Nr sprawy 06/2023

**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(\* II, III) | kg | 100 |  |  |  |  |
| 2 | Burak ćwikłowy świeży kl. I | kg | 3700 |  |  |  |  |
| 3 | Cebula czerwona kl. I | kg | 10 |  |  |  |  |
| 4 | Cebula świeża kl. I | kg | 2100 |  |  |  |  |
| 5 | Czosnek świeży kl. I  | kg | 80 |  |  |  |  |
| 6 | Cukinia kl. I | kg | 500 |  |  |  |  |
| 7 | Dynia Hokkaido kl. I(\* IV) | kg | 150 |  |  |  |  |
| 8 | Imbir korzeń kl. I | kg | 10 |  |  |  |  |
| 9 | Kapusta biała świeża kl. I  | kg | 1500 |  |  |  |  |
| 10 | Kapusta biała wczesna kl. I (\* II, III) | kg | 650 |  |  |  |  |
| 11 | Kapusta czerwona świeża kl. I | kg | 380 |  |  |  |  |
| 12 | Kapusta kiszona kl. I | kg | 950 |  |  |  |  |
| 13 | Kapusta pekińska świeża kl. I | kg | 1700 |  |  |  |  |
| 14 | Koper zielony świeży (pęczek) | pęczek | 5000 |  |  |  |  |
| 15 | Marchew świeża kl. I | kg | 9000 |  |  |  |  |
| 16 | Natka pietruszki świeża (pęczek) | pęczek | 4500 |  |  |  |  |
| 17 | Ogórki kiszone kl. I | kg | 2000 |  |  |  |  |
| 18 | Ogórki małosolne kl. I | kg | 390 |  |  |  |  |
| 19 | Ogórki świeże kl. I | kg | 2000 |  |  |  |  |
| 20 | Papryka świeża kolorowa kl. I  | kg | 2200 |  |  |  |  |
| 21 | Pietruszka korzeń świeża kl. I | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 22 | Pomidor koktajlowy kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |
| 23 | Pomidory świeże kl. I | kg | 7800 |  |  |  |  |
| 24 | Por świeży kl. I | kg | 1300 |  |  |  |  |
| 25 | Rzodkiew biała świeża kl. I | szt. | 1150 |  |  |  |  |
| 26 | Rzodkiewka świeża kl. I (pęczki) | pęczek | 1300 |  |  |  |  |
| 27 | Sałata głowiasta kl. I | szt. | 6000 |  |  |  |  |
| 28 | Sałata lodowa kl. I | szt. | 900 |  |  |  |  |
| 29 | Seler naciowy kl. I opakowanie 0,5 kg | szt. | 600 |  |  |  |  |
| 30 | Seler korzeniowy świeży kl. I | kg | 3600 |  |  |  |  |
| 31 | Szczypiorek świeży (pęczek) | pęczek | 5000 |  |  |  |  |
| 32 | Ziemniaki jadalne młode kl. I (\* II, III) | kg | 11000 |  |  |  |  |
| 33 | Ziemniaki jadalne późne  | kg | 27500 |  |  |  |  |
| 34 | Rabarbar kl. I (\* II, III) | kg | 60 |  |  |  |  |
| 35 | Bakłażan kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |
| 36 | Boczniaki kl. I | kg | 10 |  |  |  |  |
| 37 | Pieczarka kl. I | kg | 750 |  |  |  |  |
| 38 | Kalarepa kl. I | szt. | 100 |  |  |  |  |
| 39 | Jarmuż kl. I | kg | 50 |  |  |  |  |
| 40 | Rukola kl. I 100g. | szt. | 50 |  |  |  |  |
| 41 | Mix sałat kl. I 150 g. | op. | 50 |  |  |  |  |
| 42 | Sałata rzymska kl. I | szt. | 150 |  |  |  |  |
| 43 | Arbuz kl. I | kg | 180 |  |  |  |  |
| 44 | Borówki kl. I | kg | 30 |  |  |  |  |
| 45 | Brzoskwinie świeże kl. I(\* III, IV) | kg | 560 |  |  |  |  |
| 46 | Gruszki konferencja kl. I | kg | 1600 |  |  |  |  |
| 47 | Jabłka świeże kl. I | kg | 5300 |  |  |  |  |
| 48 | Nektaryny świeże kl. I  | kg | 380 |  |  |  |  |
| 49 | Śliwki krajowe kl. I (\* II, III) | kg | 300 |  |  |  |  |
| 50 | Truskawka świeża kl. I(\* II, III) | kg | 250 |  |  |  |  |
| 51 | Winogrona ciemne kl. I  | kg | 60 |  |  |  |  |
| 52 | Winogrona jasne kl. I | kg | 60 |  |  |  |  |
| 53 | Melon Cantaloupe kl. I | kg | 180 |  |  |  |  |
| 54 | Avokado kl. I | kg | 20 |  |  |  |  |
| 55 | Pomarańcza kl. I | kg | 2000 |  |  |  |  |
| 56 | Banany kl. I | kg | 570 |  |  |  |  |
| 57 | Cytryna kl. I | kg | 3500 |  |  |  |  |
| 58 | Grapefruit czerwony mały kl. I | kg | 250 |  |  |  |  |
| 59 | Kiwi kl. I | kg | 1200 |  |  |  |  |
| 60 | Mandarynka kl. I | kg | 700 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | …............................…… |  | ……..…................................ |

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

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

LEGENDA:

(\* Kwartały zamówień sezonowych) – dotyczy artykułów zamawianych w poszczególnych kwartałach tj, I, II, III, IV.

Nr sprawy 06/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 2**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 2**

pn.: ”Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego oraz produktów wieprzowych

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 | 1400 |  |  |  |  |
| 2 | Łopatka świeża bez kości | kg | 3800 |  |  |  |  |
| 3 | Schab świeży bez kości | kg | 1800 |  |  |  |  |
| 4 | Karkówka świeża bez kości  | kg | 400 |  |  |  |  |
| 5 | Żeberka paski świeże | kg | 600 |  |  |  |  |
| 6 | Kości schabowe/karkowe | kg | 50 |  |  |  |  |
| 7 | Kości wędzone wieprzowe | kg | 50 |  |  |  |  |
| 8 | Nogi wieprzowe świeże | kg | 360 |  |  |  |  |
| 9 | Flaki wołowe parzone krojone  | kg | 100 |  |  |  |  |
| 10 | Flaki wieprzowe parzone krojone | kg | 100 |  |  |  |  |
| 11 | Wątroba wieprzowa świeża  | kg | 150 |  |  |  |  |
| 12 | Ozorki wieprzowe świeże | kg | 200 |  |  |  |  |
| 13 | Kaszanka z kaszą jęczmienną lub gryczaną , grubo mielona z dodatkiem podrobów | kg | 350 |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa biała surowa mająca w składzie minimum 70% mięsa wieprzowego | kg | 210 |  |  |  |  |
| 15 | Baleron gotowany zawartość mięsa wieprzowego 71% | kg | 270 |  |  |  |  |
| 16 | Boczek wędzony parzony | kg | 330 |  |  |  |  |
| 17 | Kabanosy wieprzowe zawartość mięsa minimum 90% | kg | 60 |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa krakowska parzona mająca w składzie minimum 60% mięsa | kg | 340 |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa krakowska sucha mająca w składzie minimum 87% mięsa  | kg | 220 |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa podwawelska, średnio rozdrobniona, mająca w składzie minimum 80% mięsa  | kg | 860 |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona, mająca w składzie minimum 53% mięsa | kg | 740 |  |  |  |  |
| 22 | Kiełbasa żywiecka podwędzana wieprzowa min 80 % mięsa | kg | 460 |  |  |  |  |
| 23 | Ogonówka wędzona parzona min 80 % mięsa | kg | 500 |  |  |  |  |
| 24 | Parówki z szynki wieprzowe min 71 % mięsa wieprzowego | kg | 530 |  |  |  |  |
| 25 | Pasztet zapiekany mający w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego | kg | 100 |  |  |  |  |
| 26 | Polędwica sopocka zawartość mięsa wieprzowego min 80% mięsa | kg | 990 |  |  |  |  |
| 27 | Rolada z boczku świeżego pieczona mająca w składzie minimum 85% boczku wieprzowego | kg | 110 |  |  |  |  |
| 28 | Salami wieprzowe mięso suche długo dojrzewające min 90 % mięsa | kg | 5 |  |  |  |  |
| 29 | Salceson włoski biały, wyrób z głowizny wieprzowej minimum 65 % mięsa wieprzowego | kg | 150 |  |  |  |  |
| 30 | Schab w przyprawach mający w składzie 70% surowego schabu | kg | 610 |  |  |  |  |
| 31 | Serdelki wieprzowe w flaku naturalnym mające w składzie nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego | kg | 630 |  |  |  |  |
| 32 | Szynka wieprzowa gotowana wędzona, zawartość mięsa wieprzowego 75% | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 33 | Szynka konserwowa wieprzowa - blok zawartość mięsa min 65 % mięsa | kg | 200 |  |  |  |  |
| 34 | Szynka biała włoska zawartość min 90 % mięsa | kg | 100 |  |  |  |  |
| 35 | Frankfurteki kiełbaski wieprzowe zawartość min 80 % mięsa | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | …............. |  | ……..…...... |

