Nr sprawy 03/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 1**

pn.: ”Sukcesywne dostawy świeżych warzyw i owoców”

do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA w Kołobrzegu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa asortymentu** | **Jm** | **Szacunkowa ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka**  **VAT** | **Wartość brutto** |
| 1 | Botwina świeża kl. I | kg | 1020 |  |  |  |  |
| 2 | Cebula czerwona kl. I | kg | 2 |  |  |  |  |
| 3 | Cebula świeża kl. I | kg | 450 |  |  |  |  |
| 4 | Czosnek świeży kl. I | kg | 21 |  |  |  |  |
| 5 | Cukinia kl. I | kg | 200 |  |  |  |  |
| 6 | Kapusta biała świeża  kl. I | kg | 400 |  |  |  |  |
| 7 | Kapusta czerwona świeża kl. I | kg | 100 |  |  |  |  |
| 8 | Kapusta kiszona kl. I | kg | 330 |  |  |  |  |
| 9 | Kapusta pekińska świeża kl. I | kg | 500 |  |  |  |  |
| 10 | Koper zielony świeży (pęczek) | szt. | 1500 |  |  |  |  |
| 11 | Marchew świeża kl. I | kg | 2100 |  |  |  |  |
| 12 | Natka pietruszki świeża (pęczek) | szt. | 1400 |  |  |  |  |
| 13 | Ogórki kiszone kl. I | kg | 500 |  |  |  |  |
| 14 | Ogórki świeże kl. I | kg | 320 |  |  |  |  |
| 15 | Papryka świeża kl. I kolorowa | kg | 470 |  |  |  |  |
| 16 | Pietruszka korzeń świeża kl. I | kg | 370 |  |  |  |  |
| 17 | Pomidor koktajlowy  kl. I | kg | 2 |  |  |  |  |
| 18 | Pomidory świeże kl. I | kg | 1800 |  |  |  |  |
| 19 | Por świeży kl. I | kg | 310 |  |  |  |  |
| 20 | Rzodkiew biała świeża kl. I | kg | 415 |  |  |  |  |
| 21 | Rzodkiewka świeża  kl. I (pęczki) | szt. | 240 |  |  |  |  |
| 22 | Sałata głowiasta kl. I | szt. | 1450 |  |  |  |  |
| 23 | Sałata lodowa kl. I | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 24 | Seler korzeniowy świeży kl. I | kg | 840 |  |  |  |  |
| 25 | Szczypiorek świeży (pęczek) | szt. | 1350 |  |  |  |  |
| 26 | Ziemniaki jadalne późne | kg | 9300 |  |  |  |  |
| 27 | Pieczarka kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |
| 28 | Gruszki konferencja  kl. I | kg | 200 |  |  |  |  |
| 29 | Jabłka świeże kl. I | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 30 | Winogrona ciemne kl. I | kg | 5 |  |  |  |  |
| 31 | Winogrona jasne kl. I | kg | 5 |  |  |  |  |
| 32 | Pomarańcza kl. I | kg | 500 |  |  |  |  |
| 33 | Banany kl. I | kg | 100 |  |  |  |  |
| 34 | Cytryna kl. I | kg | 800 |  |  |  |  |
| 35 | Grapefruit czerwony mały | kg | 50 |  |  |  |  |
| 36 | Mandarynka kl. I | kg | 220 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | …............................…… |  | ……..…................................ |

cena netto: ……………………………………………………………………. PLN

cena brutto: …………….…………………………………………..………… PLN,

Nr sprawy 03/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 2**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 2**

pn.: ”Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego oraz wędlin

do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA w Kołobrzegu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa asortymentu** | **Jm** | **Szacunkowa ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka**  **VAT** | **Wartość brutto** |
| 1 | Szynka wieprzowa świeża – kulka | kg | 315 |  |  |  |  |
| 2 | Żeberka paski świeże | kg | 170 |  |  |  |  |
| 3 | Schab świeży bez kości | kg | 400 |  |  |  |  |
| 4 | Łopatka świeża bez kości | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 5 | Kości wieprzowe schabowe/karkowe | kg | 9,5 |  |  |  |  |
| 6 | Kości wędzone | kg | 18 |  |  |  |  |
| 7 | Karkówka świeża bez kości | kg | 57 |  |  |  |  |
| 8 | Nogi wieprzowe świeże | kg | 100 |  |  |  |  |
| 9 | Wątroba wieprzowa świeża | kg | 50 |  |  |  |  |
| 10 | Szynka konserwowa wieprzowa blok | kg | 200 |  |  |  |  |
| 11 | Mielonka królewska | kg | 120 |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona, mająca w składzie minimum 53% mięsa | kg | 155 |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa krakowska parzona mająca w składzie minimum 60% mięsa | kg | 80 |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa biała surowa mająca w składzie minimum 70% mięsa wieprzowego | kg | 100 |  |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa krakowska sucha mająca w składzie minimum 87% mięsa | kg | 15 |  |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa podwawelska, średnio rozdrobniona, mająca w składzie minimum 80% mięsa | kg | 270 |  |  |  |  |
| 17 | Kabanosy wieprzowe zawartość mięsa minimum 90% | kg | 12 |  |  |  |  |
| 18 | Serdelki wieprzowe w flaku naturalnym mające w składzie nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego | kg | 200 |  |  |  |  |
| 19 | Kaszanka jęczmienna w cienkim naturalnym flaku mająca w składzie minimum 50% mięsa wieprzowego | kg | 120 |  |  |  |  |
| 20 | Pasztet zapiekany mający w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego | kg | 60 |  |  |  |  |
| 21 | Baleron gotowany zawartość mięsa wieprzowego 71% | kg | 98 |  |  |  |  |
| 22 | Boczek wędzony parzony, boczek wieprzowy minimum 85% | kg | 95 |  |  |  |  |
| 23 | Pieczeń rzymska | kg | 100 |  |  |  |  |
| 24 | Szynka wieprzowa gotowana wędzona, zawartość mięsa wieprzowego 75% | kg | 200 |  |  |  |  |
| 24 | Schab w przyprawach mający w składzie 60% surowego schabu | kg | 180 |  |  |  |  |
| 26 | Polędwica sopocka zawartość mięsa wieprzowego 67% | kg | 200 |  |  |  |  |
| 27 | Rolada z boczku świeżego pieczona mająca w składzie minimum 85% boczku wieprzowego | kg | 59 |  |  |  |  |
| 28 | Salceson włoski biały, mięso z głów wieprzowych minimum 58% | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | …............. |  | ……..…...... |

**RAZEM:**

1. cena netto: ……………………………………………………………………. PLN

1. cena brutto: …………….…………………………………………..………… PLN,

Nr sprawy 03/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 3**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 3**

