić

fakt jej otrzymania tą samą drogą. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający przyjmie, że pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faxu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazany przez Wykonawcę w ofercie, zostało doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.

Wszelkie dokumenty w sprawach zamówień publicznych zamawiający przyjmuje po przekazaniu drogą pocztową, faxem lub mailem, od poniedziałku do piątku, w godzinach od 7.25 do 15.00.

10. Sposób obliczenia ceny, kryteria oceny ofert i sposób ich oceny

Oferowaną cenę należy podać w PLN. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Kryteria oceny ofert:

- 1 Cena 60%
- 2 Jakość 40%

Wzór służący do dokonywania oceny ofert:

$$O_n = A_{\min} / A_n \times 60 + B_n$$

O_n – ilość punktów uzyskana przez badaną ofertę,

A_{\min} – cena najniższa podana przez wykonawców którzy złożyli ważne oferty,

A_n – cena ofertowa podana przez wykonawcę którego oferta jest badana,

B_n – ilość punktów uzyskanych przez ofertę wykonawcy w ramach kryterium jakość

Oceny jakości dokona trzysobowy zespół tzw. „Zespół degustacyjny” – powołany spośród pracowników Kuchni Głównej i Magazynu Spożywczego. Szczegółowy tryb pracy zespołu oraz zasady dokonywania ocen określają poniższe zapisy.

Jakość artykułów żywnościowych rozumiana jest jako zespół cech organoleptycznych obejmujących „podkryteria”: smak, zapach, konsystencję i barwę, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka. Ocena „podkryteriów” jakości dokonana zostanie w skali

od 0 do 40 punktów, przy czym wartość punktowa „podkryteriów” może wynosić:

- a) smak – od 0 do 18 pkt,
- b) zapach – od 0 do 9 pkt,
- c) konsystencja (tekstura) – od 0 do 9 pkt,
- d) wygląd zewnętrzny – od 0 do 4 pkt.

UWAGA !!!

W ramach kryterium jakość zostanie oceniona jakość następujących artykułów spożywczych:

- pozycja 2: pasztet prochowicki
- pozycja 7: szynka drobiowa

Suma punktów uzyskanych w kryterium jakość, stanowić będzie ilość punktów uzyskanych przez ofertę badaną w zakresie kryterium jakość.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Zespół degustacyjny dokonuje oceny jakościowej próbek z zachowaniem anonimowości pochodzenia próbek dla członków zespołu degustacyjnego.

Wykonawca zobowiązany jest w dniu składania ofert do godziny składania ofert dostarczyć do siedziby zamawiającego, budynek administracji pok. nr 14, próbki produktów będących przedmiotem oceny jakościowej.

Do oceny jakości należy przedłożyć:

- po 2 szt. próbek poz. nr 2 i 7

kompletne, oryginalne opakowania zawierające od 135 do 250 gramów ocenianego artykułu żywnościowego w jednym kawałku.

Do każdego produktu powinna być dołączona metryczka z danymi produktu. Niedostarczenie próbek równoznaczne będzie z odrzuceniem oferty.

Zasady oceny próbek przewidziane dla Zespołu degustacyjnego:

a) Jeżeli w określonym kryterium – parametrze wszystkie przedstawione do oceny produkty są jednakowe i nie można wskazać produktów lepszych i gorszych, to wszystkim wykonawcom przyznawana jest maksymalna liczba punktów,

b) Jeżeli możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych do oceny produktów w zakresie określonego kryterium – parametru, wskazuje się produkt najgorszy, któremu przyznaje się „0” punktów, zaś produkt ocenianym jako lepsze od najgorszego i gorsze od najlepszego, przyznaje się liczbę punktów pośrednią pomiędzy „0” a liczbą maksymalną,

c) Zespół degustacyjny wypracuje wspólną ocenę dla poszczególnych produktów żywnościowych danego wykonawcy w każdym z podkryteriów,

d) Zespół degustacyjny powinien dążyć do wypracowania zgodnego wspólnego stanowiska w prowadzonej ocenie jakości produktów,

e) Jeżeli uzgodnienie stanowiska nie jest możliwe, przewodniczący Zespołu degustacyjnego zarządza jawne głosowanie, w którym każda z osób zespołu ma jeden głos a fakt przeprowadzenia głosowania i jego wynik powinien być odnotowany w dokumentacji z przeprowadzonych czynności,

f) W przypadku, gdy członek Zespołu degustacyjnego nie zgadza się z rozstrzygnięciem jakie zapadło w wyniku głosowania, zobowiązany jest przedstawić swoje stanowisko w formie pisemnej przewodniczącemu komisji przetargowej, które załącza się do dokumentacji prac Zespołu,