**RAZEM:**

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

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

Nr sprawy 06/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 3**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 3**

pn.: ”Sukcesywne dostawy drobiu świeżego oraz produktów drobiowych

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 | 3200 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z kurczaka mięso świeże bez skóry, kostek, chrząstek  | kg | 1500 |  |  |  |  |
| 3 | Podudzie z kurczaka świeże - pałki | kg | 1700 |  |  |  |  |
| 4 | Porcje rosołowe – korpus z kurczaka świeży | kg | 2500 |  |  |  |  |
| 5 | Skrzydełka drobiowe z kurczaka świeże | kg | 250 |  |  |  |  |
| 6 | Uda z kurczaka świeże | kg | 2700 |  |  |  |  |
| 7 | Golonka z indyka świeża waga od 300-400g/1szt.  | kg | 120 |  |  |  |  |
| 8 | Pierś z indyka mięso świeże bez skóry, kostek, chrząstek | kg | 30 |  |  |  |  |
| 9 | Udko z kurczaka wędzone | kg | 100 |  |  |  |  |
| 10 | Wątroba drobiowa świeża z kurczaka, oczyszczona, nieuszkodzona | kg | 280 |  |  |  |  |
| 11 | Żołądki drobiowe świeże z kurczaka oczyszczone, nieuszkodzone  | kg | 400 |  |  |  |  |
| 12 | Mięso gulaszowe z indyka  | kg | 300 |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa biała drobiowa parzona wysokogatunkowa, zawartość mięsa nie mniej niż 90% mięsa | kg | 300 |  |  |  |  |
| 14 | Parówka drobiowa delikatesowa we flaku naturalnym (wyłącznie z mięsa drobiowego) zawartość mięsa nie mniej niż 70% | kg | 420 |  |  |  |  |
| 15 | Szynka drobiowa minimum 90% mięsa | kg | 317 |  |  |  |  |
| 16 | Salami drobiowa kiełbasa drobno rozdrobniona zawartość mięsa do 70% | kg | 350 |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa krakowska drobiowa parzona grubo rozdrobniona, o zawartość mięsa minimum 84%  | kg | 600 |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa szynkowa z indyka grubo rozdrobniona, parzona mająca w swoim składzie minimum 70 % mięsa | kg | 320 |  |  |  |  |
| 19 | Baleron z indyka – chudy, zawartość mięsa z indyka minimum 60% | kg | 300 |  |  |  |  |
| 20 | Polędwica drobiowa z kurczaka mająca w swoim składzie minimum 73 % mięsa | kg | 200 |  |  |  |  |
| 21 | Filet gotowany z kurczaka parzony o zawartości mięsa 100% | kg | 200 |  |  |  |  |
| 22 | Pierś z kurczaka wędzona w całości o zawartości mięsa 100% | kg | 300 |  |  |  |  |
| 23 | Filet z indyka wędzony o zawartości mięsa z indyka minimum 90 % | kg | 100 |  |  |  |  |
| 24 | Salceson z kurczaka zawartość mięsa minimum 68% | kg | 110 |  |  |  |  |
| 25 | Kabanosy drobiowe o zawartości mięsa minimum 83% | kg | 150 |  |  |  |  |
| 26 | Polędwica sopocka drobiowa typu sopocka o zawartości mięsa minimum 63% | kg | 340 |  |  |  |  |
| 27 | Kiełbaski z indyka –cienkie o zawartości mięsa minimum 70% | kg | 300 |  |  |  |  |
| 28 | Polędwica drobiowa z indyka o zawartości mięsa minimum 74 % | kg | 250 |  |  |  |  |
| 29 | Polędwica drobiowa typu miodowa, wędlina z fileta kurczaka lub piersi z indyka parzona o zawartości mięsa drobiowego minimum 64 % mięsa  | kg | 220 |  |  |  |  |
| 30 | Blok mięsny drobiowy z kurczaka, parzony o zawartości mięsa z kurczaka minimum 73% | kg | 300 |  |  |  |  |
| 31 | Szynkówka wędzona z indyka o zawartości mięsa drobiowego 56% | kg | 300 |  |  |  |  |
| 32 | Polędwica drobiowa z kurczaka z majerankiem o zawartości mięsa minimum 64% | kg | 150 |  |  |  |  |
| 33 | pasztetowa drobiowa skład min 46 % składnika drobiowego | kg | 300 |  |  |  |  |
| 34 | Pasztet drobiowy domowy zapiekany z grzybami leśnymi o zawartością mięsa drobiowego minimum 60% | kg | 100 |  |  |  |  |
| 35 | Pasztet drobiowy domowy zapiekany z żurawiną , o zawartości mięsa drobiowego minimum 60% | kg | 100 |  |  |  |  |
| 36 | Pasztet domowy drobiowy zapiekany o zawartością mięsa drobiowego minimum 60% | kg | 460 |  |  |  |  |
| 37 | Kiełbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona mająca w składzie minimum 93% mięsa z piersi s kurczaka | kg | 200 |  |  |  |  |
| 38 | Kiełbaski drobiowe śniadaniowe. Zawartość : Mięso drobiowe w 80% ( w tym z indyka-50%) | kg | 200 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | …................ |  | ……..…........ |