pn.: ”Sukcesywne dostawy mięsa drobiowego oraz wędlin

do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA w Kołobrzegu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa asortymentu** | **Jm** | **Szacunkowa ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka**  **VAT** | **Wartość brutto** |
| 1 | Kurczak cały świeży schłodzony | kg | 450 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z kurczaka mięso świeże bez skóry, kostek, chrząstek | kg | 370 |  |  |  |  |
| 3 | Podudzie z kurczaka świeże - pałki | kg | 280 |  |  |  |  |
| 4 | Porcje rosołowe – korpus z kurczaka świeży | kg | 500 |  |  |  |  |
| 5 | Skrzydełka drobiowe z kurczaka świeże | kg | 10 |  |  |  |  |
| 6 | Uda z kurczaka świeże | kg | 260 |  |  |  |  |
| 7 | Golonka z indyka świeża waga od 300-400g/1szt. | kg | 4 |  |  |  |  |
| 8 | Pierś z indyka mięso świeże bez skóry, kostek, chrząstek | kg | 6 |  |  |  |  |
| 9 | Podudzie z kurczaka wędzone | kg | 50 |  |  |  |  |
| 10 | Wątroba drobiowa świeża z kurczaka, oczyszczona, nieuszkodzona | kg | 100 |  |  |  |  |
| 11 | Żołądki drobiowe świeże z kurczaka oczyszczone, nieuszkodzone | kg | 160 |  |  |  |  |
| 12 | Mięso gulaszowe z indyka | kg | 70 |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa biała drobiowa parzona wysokogatunkowa, zawartość mięsa nie mniej niż 90% mięsa | kg | 30 |  |  |  |  |
| 14 | Parówka drobiowa delikatesowa we flaku naturalnym (wyłącznie z mięsa drobiowego) zawartość mięsa nie mniej niż 70% | kg | 70 |  |  |  |  |
| 15 | Salami drobiowa kiełbasa drobno rozdrobniona zawartość mięsa do 70% | kg | 4 |  |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa krakowska drobiowa parzona grubo rozdrobniona, o zawartość mięsa minimum 65% | kg | 130 |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa szynkowa z indyka grubo rozdrobniona, parzona mająca w swoim składzie minimum 53% mięsa | kg | 150 |  |  |  |  |
| 18 | Baleron z indyka – chudy, zawartość mięsa z indyka minimum 60% | kg | 6 |  |  |  |  |
| 19 | Polędwica drobiowa z kurczaka mająca w swoim składzie minimum 50% mięsa | kg | 40 |  |  |  |  |
| 20 | Filet gotowany z kurczaka parzony o zawartości mięsa 100% | kg | 100 |  |  |  |  |
| 21 | Filet z indyka wędzony o zawartości mięsa z indyka minimum 70% | kg | 20 |  |  |  |  |
| 22 | Salceson z kurczaka zawartość mięsa minimum 68% | kg | 15 |  |  |  |  |
| 23 | Kabanosy drobiowe o zawartości mięsa minimum 83% | kg | 3 |  |  |  |  |
| 24 | Polędwica sopocka drobiowa typu sopocka o zawartości mięsa minimum 63% | kg | 100 |  |  |  |  |
| 25 | Kiełbaski z indyka –cienkie o zawartości mięsa minimum 70% | kg | 12 |  |  |  |  |
| 26 | Polędwica drobiowa z indyka o zawartości mięsa minimum 50% | kg | 30 |  |  |  |  |
| 27 | Polędwica drobiowa typu miodowa, wędlina z fileta kurczaka lub piersi z indyka parzona o zawartości mięsa drobiowego minimum 59% mięsa | kg | 35 |  |  |  |  |
| 28 | Blok mięsny drobiowy z kurczaka, parzony o zawartości mięsa z kurczaka minimum 73% | kg | 90 |  |  |  |  |
| 29 | Szynkówka wędzona z indyka o zawartości mięsa drobiowego 56% | kg | 145 |  |  |  |  |
| 30 | Polędwica drobiowa z kurczaka z majerankiem o zawartości mięsa minimum 64% | kg | 30 |  |  |  |  |
| 31 | Pasztet domowy drobiowy zapiekany o zawartości mięsa drobiowe minimum 60% | kg | 110 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | …................ |  | ……..…........ |

**RAZEM**

1. cena netto: ……………………………………………………………………. PLN
2. cena brutto: …………….…………………………………………..………… PLN,

Nr sprawy 03/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 4**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 4**