g) Zespół degustacyjny sumuje liczbę punktów przyznaną poszczególnym produktom żywnościowym danego wykonawcy w ramach każdego podkryterium oceny a następnie wylicza średnią liczbę punktów danego podkryterium dla wszystkich produktów danego wykonawcy,

h) Suma średnich poszczególnych podkryteriów stanowi liczbę punktów przyznaną danemu wykonawcy za kryterium jakość,

i) Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,

j) Z przeprowadzonej oceny jakości Zespół degustacyjny sporządza protokoły w ilości odpowiadającej liczbie wykonawców, a każdy z protokołów zawiera zestawienie wszystkich produktów przedstawionych do degustacji z podaniem nazwy handlowej, rodzaju i wielkości opakowania oraz nazwy producent,

k) Punktacja przyznana przez Zespół degustacyjny stanowi dla komisji przetargowej podstawę do dokonania oceny ofert.

W postępowaniu zwycięży oferta, która w wyniku oceny otrzyma najwyższą liczbę punktów, oraz spełni wszystkie wymogi zawarte w ustawie Prawo zamówień publicznych i specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

11. Tryb udzielania wyjaśnień.

Osobą upoważnioną do kontaktów z wykonawcami i udzielania wyjaśnień jest:
mgr Sławomir Szałajko, Brzozów, ul. Ks. J. Bielawskiego 18, budynek administracji, pokój nr 14, od poniedziałku do piątku, w godzinach od 8⁰⁰ do 14³⁰

Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, pod warunkiem że wnioski o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłyną do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

Zamawiający jednocześnie przekaże treść wyjaśnienia wszystkim wykonawcom którym doręczono specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania. Sposób kontaktu zgodnie z punktem 9 SIWZ.

12. Termin związania ofertą.

Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni.
Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

13. Miejsce i termin składania ofert.

Termin składania ofert: **17.07.2018r. godz. 12.15.**

Oferty należy składać na adres zamawiającego:
Szpital Specjalistyczny w Brzozowie, Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny im. Ks. B. Markiewicza, ul. Ks. J. Bielawskiego 18, sekretariat, budynek administracji.

14. Miejsce i termin otwarcia ofert.

Oferty zostaną otwarte przez członków komisji przetargowej dnia **17.07.2018r. o godz. 12.30**, w siedzibie zamawiającego, budynek administracji, świetlica.
Otwarcie ofert jest jawne.

15. Zawiadomienie o wyborze oferty i zawarcie umowy, istotne postanowienia umowy.

Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych PLN. O wyborze oferty zamawiający niezwłocznie zawiadomi wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie niezwłocznie powiadomiony przez zamawiającego o miejscu i terminie zawarcia umowy.

Wzór umowy stanowi załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji.

16. Środki ochrony prawnej.

Środki ochrony prawnej przysługujące wykonawcom w niniejszym postępowaniu, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2004 r., Nr 19, poz. 177 z późn. zm.) zawarte zostały w tekście Działu VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

17. Informacje dodatkowe.

1. Zamawiający wymaga aby wykonawcy składali ofertę z wykorzystaniem wzorcowych formularzy przekazanych wykonawcom jako załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia. W przypadku gdy wykonawca składając ofertę w postępowaniu nie korzysta z formularzy dołączonych do SIWZ zamawiający wymaga aby wszelkie elementy znajdujące się we wzorach formularzy wykonawca zamieścił w swojej ofercie.
2. Zamawiający informuje, że w trakcie realizacji umowy mogą wystąpić z jego strony opóźnienia płatności do 90 dni po terminie wymagalności faktury.

Wykonawca:

.....

(pełna nazwa/firma, adres)

OFERTA ASORTYMENTOWO – CENOWA – PAKIET I.

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na dostawy wyrobów mięsnych z drobiu dla Szpitala Specjalistycznego w Brzozowie Podkarpackiego Ośrodka Onkologicznego im. Ks. B. Markiewicza, znak sprawy SZPiGM. 3820/62/2018 przedstawiamy następującą ofertę:

L.p.	Nazwa postać	j.m.	Ilość	C.j.netto	Wartość netto	Stawka podatk u VAT %	Wartość brutto (wartość netto + VAT)
1.	Filet z indyka bez kości	kg	700				
2.	Pasztet prochowicki	szt	1000				
3.	Filet z kurczaka bez kości	kg	70				
4.	Udka z kurczaka świeże	kg	3000				
5.	Udziec trybowany z indyka	kg	3000				
6.	Mięso drobne z filetu z kurczaka	kg	600				
7.	Kiełbasa szynkowa z kurcząt	kg	900				
8	Razem					x	

Termin dostawy: 2 dni

Termin płatności: 60 dni od dnia otrzymania faktury

Osoba/y upoważniona/e do kontaktu:

.....