**RAZEM**

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

 b) cena brutto: …………….…………………………………………..………….. PLN

Nr sprawy 06/2023

**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 | ANANASY konserwowe w lekkim syropie op. od 565g – 3,5 kg | kg | **380** |  |  |  |  |  |
| 2 | AROMATY do ciast mix-paluszki, op. 5 do 10 ml, migdałowy, waniliowy, pomarańczowy, cytrynowy, śmietankowy | szt | **430** |  |  |  |  |  |
| 3 | BARSZCZ BIAŁY, op. 1 do 5 kg | kg | **160** |  |  |  |  |  |
| 4 | BARSZCZ czerwony koncentrat op. 300 – 330g | l. | **30** |  |  |  |  |  |
| 5 | BAZYLIA suszona op. od 100-200g | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 6 | BRZOSKWINIE konserwowe połówki op. 820g – 2,650 kg | kg | **270** |  |  |  |  |  |
| 7 | BUDYŃ RÓŻNE SMAKI(WANILIOWY, ŚMIETANKOWY, CZEKOLADOWY), op 1 kg | kg | **40** |  |  |  |  |  |
| 8 | BULION GRZYBOWY, op 500g do 1 kg | kg | **4** |  |  |  |  |  |
| 9 | CHRZAN KONSERWOWY TARTY - korzeń chrzanu min. 70%, słoik 700 do 960g | kg | **84** |  |  |  |  |  |
| 10 | CIECIERZYCA puszka, słoik op. 400 – 900g  | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 11 | CUKIER BIAŁY KRYSZTAŁ, op. 1 kg | kg | **4900** |  |  |  |  |  |
| 12 | CUKIER PUDER, op. 0,4 do 1 kg | kg  | **216** |  |  |  |  |  |
| 13 | CUKIER WANILIOWY, op. 32g | szt. | **900** |  |  |  |  |  |
| 14 | CYNAMON MIELONY, op. 100 do 500g | kg | **4** |  |  |  |  |  |
| 15 | CZARNUSZKA op. 50-450g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 16 | CZUMBRYCA czerwona op. 100g – 1 kg | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 17 | CZUMBRYCA zielona op. 100g – 1 kg | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 18 | DŻEM JEDNORAZOWE RÓŻNE SMAKI(POMARAŃCZ, CZARNA PORZECZKA, MORELA, BRZOSKWINIA), op. do 25g | szt. | **2600** |  |  |  |  |  |
| 19 | DŻEM NISKOSŁ.RÓŻNE SMAKI (TRUSKAWKA, CZARNA PORZECZKA, BRZOSKWINIA, WIŚNIA), op. 0,9 do 3,5 kg | kg | **1300** |  |  |  |  |  |
| 20 | FASOLA BIAŁA SUCHA, op. 1 do 5 kg | kg | **350** |  |  |  |  |  |
| 21 | FASOLA KONSERERWOWA ZIELONA KROJONA, op. słoik, puszka 400g do 2,6kg | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 22 | FASOLA KONSERWOWA CZERWONA, op. puszka 400g do 2,6 kg | kg | **92** |  |  |  |  |  |
| 23 | GALARETKA owocowa różne smaki wiśnia, agrest, truskawka, pomarańcza op. 1kg | kg | **70** |  |  |  |  |  |
| 24 | GAŁKA muszkatołowa mielona op. 100 – 500g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 25 | GOŹDZIKI całe op. 10 – 200g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 26 | GOŹDZIKI mielone op. 10-200g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 27 | GROCH ŁUSKANY SUCHY POŁÓWKI, op. 1 do 5 kg | kg | **180** |  |  |  |  |  |
| 28 | GROSZEK KONSERWOWY op. puszka 400 do 2,6 kg | kg | **700** |  |  |  |  |  |
| 29 | KOLENDRA suszona op. 100-500g | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 30 | LUBCZYK op. 100-300g | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 31 | CZEKOLADA gorzka od 70-100% zawartości kakao op. 1 kg | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 32 | ORZECHY laskowe łuskane połówki od 500g-1kg  | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 33 | Korpusy kruche słodkie ciasteczka w formie tarteletek, wyrób z maki pszennej op. 1300g  | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 34 | Korpusy kruche słone – ciasteczka w formie tarteletek, wyrób z maki pszennej op. 1300g  | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 35 | IMBIR – mielony op. 20-500g | kg | **1** |  |  |  |  |  |
| 36 | KAKAO granulowane op. 200-500g | kg | **40** |  |  |  |  |  |
| 37 | KAKAO naturalne 70% ciemne op. 80-200g | kg | **43** |  |  |  |  |  |
| 38 | KASZA BULGUR, op. 1 do 5 kg | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 39 | KASZA GRYCZANA prażona op. 1 – 5 kg | kg | **550** |  |  |  |  |  |
| 40 | KASZA JĘCZMIENNA WIEJSKA, op. 1 do 5 kg | kg | **620** |  |  |  |  |  |
| 41 | KASZA KUKURYDZIANA, op. 1 do 5 kg | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 42 | KASZA MANNA op. 1-5 kg | kg | **135** |  |  |  |  |  |
| 43 | KASZ PĘCZAK op. 1-5 kg | kg | **60** |  |  |  |  |  |
| 44 | KAWA INKA op. 150-200g | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 45 | MLEKO KOKOSOWE op. 400ml do 1 l w puszce | l | **50** |  |  |  |  |  |
| 46 | KAWIOR CZARNY op. 75 -200g | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 47 | KAWIOR CZERWONY op. 75-200g | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 48 | SOK POMIDOROWY ze świeżych pomidorów 100% soku op. karton 0,3 l | l | **200** |  |  |  |  |  |
| 49 | KECZUP ŁAGODNY op. 480g do 1 kg | kg | **303** |  |  |  |  |  |
| 50 | KISIEL różne smaki op. 1 kg | kg | **75** |  |  |  |  |  |
| 51 | KMINEK, ziarno op. 20g do 500g | kg | **1,5** |  |  |  |  |  |
| 52 | KOMPOT owocowy różne smaki (czarna porzeczka, wiśnia, aronia, truskawka) op. 0,9l | l | **1400** |  |  |  |  |  |
| 53 | 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 | **1000** |  |  |  |  |  |
| 54 | KOLETY SOJOWE op. 100-200g | kg | **4** |  |  |  |  |  |
| 55 | KRAKERSY, op. 100 do 180g | kg | **55** |  |  |  |  |  |
| 56 | KUKURYDZA KONSERWOWA, op. 340g do 2,6 kg | kg | **950** |  |  |  |  |  |
| 57 | KWASEK CYTRYNOWY, op. 1 kg | kg | **120** |  |  |  |  |  |
| 58 | LIŚC LAUROWY op. 500g | kg | **7,5** |  |  |  |  |  |
| 59 | MAJERANEK op. 500g | kg | **9** |  |  |  |  |  |
| 60 | 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 | **1200** |  |  |  |  |  |
| 61 | MAK NIEBIESKI nie mielony, op. 0,5 do 1 kg | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 62 | MAKARON ŁAZANKI semolinowy - durum, op. 1 do 5 kg | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 63 | MAKARON MUSZELKA DUŻA semolinowy durum, op. 1 do 5 kg | kg | **156** |  |  |  |  |  |
| 64 | MAKARON NITKA CIENKI 100% semolinowy, durum op. 1-5 kg | kg | **350** |  |  |  |  |  |
| 65 | MAKARON PENNE, semolinowy - durum, op. 1 do 5 kg | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 66 | MAKARON RAZOWY z mąki razowej z pszenicy durum op. 0,4g do 5 kg | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 67 | MAKARON TYPU RYŻYK WSTĄŻKop. 200g do 1kg | kg | **180** |  |  |  |  |  |