pn.: ”Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych

do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA w Kołobrzegu

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa asortymentu** | **Jm** | **Szacunkowa ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka**  **VAT** | **Wartość brutto** | **Wielkość opakowania, proponowany producent** |
| 1 | AROMATY do ciast mix-paluszki, op. 5 do 10 ml, migdałowy, waniliowy, pomarańczowy, cytrynowy, śmietankowy | szt | **8** |  |  |  |  |  |
| 2 | BARSZCZ BIAŁY,  op. 1 do 5 kg | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 3 | BUDYŃ WANILIOWY RÓŻNE SMAKI  (WANILIOWY, ŚMIETANKOWY, CZEKOLADOWY), op 1 kg | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 4 | BULION GRZYBOWY,  op 500g do 1 kg | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 5 | CHRZAN KONSERWOWY TARTY - korzeń chrzanu min. 70%, słoik 700 do 960g | kg | **4** |  |  |  |  |  |
| 6 | CUKIER BIAŁY KRYSZTAŁ, op. 1 kg | kg | **900** |  |  |  |  |  |
| 7 | CUKIER PUDER,  op. 0,4 do 1 kg | kg | **15** |  |  |  |  |  |
| 8 | CUKIER WANILIOWY, op. 32g | szt | **50** |  |  |  |  |  |
| 9 | CYNAMON MIELONY, op. 100 do 500g | kg | **0,6** |  |  |  |  |  |
| 10 | DŻEM JEDNORAZOWE RÓŻNE SMAKI  (POMARAŃCZ, CZARNA PORZECZKA, MORELA, BRZOSKWINIA),  op. do 25g | szt. | **300** |  |  |  |  |  |
| 11 | DŻEM NISKOSŁ.RÓŻNE SMAKI (TRUSKAWKA, CZARNA PORZECZKA, BRZOSKWINIA, WIŚNIA), op. 0,9 do 3,5 kg | kg | **70** |  |  |  |  |  |
| 12 | FASOLA BIAŁA SUCHA, op. 1 do 5 kg | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 13 | FASOLA KONSERERWOWA ZIELONA KROJONA, op. słoik, puszka 400 do 800g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 14 | GROCH ŁUSKANY SUCHY POŁÓWKI,  op. 1 do 5 kg | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 15 | GROSZEK KONSERWOWY  op. puszka 400 do 2,6 kg | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 16 | HERBATA EKSPRESOWA CZARNA, mieszanka czarnych herbat, (100 szt), torebka 2g | op | **352** |  |  |  |  |  |
| 17 | HERBATA EKSPRESOWA OWOCOWA (Z RÓŻY, MALINY) (100 szt),  torebka 2g | op | **15** |  |  |  |  |  |
| 18 | HERBATA ZIELONA w torebkach (100 szt), | op | **4** |  |  |  |  |  |
| 19 | KAKAO GRANULOWANE op. od 200-500g | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 20 | KAKAO NATURALNE, ciemne, op. 80 do 150g | kg | **1,8** |  |  |  |  |  |
| 21 | KASZA BULGUR,  op. 1 do 5 kg | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 22 | KASZA JĘCZMIENNA WIEJSKA, op. 1 do 5 kg | kg | **25** |  |  |  |  |  |
| 23 | KASZA KUKURYDZIANA,  op. 1 do 5 kg | kg | **15** |  |  |  |  |  |
| 24 | KAWA NATURALNA ROZPUSZCZALNA typu CRONALD GOLD,  op 100 do 200 g | kg | **9** |  |  |  |  |  |
| 25 | KMINEK, op. 20g do 500g | kg | **0,5** |  |  |  |  |  |
| 26 | KONCENTRAT POMIDOROROWY 30%, skondensowanych pomidorów suchej masy, struktura gęsta, kolor czerwony, nie zawiera konserwantów, soli, cukru i innych dodatków, bezglutenowe, bez alergenów, jednorodna tekstura,  op. 900 do 1000g | kg | **138** |  |  |  |  |  |
| 27 | KRAKERSY,  op. 100 do 180g | kg | **15** |  |  |  |  |  |
| 28 | KUKURYDZA KONSERWOWA,  op. 340g do 2,6 kg | kg | **150** |  |  |  |  |  |
| 29 | KWASEK CYTRYNOWY, op. 1 kg | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 30 | MAJONEZ, skład: olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, sól, cukier, przyprawy, aromat), przeciwutleniacz (E385), kwas cytrynowy op. w wiaderku – 3 kg, słoik  700 do 900g | kg | **151** |  |  |  |  |  |
| 31 | MAK NIEBIESKI nie mielony, op. 0,5 do 1 kg | kg | **1,2** |  |  |  |  |  |
| 32 | MAKARON ŁAZANKI semolinowy - durum,  op. 1 do 5 kg | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 33 | MAKARON MUSZELKA DUŻA semolinowy durum, op. 1 do 5 kg | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 34 | MAKARON PENNE, semolinowy - durum,  op. 1 do 5 kg | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 35 | MARMOLADA WIELOOWOCOWA twarda, op 600 do 1500g | kg | **25** |  |  |  |  |  |
| 36 | MĄKA KRUPCZATKA, op. 1 kg | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 37 | MĄKA PSZENNA TORTOWA TYP 450,  op. 1 kg | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 38 | MĄKA PSZENNA WROCŁAWSKA TYP 500, op. 1 kg | kg | **650** |  |  |  |  |  |
| 39 | MIÓD NATURALNY JEDNORAZOWY,  op. 20 do 25g | szt | **180** |  |  |  |  |  |
| 40 | MUSZTARDA skład woda, nasiona gorczycy 19%, biała i czarna, ocet, cukier, sól, przyprawy, barwnik (ryboflawiny)  op. 200g – 1 kg | kg | **43** |  |  |  |  |  |
| 41 | MUSZTARDA FRANCUSKA  op. 200g-1 kg |  | **5** |  |  |  |  |  |
| 42 | OGÓRKI KONSERWOWE, op. 900 do 1700g | kg | **97** |  |  |  |  |  |
| 43 | OLEJ RZEPAKOWY, butelka 0,9 do 5L | l | **1228** |  |  |  |  |  |
| 44 | OLIWKI KONSER.ZIELONE,  op. 280 do 1100g | kg | **4** |  |  |  |  |  |
| 45 | OREGANO, op. 500g | kg | **0,25** |  |  |  |  |  |
| 46 | ORZECHY WŁOSKIE ŁUSKANE połówki,  op. 500g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 47 | PAPRYKA CZERWONA SŁODKA MIELONA, barwa intensywna czerwona, op. 100 do 500g | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 48 | PAPRYKA KONS.ĆWIARTKI,  op. 400 do 4100g | kg | **120** |  |  |  |  |  |
| 49 | PASZTET SOJOWY,  op. 110 do 130g | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 50 | PASZTET Z DROBIU typu prochowicki, wielkopolski op. 160g | kg | **12** |  |  |  |  |  |
| 51 | PIECZARKA KONS.MARYNOWANA W CAŁOŚCI,  słoik 720 do 850g | kg | **31** |  |  |  |  |  |
| 52 | PIECZYWO BEZGLUTENOWE,  op. 250 do 400g | kg | **6** |  |  |  |  |  |
| 53 | PIEPRZ NATURALNY CZARNY MIELONY,  op. 1 kg | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 54 | PIEPRZ ZIOŁOWY,  op. 500g | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 55 | PŁATKI KUKURYDZIANE,  op. 1 do 5 kg | kg | **22** |  |  |  |  |  |
| 56 | OTRĘBY PSZENNE  op. 120g – 2 kg | kg | **15** |  |  |  |  |  |
| 57 | PŁATKI MIGDAŁOWE, op. 100 do 500g | kg | **0,5** |  |  |  |  |  |
| 58 | PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE, op. 0,4 do 1 kg | kg | **26** |  |  |  |  |  |
| 59 | PRZYPRAWA DO DROBIU, op. 100 do 500g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 60 | PRZYPRAWY KUCHNI INDYJSKIEJ GARAM MASALA, TANDORI MASALA op. 20 -500g | kg | **0,4** |  |  |  |  |  |
| 61 | PRZYPRAWA DO RYB, op. 20 do 500g | kg | **0,4** |  |  |  |  |  |
| 62 | PRZYPRAWA GYROS,  op. 0,1 do 1 kg | kg | **0,4** |  |  |  |  |  |
| 63 | PRZYPRAWA KORZENNA DO PIERNIKA, op. 20g do 500g | kg | **0,4** |  |  |  |  |  |
| 64 | PRZYPRAWA KURKUMA,  op. 20g do 0,5 kg | kg | **0,4** |  |  |  |  |  |
| 65 | PRZYPRAWA PAPRYKA CHILI, op. 20g do 100g | kg | **0,4** |  |  |  |  |  |
| 66 | PRZYPRAWA W PŁYNIE do sosów , sałatek gatunek: maggi, op. 960 ml do 1 L | l | **30** |  |  |  |  |  |
| 67 | PRZYPRAWA WARZYWNA DO POTRAW typu vegeta,  op. 500g do 1 kg | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 68 | RODZYNKI SUŁTAŃSKIE jasne złote, małe, op. 1 kg | kg | **13,5** |  |  |  |  |  |
| 69 | RYŻ BIAŁY, op. 1 do 5 kg | kg | **243** |  |  |  |  |  |
| 70 | SODA OCZYSZCZONA, op. 40 do 80g | kg | **1,6** |  |  |  |  |  |
| 71 | SOK POMIDOROWY ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW 100% SOKU,  op. karton, butelka 1L. | l | **145** |  |  |  |  |  |
| 72 | SOKI OWOCOWE RÓŻNE SMAKI 100% SOKU, pomarańcz, czarna porzeczka, jabłko (butelka lub kartonik),  op. 200 do 300ml | l | **152** |  |  |  |  |  |
| 73 | SOS SAŁATKOWY ogrodowy, op. 700g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 74 | SÓL KAMIENNA SPOŻYWCZA DROBNOZIARNISTA,  op. 1 kg | kg | **190** |  |  |  |  |  |
| 75 | SÓL PELKOWA, op. 1 kg | kg | **0,5** |  |  |  |  |  |
| 76 | SUCHARY BEZ CUKRU, op. 200 do 300g | kg | **4,5** |  |  |  |  |  |
| 77 | ŚLIWKA SUSZONA KALIFORNIJSKA bez pestki, op. 1 kg | kg | **7** |  |  |  |  |  |
| 78 | ZIELE ANGIELSKIE,  op. 500g do 1 kg | kg | **4** |  |  |  |  |  |
| 79 | ZIOŁA PROWANSALSKIE suszone, op. 500g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 80 | OLIWA Z OLIWEK op. od 1-5 L | l | **20** |  |  |  |  |  |
| 81 | BAZYLIA SUSZONA | kg | **0,5** |  |  |  |  |  |
| 82 | KMIN RZYMSKI | kg | **0,5** |  |  |  |  |  |
| 83 | PRZECIER POMIDOROWY  op. 1,78 – 4,5 kg | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 84 | PESTKI Z DYNI | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 85 | SUSZONE POMIDORY KROJONE W PASKI W OLEJU opis jakie op. | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 86 | OLIWKI KONSERW. CZARNE KROJONE op. 280g – 4,10 kg. | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 87 | CZARNUSZKA  op. 50-450g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 88 | OCET WINNY op. 250 ml | l | **1** |  |  |  |  |  |
| 89 | OCET BALSAMICZNY op. 250 ml | l | **1** |  |  |  |  |  |
| 90 | OCET JABŁKOWY op. 250 ml | l | **1** |  |  |  |  |  |
| 91 | ŻELATYNA SPOŻYWCZA bloom 180, op. 1 kg | kg | **5** |  |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | ….......................… |  | ……..…................ |  |

1. cena netto: ……………………………………………………………………. PLN
2. cena brutto: …………….…………………………………………..………… PLN,

Nr sprawy 03/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 5**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 5**

