**Znak sprawy: Z.II.260.028.Zp.2021**

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ**

**O WARTOŚCI PONIŻEJ 130 000 ZŁOTYCH**

**Przedmiot zamówienia:**

**DOSTAWA MLEKA I JEGO PRZETWORÓW**

**DO SZPITALA POWIATOWEGO IM. PCK W NISKU**

***W trybie:***

rozpoznania cenowego - postępowanie o wartości poniżej 130 000 zł.

***Podstawa:***

„Regulamin udzielania zamówień, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku” w sprawie zasad dokonywania zakupu dostaw, usług i robót budowlanych na potrzeby Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku.

**Nisko, czerwiec 2021**

**Znak sprawy: Z.II.260.028.Zp.2021** Nisko, dnia: **24/06/2021 r.**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

**KTÓREGO WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH**

**RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 130.000 ZŁOTYCH**

1. Zamawiający:

**Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku**

**ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko**

**NIP: 865-20-74-945, REGON: 000306680**

**Tel. (15) 8416 703, 8416 779, Fax. (15) 8416 704, www.szpital-nisko.pl, e-mail:** **przetargi@szpital-nisko.pl**

1. Opis przedmiotu zamówienia: **Dostawa mleka i jego przetworów do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku.** *(Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1)*.
2. Termin wykonania zamówienia: **W ciągu 12 miesięcy od daty udzielenia zamówienia.**
3. Warunki udziału w postępowaniu:

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Warunki udziału w postępowaniu** |
| **1.** | **Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym.** O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy prowadzący działalność gospodarczą lub zawodową, którzy są wpisani do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym mają siedzibę lub miejsce zamieszkania. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. |
| **2.** | **Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.** O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. |
| **3.** | **Sytuacja ekonomiczna lub finansowa.** O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. |
| **4.** | **Zdolności techniczna lub zawodowa.** O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca udowodni, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował co najmniej dwie usługi odpowiadające swoim rodzajem i wielkością przedmiotowi zamówienia. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia na podstawie dokumentów dołączonych do oferty. |

1. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy wraz z ofertą:

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Wymagany dokument** |
| **1.** | **Formularz ofertowy.** |
| **2.** | **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału.** |
| **3.** | **Pełnomocnictwo.** W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę nie wymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie. |
| **4.** | **Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.** Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. |
| **5.** | **Wykaz dostaw lub usług.** Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu. |

1. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami:
* **Piotr Tabor** – Starszy specjalista ds. zamówień publicznych, tel. (15) 8416 779,
* **Anna Pałka** – Kierownik Kuchni, tel. (15) 8416 723.
1. Termin związania ofertą: **30 dni.**
2. Opis sposobu przygotowywania ofert:
* Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę,
* Oferta musi być sporządzona zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,
* Wykonawca jest obowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom,
* Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych,
* Zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych.

Ofertę opisaną w następujący sposób: **„Oferta na dostawę mleka i jego przetworów do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. NIE OTWIERAĆ przed: 02/07/2021”** należy przesłać do Zamawiającego w formie elektronicznej na adres e-mail: **przetargi@szpital-nisko.pl**w nieprzekraczalnym terminie do dnia **02/07/2021 r.** do godziny **10.30.**

Oferty przekazane drogą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli zostały przekazane przed upływem wyznaczonego terminu a fakt jej przekazania został niezwłocznie potwierdzony przez Zamawiającego.

1. Miejsce oraz termin otwarcia ofert:

**Siedziba Zamawiającego, pokój nr 17 w dniu: 02/07/2021 r. godzina 11.00.**

1. Opis sposobu obliczenia ceny:

**Cenę należy podać w złotych polskich z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.**

1. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:
* zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr** | **Nazwa kryterium** | **Waga** |
| **1** | **Cena (koszt)** | **80 %** |
| **2** | **Warunki płatności** | **20%** |

* punkty przyznawane za powyższe kryteria będą liczone według następujących wzorów:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr kryterium** | **Wzór** |
| **1** | **Cena (koszt): Liczba punktów = (Cmin/Cof) \* 100 \* waga****gdzie:** **- Cmin – najniższa cena spośród wszystkich ofert** **- Cof – cena podana w badanej ofercie** |
| **2** | **Warunki płatności: Liczba punktów = (Wof/Wmax) \* 100 \* waga****gdzie:** **- Wof – termin płatności podany w badanej ofercie** **- Wmax – najdłuższy termin płatności spośród wszystkich ofert** |