| 68 | MAKARON SPAGETTI semolinowy - durum, op. 1 do 5 kg | kg | **230** |  |  |  |  |  |
| 69 | MAKARON ŚWIDERKI DUŻY semolinowy - durum, op. 1 do 5 kg | kg | **150** |  |  |  |  |  |
| 70 | MARMOLADA WIELOOWOCOWA twarda, op 600 do 1500g | kg | **508** |  |  |  |  |  |
| 71 | MĄKA KRUPCZATKA, op. 1 kg | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 72 | MĄKA PSZENNA TORTOWA TYP 450, op. 1 kg | kg | **1150** |  |  |  |  |  |
| 73 | MĄKA PSZENNA WROCŁAWSKA TYP 500, op. 1 kg | kg | **3000** |  |  |  |  |  |
| 74 | MĄKA ZIEMNIACZANA skrobia ziemniaczana op. 1 kg | kg | **300** |  |  |  |  |  |
| 75 | MIÓD NATURALNY JEDNORAZOWY, op. 20 do 25g | szt. | **300** |  |  |  |  |  |
| 76 | MIÓD NATURALNY WIELOKWIATOWYop. 0,9g do 1 kg | kg | **80** |  |  |  |  |  |
| 77 | MORELE SUSZONE barwa jasna jednolita złocista op. 1 kg | kg | **25** |  |  |  |  |  |
| 78 | MUSZTARDA skład woda, nasiona gorczycy 19%, biała i czarna, ocet, cukier, sól, przyprawy, barwnik (ryboflawiny) op. 200g – 1 kg | kg | **400** |  |  |  |  |  |
| 79 | MUSZTARDA FRANCUSKA op. 200g-1 kg | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 80 | OCET SPIRYTUSOWY 10% butelka 1 l | l | **76** |  |  |  |  |  |
| 81 | OGÓRKI KONSERWOWE, op. 900 do 1700g | kg | **625** |  |  |  |  |  |
| 82 | OLEJ RZEPAKOWY, butelka 0,9 do 5L | l | **2500** |  |  |  |  |  |
| 83 | OLIWKI KONSER.ZIELONE, op. 280 do 1100g | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 84 | OREGANO susz op. 500g | kg | **2,5** |  |  |  |  |  |
| 85 | ORZECHY WŁOSKIE ŁUSKANE połówki, op. 500g | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 86 | PAPRYKA CZERWONA SŁODKA MIELONA, barwa intensywna czerwona, op. 100 do 500g | kg | **31** |  |  |  |  |  |
| 87 | PAPRYKA KONS.ĆWIARTKI, op. 400 do 4100g | kg | **505** |  |  |  |  |  |
| 88 | PASZTET DROBIOWY typu podlaski, wielkopolski op. 50g | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 89 | PASZTET SOJOWY,op. 110 do 130g | kg | **6** |  |  |  |  |  |
| 90 | PASZTET Z DROBIU typu prochowicki, wielkopolski op. 160g | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 91 | PIECZARKA KONS.MARYNOWANA W CAŁOŚCI, słoik 720 do 850g | kg | **122** |  |  |  |  |  |
| 92 | PIECZYWO BEZGLUTENOWE, op. 250 do 400g | kg | **15** |  |  |  |  |  |
| 93 | PIEPRZ NATURALNY CZARNY MIELONY,op. 1 kg | kg | **45** |  |  |  |  |  |
| 94 | PIEPRZ CAYENNE op. 100-500g | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 95 | PIEPRZ ZIOŁOWY, op. 500g | kg | **25** |  |  |  |  |  |
| 96 | PŁATKI KUKURYDZIANE, op. 1 do 5 kg | kg | **150** |  |  |  |  |  |
| 97 | OTRĘBY PSZENNE op. 120g – 2 kg | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 98 | PŁATKI MIGDAŁOWE, op. 100 do 500g | kg | **1,5** |  |  |  |  |  |
| 99 | PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE, op. 0,4 do 1 kg | kg | **215** |  |  |  |  |  |
| 100 | PODGRZYBEK BRUNATNY suszony krojony op. 500g | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 101 | PROSZEK DO PIECZENIA op. 32g | szt. | **410** |  |  |  |  |  |
| 102 | PRZYPRAWA CURRY Op. 20-500g | kg | **1,6** |  |  |  |  |  |
| 103 | PRZYPRAWA DO DROBIU, op. 100 do 500g | kg | **40** |  |  |  |  |  |
| 104 | PRZYPRAWY KUCHNI INDYJSKIEJ GARAM MASALA, TANDORI MASALA op. 20 -500g | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 105 | PRZYPRAWA DO POTWAR CHIŃSKICH w składzie zaw. marchwi min 14% op. 1 kg | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 106 | PRZYPRAWA DO RYB, op. 20 do 500g | kg | **1,5** |  |  |  |  |  |
| 107 | PRZYPRAWA GYROS, op. 0,1 do 1 kg | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 108 | PRZYPRAWA KORZENNA DO PIERNIKA, op. 20g do 500g | kg | **3** |  |  |  |  |  |
| 109 | PRZYPRAWA KURKUMA, op. 20g do 0,5 kg | kg | **0,8** |  |  |  |  |  |
| 110 | PRZYPRAWA PAPRYKA CHILI, op. 20g do 100g | kg | **0,5** |  |  |  |  |  |
| 111 | PRZYPRAWA W PŁYNIE do sosów, sałatek gatunek: maggi, op. 960 ml do 1 L | l | **450** |  |  |  |  |  |
| 112 | PRZYPRAWA WARZYWNA DO POTRAW typu vegeta, op. 500g do 1 kg | kg | **145** |  |  |  |  |  |
| 113 | RODZYNKI SUŁTAŃSKIE jasne złote, małe, op. 1 kg | kg | **110** |  |  |  |  |  |
| 114 | RYŻ BIAŁY, op. 1 do 5 kg | kg | **1200** |  |  |  |  |  |
| 115 | RYŻ BRĄZOWY op. 400g do 1 kg | kg | **140** |  |  |  |  |  |
| 116 | SŁONECZNIK ŁUSKANY cały op. 0,1 g do 1 kg | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 117 | SOCZEWICA ZIELONA op. 1kg | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 118 | SOCZEWICA CZERWONA op. 1 kg | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 119 | SODA OCZYSZCZONA, op. 40 do 80g | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 120 | SOK POMIDOROWY ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW 100% SOKU, op. karton, butelka 1L. | l | **835** |  |  |  |  |  |
| 121 | SOKI OWOCOWE RÓŻNE SMAKI 100% SOKU, pomarańcz, czarna porzeczka, grapefruit czerwony (butelka lub kartonik), op. 1l | l | **1200** |  |  |  |  |  |
| 122 | SOKI OWOCOWE RÓŻNE SMAKI 100% SOKU, pomarańcz, czarna porzeczka, jabłko (butelka lub kartonik), op. 200 do 300ml | l | **1135** |  |  |  |  |  |
| 123 | SOS SAŁATKOWY ogrodowy, op. 700g | kg | **36** |  |  |  |  |  |
| 124 | SÓL KAMIENNA SPOŻYWCZA DROBNOZIARNISTA, op. 1 kg | kg | **1250** |  |  |  |  |  |
| 125 | SÓL PELKOWA, op. 1 kg | kg | **1,5** |  |  |  |  |  |
| 126 | SUCHARY BEZ CUKRU, op. 200 do 300g | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 127 | SZPARAGI konserwowe białe op. 180-330g | kg | **95** |  |  |  |  |  |
| 128 | SZPROT PODWĘDZANY w oleju roślinnym puszka op. 125-170g | kg | **29** |  |  |  |  |  |
| 129 | ŚLIWKA SUSZONA KALIFORNIJSKA bez pestki, op. 1 kg | kg | **42** |  |  |  |  |  |
| 130 | TUŃCZYK w sosie własnym kawałki op. 170g | kg | **334** |  |  |  |  |  |
| 131 | WAFLE RYŻOWE op. 90-130g | kg | **29** |  |  |  |  |  |
| 132 | WIÓRKI KOKOSOWE drobne op. 01-0,5 kg | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 133 | ANSZUA – marynowana sardela w zalewie olejowej op. 0,08g do 1,7 kg  | kg | **2** |  |  |  |  |  |
| 134 | KAPARY op. 180g – 1 kg | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 135 | ZIELE ANGIELSKIE, op. 500g do 1 kg | kg | **22** |  |  |  |  |  |
| 136 | ZIOŁA PROWANSALSKIE suszone, op. 500g | kg | **1,5** |  |  |  |  |  |