pn.: ”Sukcesywne dostawy nabiału oraz jego przetworów

do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA w Kołobrzegu

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa asortymentu** | **Jm** | **Szacunkowa ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka**  **VAT** | **Wartość brutto** | **Wielkość opakowania, proponowany producent** |
| 1 | MLEKO 1,5% UHT, opakowanie jednostkowe od 5 10 L w kartonie, termin przydatności do spożycia co najmniej 3 miesiące przy dostawie. | l | **400** |  |  |  |  |  |
| 2 | MLEKO 1,5 % - UHT opakowanie jednostkowe 1 L w kartonie, termin przydatności do spożycia przy dostawie co najmniej 3 miesiące. | l | **25** |  |  |  |  |  |
| 3 | ŚMIETANA 18% -do zup, sosów i sałatek. Opakowanie jednostkowe do 5L. Termin przydatności do spożycia co najmniej 14 dni przy dostawie. | l | **150** |  |  |  |  |  |
| 4 | MLEKO BEZ LAKTOZY 1,5% - UHT opakowanie jednostkowe 1 L w kartonie. Termin przydatności do spożycia co najmniej 3 miesiące przy dostawie | l | **4** |  |  |  |  |  |
| 5 | ŚMIETANKA UHT – zawartość tłuszczu 36%, opakowanie jednostkowe 1 L- karton. Termin przydatności do60 dni przy dostawie | l | **9** |  |  |  |  |  |
| 6 | ŚMIETANKA DO KAWY UHT -opakowanie jednostkowe 10 x 10 ml. Zawartość tłuszczu od 9 do 10%. Termin przydatności do spożycia co najmniej 3 miesiące przy dostawie | Szt | **1000** |  |  |  |  |  |
| 7 | MARGARYNA do pieczenia i smażenia w kostkach 250g. Zawartość tłuszczu w produkcie od 70 do 80%. Termin przydatności do spożycia co najmniej 30 dni przy dostawie. | kg | **85** |  |  |  |  |  |
| 8 | MLEKO ZAGĘSZCZONE NIESŁODZONE - zawartość tłuszczu 7,5%, zawartość suchej masy nie mniej niż 17%. Opakowanie jednostkowe od 200 do 250 ml kartonik. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | l | **15** |  |  |  |  |  |
| 9 | MASŁO EXTRA, wyprodukowane z mleka. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%. Opakowanie jednostkowe 200g kostka. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **460** |  |  |  |  |  |
| 10 | MASŁO EXTRA BEZ LAKTOZY wyprodukowane z mleka. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%. Opakowanie jednostkowe 200g kostka. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 11 | Naturalny, puszysty serek twarogowy śmietankowy, z ziołami, czosnkowy, chrzanowy, naturalny, ze szczypiorkiem. Kremowa konsystencja bez zawartości zagęstników, barwników. Zawartość tłuszczu w 100g - od 15 do24g. Opakowanie jednostkowe 125-150g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie | kg | **6** |  |  |  |  |  |
| 12 | Ser topiony w plastrach różnych smakach typu gouda, cheddar, ementaler, z szynką, tostowy. Opakowanie jednostkowe od 120 – 150 g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie | kg | **13** |  |  |  |  |  |
| 13 | Serek twarogowy topiony - porcjowany typu haga. Konsystencja smarowna i zwarta, delikatny i aksamitny w smaku. Zawartość tłuszczu w 100g produktu od 20 do 30g. Zawartość białka 17% w produkcie. Opakowanie jednostkowe 136-150g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 14 | SER TOPIONY kremowy – mix smakowy, zawartość tłuszczu w 140g nie mniejsza niż 18g. Smak i zapach łagodny, konsystencja kremowa, smarowna, różne smaki.  Zawartość tłuszczu od 26%. Opakowanie jednostkowe 140g. Termin przydatności do spożycia 60 dni przy dostawie. | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 15 | SEREK TWAROGOWY do smarowania, termizowany, miękki. Gatunek sera typu tosca, deliser (różne smaki) - opakowanie od 130g do 150g. Zawartość tłuszczu od 30%. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **45** |  |  |  |  |  |
| 16 | Serek Wiejski, delikatny ziarnisty twarożek zanużony w słodkiej śmietance. Zawartość tłuszczu w 100g maksymalnie do 5g,. Opakowanie jednostkowe 150-200g. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **15** |  |  |  |  |  |
| 17 | Serek Wiejski, delikatny ziarnisty twarożek zanużony w słodkiej śmietance. Zawartość tłuszczu w 100g maksymalnie do 5g,. Opakowanie jednostkowe 200-500g. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 18 | Serek wiejski BEZ LAKTOZY, delikatny, ziarnisty twarożek zanużony w słodkiej śmietance. Zawartość tłuszczu 1 100g maksymalnie do 5 g. opakowanie jednostkowe od 150 – 180g.. termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. |  | **1** |  |  |  |  |  |
| 19 | TWARÓG PÓŁTŁUSTY "KRAJANKA" pergamin. Gramatura od 0,25kg do 1,00 kg (luz). Smak i zapach swoisty, łagodny, lekko kwaśny. Struktura i konsystencja jednolita, zwarta, barwa biała do kremowej. Zawartość tłuszczu w 100g maksymalnie 5g. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **180** |  |  |  |  |  |
| 20 | KAJMAK – masa krówkowa |  | **10** |  |  |  |  |  |
| 21 | TWORÓG PÓŁTŁUSTY BEZ LAKTOZY pergamin, gramatura od 0,23 do 0,25 kg. Smak i zapach swoisty, łagodny, lekko kwaśny, jednolita zwarta, barwa biała do kremowej, półtłusty. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. |  | **1** |  |  |  |  |  |
| 22 | JOGURT OWOCOWY BEZ LAKTOZY zawartość owoców nie mniej niż 9%, różne smaki typu brzoskwinia z marakują, truskawka, wiśnia. Opakowanie jednostkowe od 100 – 150g. zawartość tłuszczu od 2,2 do 2,6%. Konsystencja kremowa z cząstkami owoców. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. |  | **1** |  |  |  |  |  |
| 23 | SER ŻÓŁTY, gatunek sera: gouda blok półtwardy, smak łagodny konsystencja gładka, nierozpadająca się podczas krojenia z dziurami,. Zawartość tłuszczu w 100g powyżej 26g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 24 | SER ŻÓŁTY BEZ LAKTOZY gatunek sera gouda blok półtwardy, smak łagodny, konsystencja gładka, miąż miękki, elastyczny, konsystencja nierozpadająca się podczas krojenia z dziurami, Zawartość tłuszczu w 100g powyżej 26g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. |  | **2** |  |  |  |  |  |
| 25 | ROLADA ustrzycka - wędzony ser parzony, dojrzewający. Konsystencja zwarta, nierozpadająca się podczas krojenia. Zawartość tłuszczu w 100g powyżej 21g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 26 | SEREK typu fromage - konsystencja smarowna, kostka od 75 do 100g. Różne smaki. Termin przydatności 14 dni przy dostawie. | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 27 | SER sałatkowy krojony w wiaderku w zalewie, gramatura 2kg, tłusty, gatunek sera typu feta – zawartość tłuszczu 1 100 g nie mniej niż 12g, o konsystencji zwartej, miękkiej i elastycznej o białe barwie. | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 28 | MAŚLANKA naturalna - opakowanie jednostkowe 1 L. Zawartość tłuszczu od 1,5 do 2%. Termin przydatności do spożycia przy dostawie 14 dni. | l | **110** |  |  |  |  |  |
| 29 | JOGURT NATURALNY- opakowanie jednostkowe 5 L. Zawartość tłuszczu od 2 do 3,5%. Termin przydatności do spożycia przy dostawie 14 dni. | l | **120** |  |  |  |  |  |
| 30 | JOGURT NATURALNY- opakowanie jednostkowe od 100 do 150g. Zawartość tłuszczu od 2 do 3,5%. Konsystencja gęsta kremowa. Termin przydatności do spożycia przy dostawie 14 dni. | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 31 | JOGURT OWOCOWY- zawartość owoców nie miej niż 9%. różne smaki. Opakowanie jednostkowe od 125 do 150g. Zawartość tłuszczu od 2,2 do 2,6%. Konsystencja kremowa z cząstkami owoców. Termin przydatności do spożycia przy dostawie 14 dni. | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 32 | SER sałatkowy typu feta w kostce, gramatura 270g, tłusty zawartość tłuszczu w 100g nie mniej niż 12g, o konsystencji zwartej, miękkiej i elastycznej, o białej barwie | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 33 | DROŻDŻE świeże - opakowanie jednostkowe od 80 do 100g. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 34 | SER PODPUSZCZKOWY typu mozzarella. Barwa śnieżnobiała, miękka, giętka, wilgotna konsystencja o włóknistej strukturze. Zawartość tłuszczu od 19% do 23g. Opakowanie jednostkowe - kulka lub wałek 125g. Termin przydatności do spożycia 30 dni przy dostawie. | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 35 | SER ŻÓŁTY gatunek sera salami -blok o zawartości tłuszczu w suchej masie minimum 40%, smak łagodny delikatny, aromatyczny, swoisty, barwa jednolita w całej masie. Konsystencja zwarta, nierozpadająca się podczas krojenia. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **70** |  |  |  |  |  |
| 36 | Jaja świeże I gatunek- jaja świeże, czyste, nieuszkodzona skorupka, białko przezroczyste i klarowne. Opakowanie jednostkowe 30 szt, masa jajka powyżej 60g. Termin przydatności 21 dni przy dostawie. | szt | **7000** |  |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | …..................... |  | ……..…........ |  |