**Minimalny termin płatności wynosi: 30 dni od dnia doręczenia faktury.**

**Maksymalny termin płatności wynosi: 60 dni od dnia doręczenia faktury.**

|  |
| --- |
| **Całkowita liczba uzyskanych przez badaną ofertę punktów** |
| **Całkowita liczba uzyskanych przez badaną ofertę punktów****= [(Cmin/Cof) \* 100 \* waga] + [(Wof/Wmax) \* 100 \* waga]** |

1. Załączniki:
* Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia,
* Załącznik nr 2 – wzór formularza ofertowego,
* Załącznik nr 3 – wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków

udziału w postępowaniu,

* Załącznik nr 4 – wzór wykazu wykonanych dostaw lub usług,
* Załącznik nr 5 – wzór/projekt umowy,
* Załącznik nr 6 – wzór formularza cenowego.

Postępowanie o udzielenie zamówienia jest prowadzone zgodnie z postanowieniami Regulaminu udzielania zamówień o wartości nie przekraczającej kwoty 130 000 zł, oraz przepisami ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93, z późn. zm.).

|  |  |
| --- | --- |
|  | **p.o. DYREKTORA****Samodzielnego Publicznego****Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku*****mgr inż. Roman Ryznar*** |
| Data: 24/06/2021 | podpis Kierownika Zamawiającego |

**Załącznik nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Ogólna charakterystyka i warunki realizacji zamówienia:**

* **Dostawa mleka i jego przetworów do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku,**