Nr tel.

Nr fax.....

mail

.....

(podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy)

Wykonawca:

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

(pełna nazwa/firma, adres)

Oświadczenie wykonawcy
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych,

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego SZPiGM 3820/62/2018, oświadczam, że:

1. Nie podlegam wykluczeniu z postępowania. *
2. Podlegam wykluczeniu z postępowania. *

* niepotrzebne skreślić.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Prawo zamówień publicznych.
Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Wykonawca:

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

(pełna nazwa/firma, adres)

**Oświadczenie wykonawcy
składane na podstawie art. 24 ust. 11 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych
DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, SZPiGM 3820/62/2018, oświadczamy, że

- nie należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych *,
- należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych*.

W przypadku przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca składa wraz z oświadczeniem listę podmiotów należących do grupy kapitałowej.

* niepotrzebne skreślić.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Wykonawca:

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

(pełna nazwa/firma, adres)

**Oświadczenie wykonawcy
składane na podstawie art. 36b ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych,
DOTYCZĄCE PODWYKONAWSTWA**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, SZPiGM 3820/62/2018, oświadczamy, że:

- nie zamierzamy zlecić podmiotom trzecim podwykonawstwo*,
- zamierzamy zlecić podmiotom trzecim podwykonawstwo*,

W przypadku zlecenia podmiotom trzecim podwykonawstwo należy wraz z oświadczeniem wskazać części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem firm podwykonawców oraz wartość lub procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcom.

* niepotrzebne skreślić.

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

Wykonawca:

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

(pełna nazwa/firma, adres)

Oświadczenie wykonawcy

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, SZPiGM 3820/62/2018, oświadczamy, że:

- jesteśmy małym/średnim przedsiębiorcą,*
- nie jesteśmy małym/średnim przedsiębiorcą,*

* niepotrzebne skreślić.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

- W Z Ó R -
UMOWA DOSTAWY
NR SZPiGM 3810/61/2018

zawarta w Brzozowie, w dniur. 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:

mgr Antoniego Kolbucha – Dyrektora
zwanym w dalszej części umowy „Kupującym”,
a

.....,
reprezentowaną przez:

1.
2.

zwaną w dalszej części umowy „Sprzedającym”.

§ 1

1. Sprzedający sprzedaje a Kupujący kupuje wyroby z mięsa drobiowego 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 do dnia 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.
5. Każdej ze stron umowy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem 2 tygodniowego terminu wypowiedzenia. W przypadku wypowiedzenia umowy, stronom umowy nie przysługują z tego tytułu roszczenia odszkodowawcze.

§ 2

1. Strony ustalają łączną wartość przedmiotu sprzedaży, określonego w § 1, na kwotę: PLN brutto (słownie:/100).
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 partiami, w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Kupującego, po uprzednim otrzymaniu zamówienia, transportem własnym lub zleconym, na własny koszt i ryzyko, loco Magazyn Spożywczy Kupującego (Bielawskiego 18, Brzozów) w terminie 2 dni od dnia złożenia zamówienia.
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
 - fax na numer
10. Osobą kontaktową i upoważnioną ze strony Kupującego w sprawie realizacji niniejszej umowy jest Pani Danuta Wojtuń lub Pan Robert Federkiewicz tel. 134309641.
11. Osobą kontaktową i upoważnioną ze strony Sprzedającego w sprawie realizacji niniejszej umowy jesttel./fax.

12. 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 spozycwczy@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:
 - a) Obniżenia cen przedmiotu umowy (zmiana następuje z chwilą podpisania aneksu do umowy).
 - b) 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).
6. 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. Zmiany umowy w takiej sytuacji uzależniona jest od zgody Kupującego.

§ 4

1. Sprzedający zapłaci na rzecz Kupującego kary umowne w wypadku:
 - opóźnienia w realizacji zobowiązań Sprzedawcy – w wysokości 0,5 % wartości przedmiotu sprzedaży określonej w § 2 ust. 1 umowy, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia,
 - odmowy przyjęcia zamówienia na dostawę części przedmiotu umowy – w wysokości 100 PLN brutto.
2. Jeżeli szkoda rzeczywista będzie wyższa niż kara umowna, Sprzedający może być zobowiązany do zapłaty odszkodowania przekraczającego karę umowną na zasadach ogólnych.
3. Kupujący może odstąpić od naliczania kar umownych na podstawie pisemnego, uzasadnionego wniosku Sprzedającego.
4. 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.

5. 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

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 70 % 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