RAZEM:

1. cena netto: ……………………………………………………………………. PLN
2. cena brutto: …………….…………………………………………..………… PLN,

Nr sprawy …./2023

**ZAŁĄCZNIK NR 6**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 6**

pn.: ”Sukcesywne dostawy nabiału oraz jego przetworów

do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA w Kołobrzegu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa asortymentu** | **Jm** | **Szacun**  **kowa ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka**  **VAT** | **Wartość brutto** |
| 1 | Chleb zwykły wytwarzany na bazie mąki pszennej i żytniej. Produkowany na żytnim zakwasie. Krojony, pakowany.  Masa netto 600g | kg | 650 |  |  |  |  |
| 2 | Chleb słonecznikowy pieczywo pszenno - żytnie z dodatkiem całych ziaren łuskanego czystego słonecznika. Z dodatkiem słodu na zakwasie. Krojony, pakowany.  Masa netto 500g | kg | 500 |  |  |  |  |
| 3 | Chleb wieloziarnisty pieczywo mieszane wypiekane na naturalnym zakwasie żytnim z dodatkiem mąki pszennej oraz wody, drożdży  i soli. Wzbogacone ziarnami słonecznika, sezamu, siemienia lnianego oraz płatkami owsianymi na zakwasie. Krojony, pakowany.  Masa netto 500g | kg | 500 |  |  |  |  |
| 4 | Chleb żytni mieszany pieczywo mieszane z przewagą mąki żytniej razowej, wypiekany na zakwasie. Krojony, pakowany.  Masa netto 800g | kg | 700 |  |  |  |  |
| 5 | Chleb bezglutenowy pieczywo na bazie mąki bezglutenowej ryżowej, gryczanej, skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej. Krojony, pakowany.  Masa netto 500g | kg | 20 |  |  |  |  |
| 6 | Bułka kajzerka pszenna, okrągła bułeczka z charakterystycznymi nacięciami na wierzchu z delikatnym i puszystym pszennym miękiszu i chrupiącą skórką.  Masa netto 50g. | szt. | 700 |  |  |  |  |
| 7 | Bułka tarta wytwarzana w wskutek zmielenia pszennego pieczywa, specjalnie wysuszonego. | kg. | 60 |  |  |  |  |
| 8 | Drożdżówki wyrób ciastkarski z ciasta drożdżowego z kruszonką lub dowolnym nadzieniem, np. masa budyniowa, owoce, masa serowa itp.  Masa netto 50g | szt. | 10 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | ….......................…… |  | ……..….................... |

1. cena netto: ……………………………………………………………………. PLN
2. cena brutto: …………….…………………………………………..………… PLN,

Nr sprawy 03/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ**

UMOWA wzór

zawarta w **dniu …………………… roku w** Kołobrzegu, pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowiskowym Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Kołobrzegu** wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Koszalinie IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000006495, adres: ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg,

NIP 671-15-54-411, zwanym dalej: „**Zamawiającym”,**

reprezentowanym przez mgr Macieja Bejnarowicza dyrektora samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej uprawnionego do reprezentacji Zamawiającego zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnego z KRS z dnia ……………………, która stanowi załącznik do umowy

**a**

**…………………………………………………………………………………………………**

zwanym dalej **Wykonawcą**,

który reprezentuje:

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

zwanymi łącznie **Stronami**

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na sukcesywne dostawy ………………………………………………………., zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2022 poz. 1710 z późn. zm.) na podstawie oferty złożonej przez Wykonawcę, wybranej jako najkorzystniejszą.

**Przedmiot umowy**

§1

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy …………………………..z siedziby Wykonawcy do siedziby Zamawiającego w Kołobrzegu przy ul. Portowej 22.
2. Szczegółową charakterystykę towarów oraz ceny jednostkowe będące przedmiotem umowy stanowi formularz ofertowy oraz formularz cenowy będące załącznikami nr …… , złożone przez Wykonawcę które stanowią załączniki do umowy.
3. Dostawy realizowane będą od poniedziałku do piątku do godziny 06:00., z jednodniowym wyprzedzeniem, a w wyjątkowych sytuacjach tego samego dnia po złożeniu zamówienia telefonicznie i potwierdzonego mailowo na adres Wykonawcy.
4. Podane przez Zamawiającego ilości są jedynie szacunkowe z uwagi na możliwość wystąpienia różnic w planowanym obłożeniu, zmianę kategorii gości oraz stanów chorobowych osób przebywających na pobytach leczniczych u Zamawiającego. Mając powyższe na względzie Zamawiający w ramach wynagrodzenia ma prawo do zmiany ilości zamawianego asortymentu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu przedmiotu umowy (tj. ilości asortymentu objętego umową) o maksymalnie 30% wartości umowy. Wykonawcy nie służą w tym zakresie żadne roszczenia.
6. Wszystkie towary będące przedmiotem umowy spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr …. do Umowy oraz ustawie   
   z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2021 roku, poz. 2132) oraz aktów wykonawczych, a także pozostałych obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

**Odpowiedzialność Wykonawcy za szkody**

**§ 2**

Wykonawca ponosi w całości odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe, w majątku Zamawiającego oraz osób trzecich, w związku z wykonywaniem przez niego Przedmiotu umowy, w tym za zniszczenie, uszkodzenie lub utratę rzeczy będących Przedmiotem umowy.

**Obowiązki Wykonawcy**

**§ 3**

1. Wykonawca dostarczy towary będące Przedmiotem umowy:
2. własnym lub wydzierżawionym transportem na swój koszt i ryzyko do siedziby Zamawiającego w uzgodnionych ilościach i terminie wraz z wniesieniem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,
3. zgodny z zamawianym asortymentem w I klasie jakości.
4. Wykonawca wymieni wadliwe towary będące Przedmiotem umowy na pełnowartościowy **w ciągu 24 godzin** od dnia mailowego lub pisemnego zgłoszenia wad przez Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się należycie zabezpieczyć towar stanowiący Przedmiot umowy na czas transportu.
6. W przypadku nienależytego wykonania umowy tj. wystąpienia jednej z poniższych okoliczności:
7. zakwestionowania jakości asortymentu dostarczonego przez Wykonawcę,
8. niezgodności asortymentu Wykonawcy z zamówieniem,
9. niedotrzymania przez Wykonawcę terminu dostawy Przedmiotu umowy,

- Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zakupu awaryjnego u innego Wykonawcy.

1. W przypadku zakupu awaryjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu awaryjnego a ceną umowy   
   oraz zwrotu ewentualnych kosztów transportu lub innych poniesionych przez Zamawiającego, w terminie 7 dni od dnia doręczenia noty obciążającej dotyczących zakupu awaryjnego, na rachunek bankowy Zamawiającego numer **19 1130 1176 0022 2122 0720 0001.**

**Nadzór nad wykonaniem umowy**

**§ 4**

1. Do codziennego kontaktu i przekazywania uwag, wynikających z realizacji umowy ze strony Zamawiającego wyznaczony został:
2. ………………………………………, tel. ………………………………………….
3. ………………………………………, tel. ………………………………………….
4. ………………………………………, tel. ………………………………………….
5. oraz adres mailowy do korespondencji: ……………………………………………
6. Do codziennego kontaktu i przekazywania uwag, wynikających z realizacji umowy ze strony Wykonawcy wyznaczony został:
7. ……………………………………..………., tel. ……………..…..……
8. ………………………………………………, tel. ………………….…..
9. oraz adres mailowy do korespondencji: ……………………………………………

**Tajemnica**

**§ 5**

1. Wykonawca, jego pracownicy oraz inne podmioty działające w jego imieniu lub na jego rzecz zachowa w tajemnicy wszelkie informacje stanowiące tajemnicę handlową oraz wszelkie inne informacje na temat przedmiotu działalności Zamawiającego, pozyskiwanych w trakcie trwania umowy oraz po jej rozwiązaniu.
2. Obowiązek zachowania tajemnicy nie dotyczy informacji, które:

* zostały podane do publicznej wiadomości w sposób nie stanowiący naruszenia umowy:
* są znane Stronie z innych źródeł, bez obowiązku zachowania ich w tajemnicy oraz bez naruszenia umowy:
* mogą być podane do publicznej wiadomości na podstawie pisemnej zgody drugiej Strony.