**2. Zakres przedmiotowy:**

|  |
| --- |
| **Mleko i jego przetwory** |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Norma** | **J. miary** | **Ilość/rok** |
| **1.** | **Mleko spożywcze 2% - butelka 1l.** Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, zapach - świeży i naturalny, smak – słodkawy, o wystarczająco długim terminie do spożycia bez obcych posmaków i zapachów.Zawartość w 100g produktu:Białko: 3gTłuszcz: 2 – 2,9gWęglowodany: 4,3 – 4,7gWartość energetyczna: 49 – 55 kcal | **PN-A-86003** | **l** | **16 000** |
| **2.** | **Śmietana 18%.** Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa – jednolita od jasnokremowej do kremowej, smak - czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy,konsystencja - płynna, gęstawa, jednolita w całej masie homogenizowana – zawiesista.Zawartość w 100g produktu:Białko: 2,4 – 2,6gTłuszcz: 18gWęglowodany: 3,4 – 3,6gWartość energetyczna: 184 kcal | **PN-A-86028** | **l** | **1 000** |
| **3.** | **Masło – 82% tłuszczu.** Wygląd, barwa - jednostka starannie uformowana; barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja - jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, smak i zapach - czysty, lekko kwaśny, mlekowy; Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego.Zawartość w 100g produktu:Białko: 0,6 – 1,1gTłuszcz: 74 – 83gWęglowodany: 0,6 – 1,1gWartość energetyczna: 660 – 745 kcal | **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV** | **kg** | **850** |
| **4.** | **Ser żółty edamski.** Kształt i wygląd - płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe, skórka - gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów, dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy, może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych, oczkowanie - oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki, konsystencja - miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, barwa - w serach nie barwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie, niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego, smak i zapach - łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy.Zawartość w 100g produktu:Białko: 23 – 26gTłuszcz: 23 – 26gWęglowodany: 0,1gWartość energetyczna: 313 – 325 kcal | **PN-A-86230** | **kg** | **100** |
| **Mleko i jego przetwory** |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Norma** | **J. miary** | **Ilość/rok** |
| **5.** | **Twaróg półtłusty.** Smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja i struktura - jednolita, zwarta, bez grudek, barwa - biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.Zawartość w 100g produktu:Białko: 15 – 18gTłuszcz: 3 – 4,2gWęglowodany: 3,3 – 4,8gWartość energetyczna: 105 – 133 kcal | **PN-A-86300** | **kg** | **3 200** |
| **6.** | **Ser mozzarella classic.**Wygląd zewnętrzny - kształt zbliżony do kuli lub elipsy o jednolicie białym kolorze, bez przebarwień oraz ciał obcych, pęknięć lub uszkodzeń mechanicznych. Konsystencja zwarta, stabilna, elastyczna, nie ulegający rozpadowi przy nacisku.Smak i zapach – przyjemny, lekko słodki, odpowiedni dla serów dojrzewających, niedopuszczalny obce posmak czy zapach.Każda kulka sera powinna być zapakowana osobno w folię przeznaczoną do kontaktu z żywnością, zanurzona w tak zwanej serwatce, z niewielkim dodatkiem soli, bez zawartości powietrza wewnątrz opakowania.Zawartość składników w 100g produktu:Białko: 16 – 19gTłuszcz: 17 – 20gWęglowodany: 1,0 – 2,5gSól: 0,5 – 1,0g Wartość energetyczna: 230 – 260 kcal | **PN-A-86230** | **szt.** | **60** |
| **7.** | **Jogurt owocowy 150g**Skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców,barwa -charakterystyczna dla użytych dodatków,smak i zapach - czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja - jednolita, gęsta.Zawartość w 100g produktu:Białko: 2,8 – 3,7gTłuszcz: 1,4 – 2,5gWęglowodany: 7,4 – 14,6gWartość energetyczna: 54 – 92 kcal | **PN-A-86130****PN-ISO 8262-3** | **szt.** | **1 200** |
| **8.** | **Jogurt naturalny 175g**Skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie, przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity, barwa - biała do lekko kremowej, smak i zapach - czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki, konsystencja - jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta.Zawartość w 100g produktu:Białko: 3,9 – 4,3gTłuszcz: 1,8 – 3gWęglowodany: 5,4 – 6,2gWartość energetyczna: 54 – 65 kcal | **PN-A-86130****PN-ISO 8262-3** | **szt.** | **4 400** |
| **9.** | **Kefir naturalny 220g**Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych. Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki, barwa biała z odcieniem lekko kremowym. Lekko kwaśny, do kwaśnego. Konsystencja Jednolita, zawiesista. Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy nie mniejsza niż 0,6%. Zawartość tłuszczu, 1,5 – 2,5%Zawartość w 100g produktu:Białko: 3,1 – 3,4gTłuszcz: 1,8 – 2gWęglowodany: 4,2 – 4,7gWartość energetyczna: 45 – 51 kcal | **PN-A-86130****PN-ISO 8262-3** | **szt.** | **3 500** |

|  |
| --- |
| **Mleko i jego przetwory** |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Norma** | **J. miary** | **Ilość/rok** |
| **10.** | **Kefir naturalny 360g**Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych. Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki, barwa biała z odcieniem lekko kremowym. Lekko kwaśny, do kwaśnego. Konsystencja Jednolita, zawiesista. Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy nie mniejsza niż 0,6%. Zawartość tłuszczu, 1,5 – 2,5%Zawartość w 100g produktu:Białko: 3,1 – 3,4gTłuszcz: 1,8 – 2gWęglowodany: 4,2 – 4,7gWartość energetyczna: 45 – 51 kcal | **PN-A-86130****PN-ISO 8262-3** | **szt.** | **120** |
| **11.** | **Zsiadłe mleko 175g**Zawartość w 100g produktu:Białko: ok. 3gWęglowodany: do 4,8g w tym cukry do 4gTłuszcz: do 2g, Wartość energetyczna: 50 kcal | **PN-83/A 86061** | **szt.** | **150** |

**Uwaga:**

Do każdego rodzaju nabiału muszą być dołączone etykiety z informacją w języku polskim o ich składzie, terminie ważności, dodanych substancjach obcych oraz o posiadanych atestach jakościowych.

Na opakowaniu jednostkowym powinny być umieszczone następujące informacje:

- nazwa, - pojemność,

- numer partii, - % tłuszczu,

- temperatura przechowywania, - data przydatności do spożycia,

- adres producenta, - kod kreskowy.