| 137 | CIASTO FRANCUSKIE XXL - opakowanie 375g | op. | **300** |  |  |  |  |  |
| 138 | TORTILLA placek pszenny opakowanie 18 szt. średnica 25-32 cm | op. | **400** |  |  |  |  |  |
| 139 | OLIWA Z OLIWEK op. od 1-5 L | L | **200** |  |  |  |  |  |
| 140 | KMIN RZYMSKI  | kg | **15** |  |  |  |  |  |
| 141 | PRZECIER POMIDOROWY op. 1,78 – 4,5 kg  | kg | **300** |  |  |  |  |  |
| 142 | PESTKI Z DYNI łuskane op. 500g do 1 kg | kg | **25** |  |  |  |  |  |
| 143 | SUSZONE POMIDORY KROJONE W PASKI W OLEJU słoik op. 800g. do 2,8 kg | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 144 | OLIWKI KONSERW. ZIELONE KROJONE op. 280g – 4,10 kg. | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 145 | OLIWKI KONSERW. CZARNE KROJONE op. 280g – 4,10 kg. | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 146 | OCET WINNY BIAŁY op. 500 ml do 1l | L | **15** |  |  |  |  |  |
| 147 | OCET WINNY CZERWONY op. 500ml – 1 l | L | **15** |  |  |  |  |  |
| 148 | OCET BALSAMICZNY op. 500 ml 1l | L | **15** |  |  |  |  |  |
| 149 | OCET JABŁKOWY op. 500 ml – 1 l | L | **15** |  |  |  |  |  |
| 150 | CUKIERKI MINI CIUT - pudrowe , owocowe. op. 2kg | kg | **4** |  |  |  |  |  |
| 151 | AGAR - naturalny zagęstnik pochodzenia roślinnego. op. Od 400g do 1kg | kg | **45** |  |  |  |  |  |
| 152 | ŻELATYNA SPOŻYWCZA bloom 180, op. 1 kg | kg | **45** |  |  |  |  |  |
| 153 | WODA ŹRÓDLANA NIEGAZOWANA, opakowanie butelka 0,5 L | szt. | **9450** |  |  |  |  |  |
| 154 | WODA ŹRÓDLANA GAZOWANA, opakowanie butelka 0,5L | szt. | **8050** |  |  |  |  |  |
| 155 | WODA MINERALNA NIEGAZOWANA, opakowanie butelka 0,5L | szt. | **4300** |  |  |  |  |  |
| 156 | WODA MIENERALNA GAZOWANA, opakowanie butelka 0,5L | szt. | **4300** |  |  |  |  |  |
| 157 | HERBATA CZARNA TYPU CEYLON GOLD z zawieszką z zawartością polskiego suszu, torebka bez zszywek. Koperta zamykana szczelnie. Opakowanie zbiorcze. 100 szt Opakowanie jednostkowe 2g. | op. | **300** |  |  |  |  |  |
| 158 | HERBATA CZARNA EKSPRESOWA 100 % mieszanki czarnych herbatOpakowanie z zawieszką torebka papierowa, dwukomorowa z zawieszką, bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta.Opakowanie jednostkowe 2g opakowanie zbiorcze (500 szt), | op. | **9** |  |  |  |  |  |
| 159 | HERBATA OWOCOWA herbata czarna z dodatkiem owoców naturalnych suszonych. Opakowanie torebka papierowa, dwukomorowa z zawieszką, bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta.Opakowanie jednostkowe 2g opakowanie zbiorcze (500 szt), | op. | **9** |  |  |  |  |  |
| 160 | HERBATA MIĘTOWA EKSPRESOWA Z zawartością polskiego suszu. Zawartość mięty 100 % opakowanie, z zawieszką torebka papierowa, dwukomorowa z zawieszką, bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta. Opakowanie jednostkowe 2g opakowanie zbiorcze (500 szt), | op. | **9** |  |  |  |  |  |
| 161 | HERBATA EARL GREY EKSPRESOWA Z zawartością bergamotki herbata czarna aromatyzowana bergamotką, z zawieszką torebka papierowa, dwukomorowa z zawieszką, bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta. Opakowanie jednostkowe 2g opakowanie zbiorcze (500 szt), | op. | **9** |  |  |  |  |  |
| 162 | HERBATA ZIELONA  100 % zielonej herbaty, bez aromatów i bez dodatków, z zawieszką torebka papierowa, dwukomorowa z zawieszką, bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta. Opakowanie jednostkowe 2g opakowanie zbiorcze (500 szt), | op. | **9** |  |  |  |  |  |
| 163 | KAWA NATURALNA ROZPUSZCZALNA SZASZETKI TYPU NESCAFE CLASIC 2 g op. 100szt. | szt.  | **2040** |  |  |  |  |  |
| 164 | KAWA NATURALNA ROZPUSZCZALNA typu CRONALD GOLD, op. słoik 200G | szt. | **15** |  |  |  |  |  |
| 165 | KAWA KAPSUŁKI pasujące do ekspresu caffisimo espresso - elegant różne smaki . op. 10 szt. | op. | **30** |  |  |  |  |  |
| 166 | KAWA W ZIARNACH 100 % naturalna kawa ziarnista Arabica, Rabusta Zawartość robusty % - **40**Zawartość arabici % **60**Kwasowośc w skali( 0-6) **2**Body (0-6) **4**Rodzaj palenia  - **średnie/mocne**op. 1 kg | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 167 | KAWA W ZIARNACH 100 % naturalna kawa ziarnista mieszanka Arabica z Ameryki łacińskiej oraz Rabusty z Indii i IdonezjiWalory:Słodkość 0,5-5 Kwasowość w skali (0-6) 5Body (0-6) 5/5Rodzaj palenia - średnieKolor cremy 5/5Wysokość cremy 5/5op. 1 kg | kg | **24** |  |  |  |  |  |
| 168 | CUKIER BIAŁY SASZETKI op. 1000 szt. 4 g | op. | **2** |  |  |  |  |  |
| 169 | CUKIER TRZCINOWY SASZETKI op. 1000 szt. 4 g. | op. | **2** |  |  |  |  |  |
| 170 | ŚMIETANKA SASZETKA op. 1000 szt. 2,5 g. | op. | **2** |  |  |  |  |  |
| 171 | SPECULOOS CIASTKO KORZENNE DO KAWY – jednostkowo hermetycznie pakowane – porcjowane. Opakow. zbiorcze 300 szt.Op. jednostokowe – 6g. | op. | **3** |  |  |  |  |  |
| 172 | ZIARNO KAWY W CZEKOLADZIE. Opakowanie – hermetycznie zamknięte porcjowane praliny w formie ziarna kawy oblanej czekoladą. Opakow. zbiorcze 610 szt. | op. | **1** |  |  |  |  |  |
| 173 | HERBATA MIĘTOWA Zawartość mięty 100 % Koperta z zawartością polskiego suszu. Koperta z zawieszką torebka papierowa, dwukomorowa zawieszka bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta.Opakowanie jednostkowe 2g Opakow. zbiorcze (100 szt), | op. | **10** |  |  |  |  |  |
| 174 | HERBATA EARL GREY EKSPRESOWA Z zawartością bergamotki herbata czarna aromatyzowana bergamotką, z zawieszką torebka papierowa, dwukomorowa z zawieszką, bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta. Opakowanie jednostkowe 2g opakowanie zbiorcze 100 szt – opakowanie karton. | op. | **10** |  |  |  |  |  |
| 175 | HERBATA CZARNA EKSPRESOWA 100 % mieszanki czarnych herbatOpakowanie z zawieszką torebka papierowa, dwukomorowa z zawieszką, bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta.Opakowanie jednostkowe 2g opakowanie zbiorcze 100 szt – opakowanie karton. | op. | **10** |  |  |  |  |  |
| 176 | HERBATA ZIELONA Z 100 % zielonej herbaty, bez aromatów i bez dodatków, z zawieszką torebka papierowa, dwukomorowa z zawieszką, bez zszywaczy , koperta szczelnie zamknięta. Opakowanie jednostkowe 2g opakowanie zbiorcze 100 szt – opakowanie karton | op. | **10** |  |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | ….......................… |  | ……..…................ |  |