**Wynagrodzenie**

**§ 6**

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy, za wykonanie Przedmiotu umowy, wynagrodzenie na podstawie cen jednostkowych wskazanych w formularzu cenowym, oraz rzeczywistej ilości dostarczonego towaru, które za cały okres obowiązywania umowy, wyniesie maksymalnie **kwotę netto: …………plus podatek VAT w aktualnie obowiązującej wysokości, to jest brutto: ……….złotych (słownie: ………)**
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za dostarczone towary po ich otrzymaniu i sprawdzeniu ich jakości i zgodności z Umową, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze VAT, w terminie **do ….. dni od dnia** **doręczenia jemu faktury VAT przez Wykonawcę.**
3. Rozliczenie za każdą dostawę częściową odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonej ilości zamówionych i dostarczonych towarów, zgodnie z umową, w oparciu o ceny jednostkowe netto wynikające z oferty Wykonawcy.
4. Podatek od towarów i usług zostanie zapłacony zgodnie z obowiązującymi w dacie powstania obowiązku podatkowego przepisami prawa polskiego.
5. Wynagrodzenie należne Wykonawcy podlega automatycznej zmianie odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającego ze stawki tego podatku obowiązującą w chwili powstania obowiązku podatkowego. Zmiana umowy w tym zakresie nie wymaga aneksu.
6. Wartość cen jednostkowych pozostaje niezmienna przez cały okres obowiązywania umowy.
7. Za datę dokonania przez Zamawiającego płatności uznaje się datę złożenia przelewu należności w banku Zamawiającego.
8. Podanie na fakturze terminu płatności innego niż w ust. 2 nie zmienia warunków płatności.
9. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku rozliczeniowego wskazany na fakturze która będzie wystawiona w jego imieniu, jest rachunkiem/nie jest rachunkiem\* dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - *Prawo Bankowe* prowadzony jest rachunek VAT.
10. Jeśli numer rachunku rozliczeniowego wskazany przez Wykonawcę na fakturze, jest rachunkiem, dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - *Prawo Bankowe* prowadzony jest rachunek VAT to:
11. Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. „split payment”. Zapłatę w tym systemie uznaje się za dokonanie płatności w terminie ustalonym w ust.7.
12. Podzieloną płatność tzw. „split payment” stosuje się wyłącznie przy płatnościach bezgotówkowych, realizowanych za pośrednictwem polecenia przelewu lub polecenia zapłaty dla czynnych podatników VAT. Mechanizm podzielonej płatności nie będzie wykorzystywany do zapłaty za czynności lub zdarzenia pozostające poza zakresem VAT (np. zapłata kar, odszkodowania), a także za świadczenia zwolnione z VAT, opodatkowane stawką 0% lub objęte odwrotnym obciążeniem.
13. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na dokonywanie przez Zamawiającego płatności w systemie podzielonej płatności tzw. „split payment”.

**Kary umowne**

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości:
2. 3% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o której mowa w § 6 ust. 1 Umowy, za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania Umowy,
3. 20% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o której mowa w § 6 ust. 1 Umowy, pomniejszony o wartość zrealizowanej już części umowy brutto w przypadku odstąpienia od Umowy ( w całości lub części) przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy
4. 20% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy o której mowa w § 6 ust. 1 Umowy pomniejszonej o wartość zrealizowanej już części umowy brutto w przypadku odstąpienia od Umowy (w całości lub w części) przez Wykonawcę z przyczyn z niezawinionych przez Zamawiającego,
5. 500,00 za każdy przypadek naruszenia tajemnicy o której mowa w § 5 ust. 1 Umowy,
6. Limit kar umownych, jakich Zamawiający może żądać od Wykonawcy ze wszystkich tytułów przewidzianych w niniejszej umowie wynosi 20% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o której mowa w § 6 ust. 1 Umowy.
7. Strony Umowy mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających wysokość kar umownych.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych   
   z wymagalnej wierzytelności Wykonawcy z tytułu wykonania Umowy. Wysokość oraz rodzaj nałożonej kary zostaną określone przez Zamawiającego w nocie obciążeniowej, którą otrzyma Wykonawca.
9. Roszczenie o zapłatę kar umownych, ustalonych za każdy rozpoczęty dzień zwłoki, staje się wymagalne:
10. za pierwszy rozpoczęty dzień zwłoki – w tym dniu,
11. za każdy następny rozpoczęty dzień zwłoki – odpowiednio w każdym z tych dni.

**Czas trwania umowy,**

**Odstąpienie od umowy**

§ 8

1. Umowę zawarto na czas określony i obowiązuje od dnia………………………. r. do kwoty maksymalnego zobowiązania brutto Zamawiającego określonego w Umowie w §6 ust. 1, nie dłużej jednak niż do ……….
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od Umowy, gdy zaistnieje istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy lub dalsze wykonywanie Umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu. Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
4. dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp,
5. wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie przesłanek wkluczenia określonych w dokumentacji zamówienia,
6. Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.
7. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 lit. a, zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
8. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 i 2, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
9. Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub części (z zastrzeżeniem, iż może to nastąpić jedynie do dnia zakończenia okresu obowiązywania umowy) z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w terminie 30 dni od daty zaistnienia którejkolwiek z niżej wymienionych przesłanek:
10. Wykonawca przystąpił do likwidacji swojej firmy, z wyjątkiem likwidacji przeprowadzonej w celu przekształcenia,
11. został wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy lub Wykonawca ogłosił zrzeczenie się swojego majątku na rzecz wierzycieli,
12. w przypadku naruszenia warunków niniejszej Umowy, w szczególności pogorszenia jakości wykonywanych usług po uprzednim bezskutecznym wezwaniu do zaniechania przez Wykonawcę naruszeń, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 7 dni,
13. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

**Zmiany umowy**

§ 9

1. Przewiduje się możliwości zmiany umowy:
   * + - 1. w przypadku wystąpienia okoliczności unieważniających zawarcie Umowy zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2022 poz. 1710 ze zm.) – przed dniem 01.02.2023 r., w takim wypadku początkową datą obowiązywania Umowy będzie dzień jej zawarcia.
         2. ulegnie zmianie stan prawny w zakresie dotyczącym realizowanej umowy, który spowoduje konieczność zmiany sposobu wykonania zamówienia przez Wykonawcę;
         3. wystąpią przeszkody o obiektywnym charakterze (zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia, a więc mieszczące się w zakresie pojęciowym tzw. „siły wyższej”, „klęski żywiołowej”). W takim przypadku termin realizacji przedmiotu umowy może ulec przesunięciu o czas trwania przeszkody. Strony zobowiązują się do natychmiastowego poinformowania się nawzajem o wystąpieniu ww. przeszkód;
         4. Zamawiający w terminie trwania umowy nie wykorzysta ilości objętych niniejszą umową. W takiej sytuacji Zamawiający może zmienić termin obowiązywania umowy o czas niezbędny do wyczerpania ilości określonych kilogramów w umowie, nie dłuższy niż 6 miesięcy.
         5. Przewiduje się możliwość zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego. W przypadku takiej zmiany wartość wynagrodzenia netto nie zmieni się, a wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
2. Strony dopuszczają możliwość zmian redakcyjnych umowy oraz zmian będących następstwem zmian danych stron ujawnionych w rejestrach publicznych, a także zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy, w szczególności przyspieszających realizację, obniżających koszt ponoszony przez Zamawiającego na wykonanie, utrzymanie lub użytkowanie przedmiotu umowy bądź zwiększających użyteczność przedmiotu umowy. W takiej sytuacji, strony wprowadzą do umowy stosowne zmiany weryfikujące redakcyjne dotychczasowe brzmienie umowy bądź wskazujące nowe dane wynikające ze zmian w rejestrach publicznych albo też kierując się poszanowaniem wzajemnych interesów, zasadą równości Stron oraz ekwiwalentności świadczeń i przede wszystkim zamiarem wykonania przedmiotu umowy, określą zmiany korzystne z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy.
3. Żadnej ze stron Umowy nie przysługuje roszczenie o zawarcie aneksu (obie strony muszą wyrazić zgodę się na zawarcie aneksu).