**Załącznik nr 2**

**WZÓR FORMULARZA OFERTY**

**Samodzielny Publiczny Zespół**

**Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku**

**ul. Kościuszki 1**

**37-400 Nisko**

Nawiązując do zaproszenia do udziału w postępowaniu i złożenia oferty cenowej w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego znak Z.II.260.028.Zp.2021 na: **Dostawę mleka i jego przetworów do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku** oferujemy realizację dostaw objętych zapytaniem ofertowym, zgodnie z wymogami Opisu Przedmiotu Zamówienia za cenę:

Cena netto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PLN.

(*słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)*

Cena brutto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PLN.

(*słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)*

Termin płatności oferowany zamawiającemu za realizację przedmiotu zamówienia wynosi do 60 dni, tj. \_\_\_\_\_ dni od daty dostarczenia faktury.

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty cenowej i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w zaproszeniu do złożenia oferty cenowej tj. do dnia: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Dostawy objęte zamówieniem zamierzamy wykonać sami\* / zamierzamy zlecić podwykonawcom\*.
4. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach określonych w zaproszeniu do złożenia oferty cenowej, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Osoba(y) uprawnione do podpisania umowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Adres do korespondencji e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
7. Załącznikami do niniejszej oferty są:
8. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\* - niepotrzebne skreślić**

 dnia

podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli

w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 3**

**O Ś W I A D C Z E N I E**

Składając ofertę w trybie **zapytania ofertowego** na:

**Dostawę mleka i jego przetworów do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku**

oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu i spełniam warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu dotyczące:

1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.
2. Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.
3. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej.
4. Zdolności technicznej lub zawodowej.

 dnia

podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli

w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 4**

**WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW**

Nazwa Wykonawcy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Adres Wykonawcy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj wykonanych dostaw lub usług | Miejsce wykonania dostaw lub usług | Data wykonania dostaw lub usług | Wartość brutto wykonanych dostaw lub usług w zł |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Wykaz ważniejszych dostaw wykonanych w ciągu ostatnich trzech lat odpowiadających swoim rodzajem i wartością dostawom lub usługom stanowiącym przedmiot zamówienia wraz z dokumentami potwierdzającymi, że dostawy lub usługi te zostały wykonane z należytą starannością.

 dnia

podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli

w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 5**

**U M O W A (PROJEKT)**

**Nr \_\_\_/Zp/2021**

W dniu \_\_\_/\_\_\_/2021 r. pomiędzy **Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w** **Nisku** z siedzibą przy ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko, reprezentowanym przez:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Rzeszowie, XII Wydział Gospodarczy KRS, pod numerem: 0000028548, NIP: 865-20-74-945, REGON 000306680, zwanym dalej „Kupującym” a:

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

reprezentowanym przez:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

zwanym dalej „Sprzedającym”

Zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ Wydział Gospodarczy KRS, pod numerem \_\_\_\_\_\_\_\_\_ NIP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_, posiadającym kapitał zakładowy: \_\_\_\_\_\_\_\_ zł. wpłacony w całości.

Zgodnie z wynikami postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzonego w trybie zapytania ofertowego z dnia 24/06/2021 r. na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) zatwierdzonymi przez p.o. Dyrektora SPZZOZ Nisko zawarta zostaje umowa o treści następującej:

**1.**

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Przedmiotem umowy jest sprzedaż przez Sprzedającego na rzecz Kupującego **mleka i jego przetworów** w asortymencie i ilościach określonych w załączniku nr 1, stanowiącym integralną część niniejszej umowy zgodnie ze złożoną ofertą z dnia **\_\_\_/\_\_\_/2021 r**.
2. Kupujący zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianego mleka i jego przetworów w okresie realizacji umowy, w zależności od jego rzeczywistych potrzeb. Kupujący zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości zamawianego mleka i jego przetworów, przy czym łączne zwiększenie zamówienia na mleko i jego przetwory przez Kupującego nie będzie większe niż 10% w stosunku do wartości/ilości określonej niniejszą umową.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do częściowej realizacji umowy, jednak niezrealizowana wartość umowy nie może być większa niż 30% wartości umowy.