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

Nr sprawy 06/2023

**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% - 2% UHT, opakowanie jednostkowe od 5 10 L w kartonie, termin przydatności do spożycia co najmniej 3 miesiące przy dostawie.  | L | **7000** |  |  |  |  |  |
| 2 | MLEKO 1,5 % - 2 % UHT opakowanie jednostkowe 1 L w kartonie, termin przydatności do spożycia przy dostawie co najmniej 3 miesiące. | L | **170** |  |  |  |  |  |
| 3 | ŚMIETANA 18% - do zup, sosów i sałatek. Opakowanie jednostkowe od 3l do 5l. Termin przydatności do spożycia co najmniej 14 dni przy dostawie. | L | **2000** |  |  |  |  |  |
| 4 | MLEKO BEZ LAKTOZY 1,5% - UHT opakowanie jednostkowe 1 L w kartonie. Termin przydatności do spożycia co najmniej 3 miesiące przy dostawie | L | **10** |  |  |  |  |  |
| 5 | ŚMIETANKA UHT – zawartość tłuszczu 36%, opakowanie jednostkowe 1 L- karton. Termin przydatności do 60 dni przy dostawie | L | **20** |  |  |  |  |  |
| 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 | **25000** |  |  |  |  |  |
| 7 | MARGARYNA do pieczenia i smażenia w kostkach do 250g. Zawartość tłuszczu w produkcie od 70 do 80%. Termin przydatności do spożycia co najmniej 30 dni przy dostawie. | kg | **1100** |  |  |  |  |  |
| 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 | **50** |  |  |  |  |  |
| 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 | **4400** |  |  |  |  |  |
| 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 | **5** |  |  |  |  |  |
| 11 | NATURALNY PUSZYSTY SEREK TWAROGOWY typu Almette śmietankowy, z ziołami, czosnkowy, chrzanowy, pomidorowy, naturalny, ze szczypiorkiem. Kremowa konsystencja bez zawartości zagęstników, barwników. Zawartość tłuszczu w 100g - od 15g do24g. Opakowanie jednostkowe od 1 kg do 3 kg, Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 12 | NATURALNY PUSZYSTY SEREK TWAROGOWY typu Tartare śmietankowy, z ziołami, czosnkowy, chrzanowy, naturalny, ze szczypiorkiem, orzechami, łososiem, kremowa konsystencja bez zawartości zagęstników , barwników, zawartość tłuszczu w 100g – od 15-24g, opakowanie zbiorcze 1,2 kg (porcja 15g – 20g) termin przydatności do spożycia 30 dni przy dostawie. | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 13 | NATURALNY PUSZYSTY SEREK TWAROGOWYtypu Almette śmietankowy, z ziołami, czosnkowy, chrzanowy, naturalny, ze szczypiorkiem, kremowa konsystencja, bez zawartości zagęstników, barwników, zawartość tłuszczu w 100g od 15-24g, opakowanie jednostkowe 125g -150g, termin przydatności do spożycia 30 dni przy dostawie.  | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 14 | 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 | **110** |  |  |  |  |  |
| 15 | SEREK TWAROGOWY TOPIONY - porcjowany typu haga, deliser. 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 | **100** |  |  |  |  |  |
| 16 | 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 100g. Termin przydatności do spożycia 60 dni przy dostawie. | kg | **130** |  |  |  |  |  |
| 17 | SEREK TWAROGOWY do smarowania, termizowany, miękki, gatunek sera typu fromage, różne smaki, opakowanie jednostkowe od 80g do 100 g, zawartość tłuszczu od 30%, termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie | kg | **1250** |  |  |  |  |  |
| 18 | SEREK TWAROGOWY do smarowania, termizowany, miękki. Gatunek sera typu tosca, deliser (różne smaki) - opakowanie od 1kg. Zawartość tłuszczu od 30%. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **800** |  |  |  |  |  |
| 19 | 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 | **100** |  |  |  |  |  |
| 20 | SEREK WIEJSKI, delikatny ziarnisty twarożek zanużony w słodkiej śmietance. Zawartość tłuszczu w 100g maksymalnie do 5g,. Opakowanie jednostkowe 500g. do 1kg Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **600** |  |  |  |  |  |
| 21 | 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. | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 22 | 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 | **3000** |  |  |  |  |  |
| 23 | KAJMAK – masa krówkowa opis. Opakowanie od 460 g do 1 kg Skład produktu: mleko. Cukier na 100 g - zawartość tłuszczu - 7,2 g | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 24 | TWORÓG PÓŁTŁUSTY typu Klinek 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. | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 25 | SER PLEŚNIOWY dojrzewający z powierzchniowym porostem białej pleśni typu Cammebert, miękki ser podpuszczkowy, opakowanie od 100-120g, zawartość tłuszczu 1 100g maksymalnie do 50g, termin do przydatności do spożycia 30 dni przy dostawie | kg | **170** |  |  |  |  |  |
| 26 | 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. | szt | **60** |  |  |  |  |  |
| 27 | SER ŻÓŁTY, gatunek sera: gouda, sokół, morski , polski z dodatkami blok półtwardy, smak łagodny konsystencja gładka, nierozpadająca się podczas krojenia .Zawartość tłuszczu w suchej masie 100g minimum 40 %. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 28 | SER ŻÓŁTY, gatunek sera: gouda z dodatkami -blok półtwardy, smak łagodny konsystencja gładka, nierozpadająca się podczas krojenia, twardy dojrzewający, wędzony. Typu Szwajcarsko - Holenderskiego. Zawartość tłuszczu w 100g powyżej 26g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **200** |  |  |  |  |  |
|  | SER ŻÓŁTY, gatunek sera: gouda z dodatkami -blok półtwardy, smak łagodny konsystencja gładka, nierozpadająca się podczas krojenia z dodatkiem kozieradki . Zawartość tłuszczu w 100g powyżej 26g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **125** |  |  |  |  |  |
| 29 | SER ŻÓŁTY, gatunek sera: gouda z dodatkami -blok półtwardy, smak łagodny konsystencja gładka, nierozpadająca się podczas krojenia z dodatkiem czarnuszki. Zawartość tłuszczu w 100g powyżej 26g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **125** |  |  |  |  |  |
| 30 | SER ŻÓŁTY BEZ LAKTOZY gatunek sera gouda blok półtwardy, smak łagodny, konsystencja gładka, miąż miękki, elastyczny, konsystencja nierozpadająca się podczas krojenia typu Szwajcarsko - Holenderskiego, Zawartość tłuszczu w 100g powyżej 26g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie.  | kg | **5** |  |  |  |  |  |
| 31 | 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 | **300** |  |  |  |  |  |
| 32 | TWAROŻEK SERNIKOWY, Konsystencja gładka , delikatny naturalny smak , zmielony . Zawartość tłuszczu na 100g - 6,5 g. termin przydatności 14 dni. | kg | **500** |  |  |  |  |  |
| 33 | SER SAŁATKOWY typu feta w kostce. Gramatura 270 g, tłusty gatunek sera typu feta- zawartość tłuszczu w 100g nie mniej niż 12g, o konsystencji zwartej ,miękkiej i elastycznej, o białej barwie. Termin przydatności 14 dni. | kg | **150** |  |  |  |  |  |
| 34 | SER SAŁATKOWY krojony w wiaderku w zalewie, gramatura 2kg, tłusty, gatunek sera typu feta – zawartość tłuszczu w 100 g nie mniej niż 12g, o konsystencji zwartej, miękkiej i elastycznej o białe barwie Termin przydatności 14 dni | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 35 | MAŚLANKA naturalna - opakowanie jednostkowe 1 L. Zawartość tłuszczu od 1,5 do 2%. Termin przydatności do spożycia przy dostawie 14 dni. | L | **1200** |  |  |  |  |  |
| 36 | KEFIR naturalny opakowanie jednostkowe 1 L zawartość tłuszczu od 1,5-2%, termin przydatności do spożycia przy dostawie 14 dni | L | **100** |  |  |  |  |  |
| 37 | JOGURT NATURALNY- opakowanie jednostkowe 5 L. Zawartość tłuszczu od 2 do 3,5%. Termin przydatności do spożycia przy dostawie 14 dni. | L | **1300** |  |  |  |  |  |
| 38 | 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 | **500** |  |  |  |  |  |
| 39 | JOGURT OWOCOWY- różne smaki o zawartości owoców nie miej niż 9%.. Opakowanie jednostkowe od 100 do 150g. Zawartość tłuszczu od 2,2 do 2,6%. Konsystencja kremowa z cząstkami owoców. Termin przydatności do spożycia przy dostawie 14 dni. | kg | **1150** |  |  |  |  |  |
| 40 | JOGURT GRECKI- jogurt naturalny typu greckiego opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg, zawartość tłuszczu od 8-10%, konsystencja gęsta kremowa, termin przydatności do spożycia przy dostawi 14 dni | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 41 | DROŻDŻE świeże - opakowanie jednostkowe od 80 do 100g. Termin przydatności do spożycia 14 dni przy dostawie. | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 42 | 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 | **220** |  |  |  |  |  |
| 43 | 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 | **200** |  |  |  |  |  |
| 44 | SER PARMEZAN - ser twardy typu podpuszczkowego, wytwarzany z krowiego mleka op. 100g do 1000g. Termin przydatności 30 dni przy dostawie. | kg | **40** |  |  |  |  |  |
| 45 | 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. | **90000** |  |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | …..................... |  | ……..…........ |  |

RAZEM:

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

Nr sprawy 06/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 6**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY NA CZĘŚĆ NR 6**

pn.: ”Sukcesywne dostawy pieczywa

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 | 6900 |  |  |  |  |
| 2 | CHLEB SŁONECZNIKOWY pieczywo pszenno - żytnie z dodatkiem całych ziaren łuskanego czystego słonecznika. Z dodatkiem słodu na zakwasie. Krojony, pakowany.Masa netto 500g  | kg | 5500 |  |  |  |  |
| 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 | 5200 |  |  |  |  |
| 4 | CHLEB ŻYTNI MIESZANY pieczywo mieszane z przewagą mąki żytniej razowej, wypiekany na zakwasie. Krojony, pakowany.Masa netto 800g | kg | 6900 |  |  |  |  |
| 5 | CHLEB BEZGLUTENOWY pieczywo na bazie mąki bezglutenowej ryżowej, gryczanej, skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej. Krojony, pakowany.Masa netto 500g | kg | 45 |  |  |  |  |
| 6 | BUŁKA KAJZERKA, bułka pszenna okrągła mała, okrągła bułka z charakterystycznymi pięcioma promienistymi bruzdami na wierzchu. Masa masa netto 30g do 50g | szt. | 5600 |  |  |  |  |
| 7 | BUŁKA TARTA wytwarzana w wskutek zmielenia pszennego pieczywa, specjalnie wysuszonego. | kg. | 780 |  |  |  |  |
| 8 |  BUŁKA GRAHAMKA, mąka pszenna graham typ 1850, mąka pszenna typ 650, cukier, sól biała, drożdże, mąka ziemniaczana, masa netto 30g | szt. | 3200 |  |  |  |  |
| 9 | DROŻDŻÓWKI wyrób ciastkarski z ciasta drożdżowego z kruszonką lub dowolnym nadzieniem np.: masa budyniowa, owoce, masa serowa itp. Masa netto 50 g. | szt. | 50 |  |  |  |  |
| 10 | BABKA PIASKOWA foremka wytwarzana z ciasta biszkoptowo- tłuszczowego, pieczona w okrągłej foremce z cukrem pudrem na wierzchu. Masa netto 500 g. | kg | 2 |  |  |  |  |
| 11 | BUŁECZKI MAŚLANE małe produkowane na mące pszennej, drożdżach z dodatkiem cukru, jaj, soli, mleka, kształt półokrągły, lekko spłaszczony u podstawy. Masa netto do 0,12 g. | szt | 100 |  |  |  |  |
| 12 | BUŁKA - CHAŁKA pieczywo pszenne półcukiernicze, produkowane z dodatkiem drożdży i jaj, zaplecione w warkocz, wypiekane. Masa netto 200 g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 13 | BAGIETKA Mąka pszenna typ 550 cukier, sól biała, drożdże, margarynatłuszcze roślinne 80% , kokosowy, woda, masa 320-500g | szt | 300 |  |  |  |  |
| 14 | ROGAL PSZENNY Z MAKIEMKształt półkolistego walca o końcach zwężonych. SKŁADNIKI mąka pszenna, typ 550 , margaryna twarda, 80% tłuszczu(tłuszcze roślinne - palmowy, kokosowy, woda, cukier, drożdże piekarskie, sól biała, mąka żytnia, typ 720 , olej rzepakowy uniwersalny, mak. Masa – 60-70 g | szt | 2000 |  |  |  |  |
| 15 | BUŁKA SOJOWA Kształt okrągły, lekko spłaszczony z równymi brzegami, barwa jasna, żółtawa3. SKŁADNIKI mąka pszenna typ 550, mąka żytnia, typ 720, cukier, mąka sojowa, pełnotłusta , margaryna twarda, 80% tłuszczu, drożdże piekarskie, prasowane, mleko w proszku, odtłuszczone, posypka- ziarna: soja, czarny sezam, biały sezam, złote siemi. Masa - 50 g | szt | 2500 |  |  |  |  |
| 16 | BUŁKA SŁONECZNIKOWAKształt okrągły, lekko spłaszczony z równymi brzegami, barwa ciemnawa SKŁADNIKI mąka PSZENNA typ 550, mąka ŻYTNIA typ 720, cukier, naturalny zakwas ŻYTNI (mąka ŻYTNIA typ 720, woda),drożdże piekarskie prasowane, MLEKO w proszku, odtłuszczone, posypka - ziarno słonecznika. Masa - 50 g | szt | 2500 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  | **X** | **X** | ….......................…… |  | ……..….................... |

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

Nr sprawy 06/2023

**ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ[[1]](#footnote-1)**

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 w zakresie pakietu ………..- …………………………………………………..
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 …………………. do godziny …………….., z jednodniowym wyprzedzeniem, a w wyjątkowych sytuacjach tego samego dnia po złożeniu zamówienia telefonicznie i potwierdzonego mailowo na adres Wykonawcy do siedziby Zamawiającego w Kołobrzegu, przy ul. Portowej 22.
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 pod warunkiem, iż nie zostanie przekroczona wartość umowy netto określona w §6 ust. 1 Umowy.
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 1 do Umowy oraz ustawie

z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 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: …………………. złotych (słownie: ………………. 00/100 plus podatek VAT w aktualnie obowiązującej wysokości, to jest brutto: ………………. złotych (słownie: ………………. 00/100).**
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 z zastrzeżeniem § 7 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”.

**Zmiana wysokości wynagrodzenia**

**§ 7**

1. Zamawiający przewiduje dokonanie zmiany umowy, w zakresie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, gdy poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi co najmniej (+/-) 10% w stosunku do wskaźnika publikowanego przez GUS w poprzednim kwartale licząc od dnia podpisania umowy.
2. Początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia ustala się na pierwszy dzień 3 miesiąca realizacji umowy, przy czym strony przewidują, że dalsze zmiany wynagrodzenia Wykonawcy będą możliwe w pozostałym okresie realizacji umowy,
3. Ustala się następujący sposób zmiany wynagrodzenia:
	1. z użyciem odesłania do wskaźnika zmiany ceny materiałów lub kosztów, w szczególności wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny w wysokość wyliczonej na podstawie wzrostu lub spadku cen towarów i usług konsumpcyjnych za poprzedni kwartał. W przypadku, gdyby w/w wskaźnik przestał być dostępny, strony uzgodnią inny, najbardziej zbliżony wskaźnik publikowany przez GUS.
	2. z użyciem innych obiektywnych danych wskazujących na zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, w szczególności przedstawienie ofert, cenników, etc. którymi dysponowała strona na dzień otwarcia ofert oraz, którymi dysponuje na dzień wnioskowania o zmianę, które uzasadniają wnioskowaną zmianę.
4. Zmiana cen materiałów lub kosztów musi mieć realny wpływ na zmianę cen materiałów lub kosztów wykonania zamówienia. Oznacza to, że strony będą zobowiązane do przedstawienia uzasadnienia zawierającego szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie.
5. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia jaką dopuszcza zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wynosi do 15 % w stosunku do wynagrodzenia brutto wskazanego w § 6 ust. 1 umowy.
6. Waloryzacji podlega jedynie część wynagrodzenia pozostałego do zapłaty (tj. wynagrodzenie za niezrealizowaną część zamówienia).
7. Jeżeli wynagrodzenie Wykonawcy zostanie zwaloryzowane zgodnie z postanowieniami zawartymi w pkt. 6, Wykonawca zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy i odpowiednio Podwykonawca dalszemu Podwykonawcy, z którym zawarł umowę, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki: przedmiotem umowy są usługi lub/i dostawy oraz okres obowiązywania umowy wraz z aneksami przekracza 6 miesięcy. Waloryzacja będzie się odbywać na analogicznych zasadach jak waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy z zastrzeżeniem, że wskaźniki waloryzacji wynagrodzenia będą kalkulowane w odniesieniu do dnia zawarcia umowy pomiędzy Wykonawcą a Podwykonawcą, lub Podwykonawcą, a dalszym Podwykonawcą.

**Kary umowne**

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości:

1) 3% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o której mowa w § 6 ust. 1 Umowy, za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania Umowy,

2) 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,

3) 20% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy 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,

4) 500,00 za każdy przypadek naruszenia tajemnicy o której mowa w § 5 ust. 1 Umowy,

1. 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.
2. Strony Umowy mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających wysokość kar umownych.
3. 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.
4. Roszczenie o zapłatę kar umownych, ustalonych za każdy rozpoczęty dzień zwłoki, staje się wymagalne:
5. za pierwszy rozpoczęty dzień zwłoki – w tym dniu,
6. za każdy następny rozpoczęty dzień zwłoki – odpowiednio w każdym z tych dni.