§10

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy we wszystkich jej zakresach (w tym   
   w zakresie wydłużenia terminu obowiązywania niniejszej umowy a także terminu realizacji pojedynczych zleceń, wynagrodzenia wykonawcy, zakresu przedmiotowego) w przypadku występowania okoliczności utrudniających lub uniemożliwiających realizację zamówienia (lub dopiero mających taki stan wywołać) w związku z występowaniem COVID-19 lub innego stanu epidemii lub zagrożenia epidemicznego..
2. Strony informują się wzajemnie o wpływie okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 lub innego stanu epidemii lub zagrożenia epidemicznego. na należyte wykonanie niniejszej umowy, o ile taki wpływ wystąpił lub może wystąpić. Strony umowy potwierdzają ten wpływ, dołączając do informacji, o której mowa w zdaniu pierwszym, oświadczenia lub dokumenty, które mogą dotyczyć w szczególności:
   * + 1. nieobecności pracowników lub osób świadczących pracę za wynagrodzeniem na innej podstawie niż stosunek pracy, które uczestniczą lub mogłyby uczestniczyć w realizacji zamówienia z uwagi na: ich obowiązkową hospitalizację, objęcie kwarantanną lub nadzorem epidemiologicznym w związku z pozostawaniem w styczności z osobami, których zdrowie zostało zagrożone przez COVID-19, zwolnienie od wykonywania pracy z powodu konieczności osobistego sprawowania opieki nad dzieckiem, o którym mowa w art. 32 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 czerwca 1999 r. o świadczeniach pieniężnych z ubezpieczenia społecznego w razie choroby i macierzyństwa, lub dzieckiem legitymującym się orzeczeniem o znacznym lub umiarkowanym stopniu niepełnosprawności do ukończenia 18 lat albo dzieckiem z orzeczeniem o niepełnosprawności w przypadku zamknięcia żłobka, klubu dziecięcego, przedszkola, szkoły lub innej placówki, do których uczęszcza dziecko, lub niemożności sprawowania opieki przez nianię lub dziennego opiekuna z powodu rozprzestrzeniania się COVID-19;
       2. decyzji wydanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub działającego z jego upoważnienia państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w związku z przeciwdziałaniem COVID-19, nakładających na wykonawcę obowiązek podjęcia określonych czynności zapobiegawczych lub kontrolnych;
       3. poleceń lub decyzji wydanych  przez  wojewodów, ministra właściwego do spraw zdrowia  lub  Prezesa  Rady  Ministrów  związanych z przeciwdziałaniem COVID-19, o których mowa w art. 11 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 2 marca 2020 r. *o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw*, w tym jej zmian;
       4. wstrzymania lub trudności w zakresie realizacji dostaw;
       5. innych okoliczności, które uniemożliwiają bądź w istotnym stopniu ograniczają możliwość wykonania umowy;
       6. okoliczności, o których mowa w pkt 1-5, w zakresie w jakim dotyczą one podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy.
3. W przypadku wykonawców mających siedzibę lub wykonujących działalność związaną z realizacją umowy poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w miejsce dokumentów, o których mowa w ust. 2, składa się dokumenty wydane przez odpowiednie instytucje w tych krajach lub oświadczenia tych wykonawców.
4. Każda ze stron może żądać przedstawienia dodatkowych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 lub innego stanu epidemii lub zagrożenia epidemicznego. na należyte wykonanie tej umowy.
5. Zamawiający po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innego stanu epidemii lub zagrożenia epidemicznego. o których mowa w ust. 2 wpływają na należyte wykonanie umowy w uzgodnieniu z wykonawcą dokonuje zmiany umowy, w szczególności poprzez:
6. zmianę terminu wykonania umowy polegającą w szczególności na wydłużeniu terminu jej obowiązywania w szczególności w związku z czasowym zawieszeniem i/lub ograniczeniem realizacji działalności Zamawiającego,
7. zmianę terminów realizacji poszczególnych dostaw o których mowa w §1 ust. 3 Umowy,
8. czasowe zawieszenie realizacji zamówień tj. wykonywania umowy,
9. zmianę zakresu świadczenia Wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia lub sposobu rozliczenia wynagrodzenia Wykonawcy,

- o ile wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.

1. W przypadku stwierdzenia, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 2, mogą wpłynąć na należyte wykonanie umowy, zamawiający, w uzgodnieniu z wykonawcą, może dokonać zmiany umowy zgodnie z ust. 5.
2. Zmiana terminu wykonania umowy lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy może nastąpić o czas trwania przeszkody i/lub o czas trwania skutków związanych z wystąpieniem tej przeszkody. W przypadku wydłużenia terminu obowiązywania umowy, zmiana może nastąpić o czas niezbędny do wyczerpania ilości określonych w umowie.
3. Strona wnioskująca o zmianę umowy przedstawia wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 lub innego stanu epidemii lub zagrożenia epidemicznego. na należyte jej wykonanie.
4. Wykonawca i podwykonawca, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innego stanu epidemii lub zagrożenia epidemicznego., mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie łączącej ich umowy, która jest związana z wykonaniem zamówienia publicznego lub jego części, uzgadniają odpowiednią zmianę tej umowy, w szczególności mogą zmienić termin wykonania umowy lub jej części, czasowo zawiesić wykonywanie umowy lub jej części, zmienić sposób wykonywania umowy lub zmienić zakres wzajemnych świadczeń.
5. W przypadku dokonania zmiany umowy, jeżeli zmiana ta obejmuje część zamówienia powierzoną do wykonania podwykonawcy, wykonawca i podwykonawca mogą uzgodnić odpowiednią zmianę łączącej ich umowy, w sposób zapewniający, że warunki wykonania tej umowy przez podwykonawcę nie będą mniej korzystne niż warunki wykonania umowy zmienionej pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

§ 11

1. W sytuacji wystąpienia następujących okoliczności:

1) trwania wojny napastniczej przeciwko Rzeczypospolitej Polskiej lub działań zbrojnych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, terytorium państwa członkowskiego Unii Europejskiej, terytorium Państwa-Strony Traktatu Północnoatlantyckiego albo na terytorium innego państwa graniczącego z Rzeczpospolitą Polską lub okupacji na tych terytoriach lub

2) obowiązywania na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu klęski żywiołowej, stanu wyjątkowego albo stanu wojennego,

- strony umowy dopuszczają zmianę umowy w zakresie, o którym mowa w ust. 4, jeśli powyższe okoliczności mają wpływ na należyte wykonanie umowy.

2. Strony umowy wzajemnie informują się o wpływie okoliczności, o których mowa w ust. 1 na należyte wykonanie umowy potwierdzając ten wpływ oświadczeniami lub dokumentami.

3. Każda ze stron umowy może żądać przedstawienia dodatkowych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających wpływ okoliczności, o których mowa w ust. 1 na należyte wykonanie tej umowy.

4. Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności, o których mowa w ust. 1, wpływają na należyte wykonanie umowy, w uzgodnieniu z wykonawcą może dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, przez:

1) zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,

2) zmianę sposobu wykonywania przedmiotu umowy,

3) zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia lub sposobu rozliczenia wynagrodzenia wykonawcy,

- o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.