**2.**

**CENA UMOWY**

1. Strony uzgadniają wartość umowy na: \_\_\_\_\_\_**,\_\_ zł brutto *(słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_),*** w tym obowiązujący podatek VAT: **\_\_\_\_\_,\_\_ zł** ***(słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)***, a cenę powyższą wyliczono na podstawie cen jednostkowych wyszczególnionych na załączniku nr 1 stanowiącym integralną część umowy.
2. W cenach jednostkowych zawierają się wszystkie koszty związane z dostawą mleka i jego przetworów do bezpośredniego odbiorcy tj. opakowanie, czynności związane z przygotowaniem dostawy, transport itp.
3. Ceny jednostkowe określone w załączniku, nie ulegną zmianie przez okres obowiązywania umowy z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Ceny objęte umową mogą ulec zmianie w przypadku zmiany stawek VAT na oferowane dostawy. Nowa stawka VAT obowiązuje od dnia jej wprowadzenia przepisami przy czym Sprzedający zobowiązany jest poinformować Kupującego o nowej stawce najpóźniej na 7 dni przed jej wprowadzeniem pod rygorem stosowania poprzednio obowiązującej stawki VAT, chyba że stawka ta ulegnie obniżeniu to strony stosować będą nowa stawkę z dniem jej wejścia w życie zgodnie z przepisami.

**3.**

**WARUNKI PŁATNOŚCI**

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Kupujący zapłaci cenę ustaloną na podstawie uzgodnionych cen jednostkowych oraz ilości rzeczywiście zrealizowanych dostaw.
2. Kupujący zobowiązuje się do zapłaty za przedmiot umowy na podstawie faktury wystawionej przez Sprzedającego, przelewem w terminie do **\_\_\_\_** dni od dnia wystawienia faktury. Jeżeli Kupujący otrzyma fakturę po upływie 5 dni od daty jej wystawienia, termin płatności liczy się od dnia doręczenia Kupującemu.
3. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
4. Przeniesienia ewentualnych zobowiązań Kupującego wobec Sprzedającego na osobę trzecią, Sprzedający może dokonać po upływie 30 dni, po uprzedzeniu Kupującego o tej czynności oraz uzyskaniu przez Kupującego zgody Powiatu Niżańskiego na cesję wierzytelności na podstawie art. 54 ust. 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej.

**4.**

**DOSTAWA**

1. Dostawy realizowane będą w okresie od **\_\_\_/\_\_\_/2021 r.** do **\_\_\_/\_\_\_/2022 r.** w uzgodnionych na bieżąco wielkościach i asortymencie wg każdorazowego zgłoszonego na piśmie zapotrzebowania (dopuszcza się formę przekazywania zamówień telefonicznie lub faksem).
2. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać mleko i jego przetwory w odpowiednich opakowaniach oraz transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego towaru przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniem, itp.
3. Reklamacje ilościowe (zgodności dostawy z zamówieniem i deklarowanymi ilościami wyszczególnionymi w specyfikacji ilościowo - asortymentowej dołączonej przez Sprzedającego do dostawy) Kupujący zgłaszać będzie Sprzedającemu pisemnie w terminie nie później niż 2 dni robocze od daty odbioru towaru.
4. Reklamacje jakościowe Kupujący zgłasza Sprzedającemu na piśmie wraz z uzasadnieniem w terminie ważności reklamowanych towarów.
5. Sprzedający zobligowany jest do ustosunkowania się do wniesionej przez Kupującego reklamacji w terminie 7 dni roboczych od daty jej otrzymania. Brak odpowiedzi w ciągu 7 dni roboczych jest uważany za uznanie przez Sprzedającego reklamacji i tym samym skutkuje obowiązkiem dokonania wymiany wadliwego towaru na zgodny z zamówieniem.
6. Sprzedający zobowiązuje się do dostarczania sprzedawanego towaru wraz z fakturą do magazynu Kupującego transportem własnym, przesyłką pocztową lub poprzez wynajętego w tym celu przewoźnika.
7. Sprzedający zobowiązuje się w czasie trwania umowy do posiadania w ofercie asortymentu będącego przedmiotem niniejszego postępowania, a w przypadku przejściowych braków zobowiązuje się dostarczyć zamówiony towar od innego podmiotu w cenie określonej w umowie.