**Czas trwania umowy,**

**Odstąpienie od umowy**

§ 9

1. Umowę zawarto na czas określony począwszy od dnia………………………. do kwoty maksymalnego wynagrodzenia określonego w Umowie w §6 ust. 1, nie dłużej jednak niż do dnia ………..
2. W przypadku gdy pozostała do wykorzystania kwota maksymalnego wynagrodzenia netto będzie niewystarczająca do zlecenia kolejnych dostaw objętych przedmiotem umowy, Umowa wygasa bez konieczności składania przez Strony dodatkowych oświadczeń w tym zakresie.
3. 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.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
5. dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp,
6. wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie przesłanek wkluczenia określonych w dokumentacji zamówienia,
7. 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.
8. W przypadku, o którym mowa w ust. 4 pkt 1), zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
9. W przypadkach, o których mowa w ust. 2, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
10. 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:
11. Wykonawca przystąpił do likwidacji swojej firmy, z wyjątkiem likwidacji przeprowadzonej w celu przekształcenia,
12. został wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy lub Wykonawca ogłosił zrzeczenie się swojego majątku na rzecz wierzycieli,
13. 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,
14. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

**Zmiany umowy**

§ 10

1. Przewiduje się możliwości zmiany umowy:
	* + - 1. ulegnie zmianie stan prawny w zakresie dotyczącym realizowanej umowy, który spowoduje konieczność zmiany sposobu wykonania zamówienia przez Wykonawcę;
				2. 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;
				3. Zamawiający w terminie trwania umowy nie wykorzysta maksymalnego wynagrodzenia określonego w Umowie w §6 ust. 1 . W takiej sytuacji Zamawiający może zmienić termin obowiązywania umowy o czas niezbędny do jej wyczerpania nie dłuższy niż 6 miesięcy.
				4. 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 na zawarcie aneksu).

§11

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.

§ 12

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 Rzecząpospolitą 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 Pzp, 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**

§ 13

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 06/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SWZ**

**FORMULARZ OFERTOWY**

**do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego 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|).

1. Ceny jednostkowe produktów określa formularz cenowy stanowiący załącznik

 nr …….do do części ………………

1. Za realizację zamówienia proponuję następującą (łączną) cenę:

|  |  |
| --- | --- |
|  | ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BRUTTO PLN |
| NA CZĘŚĆ NR 1pn.: ”Sukcesywne dostawy świeżych warzyw i owoców” | ………………………………………. PLN |
| NA CZĘŚĆ NR 2pn.: ”Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego oraz produktów wieprzowych”  | …………………………………………PLN |
| NA CZĘŚĆ NR 3pn.: ”Sukcesywne drobiu świeżego oraz produktów drobiowych” | …………………………………………..PLN |
| NA CZĘŚĆ NR 4pn.: ”Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych”.  | ……………………………………………PLN |
| NA CZĘŚĆ NR 5pn.: ”Sukcesywne dostawy nabiału oraz jego przetworów” | …………………………………………….PLN |
| NA CZĘŚĆ NR 6pn.: ”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. 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,
8. 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\*
9. Wraz z oferta składamy następujące oświadczenia i dokumenty:
10. ……………………………………………………………………………………
11. ………………………………………………………………………………………
12. ………………………………………………………………………………………
13. ………………………………………………………………………………………
14. Informacja dla Wykonawcy:
15. formularz oferty oraz formularz cenowy w zakresie odpowiadającej dla danej części zamówienia musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentowania Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.
16. \* 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).
17. Oświadczam, że wskazane poniżejdostawy, wykonają poszczególni wykonawcy[[2]](#footnote-2):

(Nazwa danego wykonawcy)……………………………………………………………………..

*Zakres zamówienia, który będzie wykonywać wskazany wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienia:*

*………………………………………………………………..……………………*

……………………………………. dnia …………………………

**Nr sprawy 06/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 10 DO SWZ**

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O AKTUALNOŚCI INFORMACJI

ZAWARTYCH W DOKIUMENCIE JEDZ

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

 pn.: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z podziałem na 6 części”

składam/y oświadczenie, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2022.1710 t.j.) zwanej dalej „ustawą Pzp” – w Dokumencie JEDZ w zakresie podstaw wykluczenia zpostępowania wskazanych przez Zamawiającego,
o których mowa w:

* 1. art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp,
	2. art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
	3. art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
	4. art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp,

***są nadal aktualne.***

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

**ZAŁĄCZNIK NR 11 DO SWZ**

Nr sprawy ……./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[[3]](#footnote-3)**

Nawiązując do toczącego się postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie: Tryb przetarg nieograniczony - art. 132 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. JEDZ - podstawy wykluczenia z art. 108 i 109 i na warunki -

- oświadczenie ukraina polskie przepisy

- oświadczenie ukraina unijne rozporządzenie

* 1. art. 108 ust. 1 ustawy PZP
	2. art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7, 8, 10 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.)
1. 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, 5, 7, 8, 10 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)

**Załącznik nr 11a do SWZ**

Nr sprawy 06/2023

**Zamawiający:**

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

ul. Portowa 22

**Podmiot udostępniający zasoby:**

………………………………

………………………………

………………………………

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

reprezentowany przez:

………………………………

………………………………

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

**Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby**

**UWZGLĘDNIAJĄCE PRZESŁANKI WYKLUCZENIA Z ART. 7 UST. 1 USTAWY z 13.04 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.)**

**składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy PZP**

Nawiązując do toczącego się postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie: Tryb przetarg nieograniczony - art. 132 ustawy Pzp pn.:

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

oświadczam, co następuje:

**Oświadczenia dotyczące podstaw wykluczenia:**

1. - JEDZ - podstawy wykluczenia z art. 108 i 109 i na warunki -

- oświadczenie ukraina polskie przepisy

- oświadczenie ukraina unijne rozporządzenie

1. Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania w zakresie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7, 8, 10 ustawy PZP.
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. ustawy Pzp

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

1. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego [[4]](#footnote-4)
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania o których mowa w art. 7 ust. 1 pkt ….. ( podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w pkt 1, pkt 2, pkt 3.) ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

**Nr sprawy 06/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 12 DO SWZ[[5]](#footnote-5)**

**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 ……..[[6]](#footnote-6)

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 06/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 13 DO SWZ**

**Wykonawca:**

**………………………………….**

**…………………………………**

**…………………………………**

(*pełna**nazwa firmy, adres)*

reprezentowany przez:

………………………………………

**WYKAZ DOSTAW**

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

 pn.: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z podziałem na 6 części”

do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA w Kołobrzegu poniżej przedstawiam:

wykaz wykonywanych w ciągu ostatnich trzech lat co najmniej dwóch dostaw każda, o **wartości\* ,** a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, dat wykonywania i nazwy podmiotów zlecających zamówienia oraz załączam dowody określające, że dostawy zostały wykonane należycie, dla części nr …….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Określenie rodzaju dostaw | Miejsce wykonania adres | Podmiot na rzecz którego dostawy zostały wykonane | Data wykonania zamówienia | Wartość zamówienia brutto (złoty) |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

\*

* dla części nr 1 nie mniejszej niż 400 000,00 złotych brutto
* dla części nr 2 nie mniejszej niż 300 000,00 złotych brutto,
* dla części nr 3 nie mniejszej niż 250 000,00 złotych brutto,
* dla części nr 4 nie mniejszej niż 350 000,00 złotych brutto,
* dla części nr 5 nie mniejszej niż 480 000,00 złotych brutto
* dla części nr 6 nie mniejszej niż 120 000,00 złotych brutto

**Nr sprawy 06/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 14 DO SWZ**

**Wykonawca:**

**………………………………….**

**…………………………………**

**…………………………………**

(*pełna**nazwa firmy, adres)*

reprezentowany przez:

………………………………………

**WYKAZ**

Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych z podziałem na 6 części”

do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego MSWiA w Kołobrzegu, dla części nr ……………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Marka pojazdu - środka transportu do przewozu żywności w warunkach chłodniczych**  | **Czy pojazd spełnia wymogi sanitarne do przewozu żywności wskazane w SWZ *(Tak/Nie)***  | **Numer rejestracyjny pojazdu** | **Podstawa dysponowania** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Nr sprawy 06/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 15 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@mswia.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@mswia.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. Umowa zostanie zawarta osobno dla każdej części zamówienia. [↑](#footnote-ref-1)
2. Oświadczenie wykonawcy wspólnie ubiegającego się o zamówienie tj. konsorcjum/ spółki cywilnej składane w sytuacji o której mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp. [↑](#footnote-ref-2)
3. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie ww. oświadczenie składa każdy z nich oddzielnie. [↑](#footnote-ref-3)
4. Zgodnie z treścią 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, zwanej dalej „ustawą”,* z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

	1. wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
	2. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
	3. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy. [↑](#footnote-ref-4)
5. w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie ww, oświadczenie składa każdy z nich oddzielnie. [↑](#footnote-ref-5)
6. Wskazuje wykonawca [↑](#footnote-ref-6)