**Postanowienia końcowe**

§ 12

* + - 1. Spory wynikające z zawarcia niniejszej umowy, będą rozstrzygane przez sądy powszechne właściwe dla siedziby Zamawiającego.
      2. Żadna ze Stron nie może bez uprzedniej zgody drugiej Strony dokonać przeniesienia praw i obowiązków wynikających z Umowy, tj. dokonać przelewu wierzytelności (cesji) lub przejęcia długu.
      3. W sprawach nieuregulowanych w umowie, mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
      4. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
      5. Strony przyjmują do wiadomości, iż umowy zawierane w sprawach zamówień publicznych są jawne i podlegają udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej.
      6. Załącznik do umowy stanowi jej integralną część.
      7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

**Nr sprawy 3/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SWZ**

**FORMULARZ OFERTOWY**

**do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym**

**bez negocjacji dla SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA**

**w Kołobrzegu**

1. Przedmiotem zamówienia są:

**„Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z podziałem na 6 części”**

WYKONAWCA

NAZWA …………………………………………………………………………………………

ADRES: …………………………………………………………………………………………

NIP: ………………………………… REGON ………………………………………

TELEFON ……………..……… FAX ……………………………………………….

ADRES e-mail: …………………………………………………………….………….

1. Wykonawca jest mikro, małym, średnim przedsiębiorcą **– TAK/NIE** (niepotrzebne skreślić).
2. Ceny jednostkowe produktów określa formularz cenowy stanowiący załącznik nr …….do części nr …….. .
3. Za realizację zamówienia proponuję następującą (łączną) cenę:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BRUTTO PLN** |
| **NA CZĘŚĆ NR 1**  pn.: ”Sukcesywne dostawy świeżych warzyw i owoców” | ………………………………………. PLN |
| **NA CZĘŚĆ NR 2**  pn.: ”Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego oraz wędlin wieprzowych” | …………………………………………PLN |
| **NA CZĘŚĆ NR 3**  pn.: ”Sukcesywne dostawy mięsa drobiowego oraz wędlin drobiowych” | …………………………………………..PLN |
| **NA CZĘŚĆ NR 4**  pn.: ”Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych”. | ……………………………………………PLN |
| **NA CZĘŚĆ NR 5**  pn.: ”Sukcesywne dostawy nabiału oraz jego przetworów” | …………………………………………….PLN |
| **NA CZĘŚĆ NR 6**  pn.: ”Sukcesywne dostawy pieczywa ” | ………………………………………….PLN |

1. **Termin płatności** ……………………………………………… dni.
2. Wykonawca oświadcza, że :
3. cena oferty obejmuje wszelkie koszty związane z realizacja zamówienia,
4. zapoznał się ze SWZ i akceptuje wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskał wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty,
6. jesteśmy związani niniejszą ofertą przez czas wskazany w SWZ,
7. posiadamy zgodne z polskim prawem certyfikaty, atesty i zezwolenia na prowadzenie działalności będącej przedmiotem zamówienia w każdej chwili na wezwanie Zamawiającego potwierdzimy ten fakt stosownym dokumentem,
8. zapoznaliśmy się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi w załączniku nr 7 do SWZ i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejsza ofertą, na warunkach w nich określonych,
9. wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/679 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 rozporządzenia o ochronie danych (Dz. Urz. UE L119 z 04.05.2016 str.1), wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu\*
10. Wraz z oferta składamy następujące oświadczenia i dokumenty:
11. ……………………………………………………………………………………
12. ………………………………………………………………………………………
13. ………………………………………………………………………………………
14. ………………………………………………………………………………………
15. Informacja dla Wykonawcy:
16. formularz oferty oraz formularz cenowy musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentowania Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.
17. \* w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust 4 lub art. 14 ust. 5 RODO Wykonawca nie składa oświadczenia (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).

**ZAŁĄCZNIK NR 9 DO SWZ**

Nr sprawy 03./2023

**Zamawiający:**

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowiskowe Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Kołobrzegu

ul. Portowa 22

**Wykonawca:**

……………………………

………………………………

………………………………

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

reprezentowany przez:

………………………………

………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie Wykonawcy dotyczące podstaw wykluczenia z postępowania**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP[[1]](#footnote-1)**

Nawiązując do toczącego się postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie: Tryb podstawowy bez negocjacji - art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp pn.:

„Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z podziałem na 6 części”

oświadczam, co następuje:

**Oświadczenia dotyczące podstaw wykluczenia:**

1. Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania w zakresie:
   1. art. 108 ust. 1 ustawy PZP
   2. art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP.
   3. 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, ze zm.)
2. Oświadczam, że na dzień składania ofert, zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w* art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp. podjąłem następujące środki naprawcze: …………………… *(opisać).*

**Oświadczenie dotyczące podmiotowych środków dowodowych:**

Ja/my niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie

☐ **wyrażam(-y) zgodę**

**☐ nie wyrażam (-y) zgody\*\*** na to,

aby Zamawiający uzyskał dostęp do dokumentów potwierdzających informacje, które zostały przedstawione w załączniku nr 9 do SWZ na potrzeby niniejszego postępowania w zakresie podstawy wykluczenia, o której mowa w art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy PZP.

W przypadku wyrażenia zgody dokumenty te pobrać można pod adresami:

**☐** [**https://ems.ms.gov.pl/**](https://ems.ms.gov.pl/)

☐ [**https://prod.ceidg.gov.pl**](https://prod.ceidg.gov.pl)**;**

W przypadku, gdy dokumenty te dostępne są pod innymi adresami niż powyżej podać należy np. adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji, identyfikator wydruku:

…………………………

*\*\* wybrać odpowiednie*

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w SWZ.

**Oświadczenie dotyczące podanych informacji:**

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

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

(podpis wykonawcy)

**Nr sprawy 03/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 10 DO SWZ[[2]](#footnote-2)**

**Zamawiający:**

**SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowe MSWiA**

**w Kołobrzegu**

**ul. Portowa 22**

**78-100 Kołobrzeg**

**Wykonawca:**

**………………………………….**

**…………………………………**

**…………………………………**

(*pełna**nazwa firmy, adres)*

reprezentowany przez:

………………………………………

Oświadczenie Wykonawcy o przynależności do grupy kapitałowej

w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów

(tj. Dz. U. z 2021r. poz. 275 ze zm.) składane w postępowaniu prowadzonym w celu udzielenia zamówienia publicznego na wykonywanie zamówienia pn.

**„**Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z podziałem na 6 części.”

Dotyczy części ……..[[3]](#footnote-3)

Nazwa Wykonawcy: …………………………………………………………………………………………………

Adres: ………………………………………………………………………………………………

1. Działając w imieniu Wykonawcy oświadczam (-amy), **że nie należę (-ymy)** do grupy kapitałowej z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu.\*
2. Działając w imieniu Wykonawcy oświadczam (-amy), **że należę (-ymy)** do grupy kapitałowej z następującym Wykonawcą/Wykonwacami , którzy złożyli oferty w postępowaniu:.\*

Nazwa wykonawcy : ………………………….……………………………………….

Adres Wykonawcy: ……………………………………………………………………

W związku z powyższym przedkładam w załączeniu dokumenty potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od wskazanego wyżej Wykonawcy.

\*-niepotrzebne skreślić

**Nr sprawy 03/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 11 DO SWZ**

**Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego**

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”, informuję, że:

* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowe MSWiA w Kołobrzegu, ul Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg, [sekretariat@msiwa.kolobrzeg.pl](mailto:sekretariat@msiwa.kolobrzeg.pl), tel. 94 3544620 wew. 1030.
* inspektorem ochrony danych osobowych w SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowe MSWiA w Kołobrzegu, ul Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg, [sekretariat@msiwa.kolobrzeg.pl](mailto:sekretariat@msiwa.kolobrzeg.pl), tel. 94 3544620 wew. 1030.
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego */dane identyfikujące postępowanie, np. nazwa, numer/* prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na

**„Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z podziałem na 6 części”**

* odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art.18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 roku . – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z póxn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 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;
* obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana 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;
* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **\*\***;
* 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 \*\*\*;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
* nie przysługuje Pani/Panu:
* 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**.

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

***\* Wyjaśnienie:*** *informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.*

***\*\* Wyjaśnienie:*** *skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

***\*\*\* Wyjaśnienie:*** *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 Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

1. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie ww. oświadczenie składa każdy z nich oddzielnie. [↑](#footnote-ref-1)
2. w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie ww, oświadczenie składa każdy z nich oddzielnie. [↑](#footnote-ref-2)
3. Wskazuje wykonawca [↑](#footnote-ref-3)