**5.**

**KARY UMOWNE**

1. Kupujący będzie miał prawo żądać kar umownych z następujących tytułów i następującej wysokości:
2. 0,2% wartości brutto zareklamowanych przez Kupującego towarów złej jakości za każdy dzień oczekiwania na wymianę, ponad termin określony umową,
3. 0,2% wartości brutto zamówionego towaru za każdy dzień zwłoki w dostawie ponad termin określony umową,
4. W przypadku odstąpienia Sprzedającego od wykonania postanowień umowy bez zgody Kupującego, Sprzedający zapłaci Kupującemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
5. W przypadku gdy szkoda powstała przewyższa ustanowioną karę umowną Kupujący ma prawo żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
6. W przypadku odstąpienia Kupującego od umowy z przyczyn innych niż określonych art. 145 ustawy - Prawo zamówień publicznych, Kupujący zapłaci Sprzedającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części.
7. W przypadku nie uregulowania przez Kupującego płatności w terminie określonym w § 3 pkt. 1 Sprzedającemu przysługuje prawo naliczania odsetek, ustalonych w drodze negocjacji nie wyższych jak odsetki ustawowe.

**6.**

**DOPUSZCZALNOŚĆ DOKONYWANIA ZMIAN POSTANOWIEŃ UMOWY ORAZ WARUNKI DOKONYWANIA TAKICH ZMIAN**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do niniejszej umowy mogą być dokonane za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Strony dopuszczają możliwość zmian umowy w następujących przypadkach:
	1. Zmiana stron umowy,
	2. Zmiana banków lub numerów kont bankowych stron,
	3. Zmiana stawek podatku VAT,
3. Dopuszcza się w trakcie realizacji umowy zmianę ilości zamawianego mleka i jego przetworów z tym, że wartość dostarczonego mleka i jego przetworów nie będzie większa niż 10% w stosunku do wartości/ilości określonej niniejszą umową.
4. Dopuszcza się zmianę cen jednostkowych na niższe niż zaoferowane w ofercie.

**7.**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Niedopuszczalne są takie zmiany postanowień umowy oraz wprowadzenie do umowy postanowień niekorzystnych dla Kupującego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty Sprzedającego, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Realizowanie dostaw przez Sprzedającego niezgodnie z umową, tj. w szczególności nieterminowo lub niezgodnie z zamówieniem pod względem asortymentu bądź ilości daje podstawę Kupującemu do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym. W przypadku gdy nierealizowanie dostaw zgodnie z umową będzie miało bezpośrednią przyczynę w stanie epidemii wirusa SARS-CoV-2 (choroby COViD-19), Kupujący odstąpi od naliczenia kar umownych Sprzedającemu.
3. Oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie cywilnym Kupujący może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. Odstąpienie od umowy w przypadku, o którym mowa w pkt. 3, może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
5. W przypadku odstąpienia od umowy Sprzedający może żądać jedynie wynagrodzenia za część umowy wykonanej do dnia odstąpienia od umowy.
6. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie będą miały zastosowanie właściwe przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
7. Ewentualne spory wynikłe na tle wykonywania niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy według siedziby Kupującego.
8. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Sprzedający: Kupujący:**

**Załącznik nr 6**

**WZÓR FORMULARZA CENOWEGO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa handlowa asortymentu** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostki netto** | **Wartość netto** | **Stawka VAT %** | **Wartość brutto** | **Producent** |
|  | **Mleko spożywcze 2% - butelka 1l** | **l** | **16 000** |  |  |  |  |  |
|  | **Śmietana 18%** | **l** | **1 000** |  |  |  |  |  |
|  | **Masło – 82% tłuszczu** | **kg** | **850** |  |  |  |  |  |
|  | **Ser żółty edamski** | **kg** | **100** |  |  |  |  |  |
|  | **Twaróg półtłusty** | **kg** | **3 200** |  |  |  |  |  |
|  | **Ser mozzarella classic 125g** | **szt.** | **60** |  |  |  |  |  |
|  | **Jogurt owocowy 150g** | **szt.** | **1 200** |  |  |  |  |  |
|  | **Jogurt naturalny 175g** | **szt.** | **4 400** |  |  |  |  |  |
|  | **Kefir naturalny 220g** | **szt.** | **3 500** |  |  |  |  |  |
|  | **Kefir naturalny 360g** | **szt.** | **120** |  |  |  |  |  |
|  | **Zsiadłe mleko 175g** | **szt.** | **150** |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | **netto** |  | **brutto** |  |  |