Załącznik Nr 1

Pieczątka firmowa Wykonawcy

**O F E R T A**

Nazwa i siedziba Wykonawcy: ..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

**Numer telefonu / faxu** ……………………………………………………………….

**Adres e-mail** ................................................................................................................

**Numer NIP i Regon** ………………………………………………………………….

Do: nazwa i siedziba Zamawiającego:

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II; 05-825 Grodzisk Mazowiecki; ul. Daleka 11

Nawiązując do zaproszenia do wzięcia udziału w przetargu nieograniczonym na **dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim - 2** z dnia 04.06.2020 r. opublikowanego w Biuletynie Zamówień Publicznych pod nr 547769-N-2020 oraz na stronie internetowej Zamawiającego.

* 1. **Oferuję**, wykonanie na warunkach i w pełnym rzeczowym zakresie objętym postępowaniem przetargowym dla Pakietu/ów nr ……….. za cenę:

**Pakiet nr ………..**

* za cenę (netto)…………………… zł.
* podatek VAT................................... zł.
* cena brutto................................... zł.

Słownie brutto: ..............................................................................................................złotych

Podać oddzielnie dla każdego pakietu:

wyliczoną na podstawie FORMULARZA CENOWEGO – Załącznik nr 2.

* 1. w terminie: **w okresie 12 miesiący od dnia zawarcia umowy**.
	2. przy warunkach płatności ........ dni, /wymagany termin płatności minimum: **60** dni, pożądany termin płatności **90** dni /.
	3. Oświadczam, że dostawy realizować będę w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8:00 – 9:30 wraz z rozładunkiem do magazynu;
		+ 1. Oświadczam, że uważam się za związanym(ą) niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
			2. Oświadczam, że zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia ogólne i szczegółowe warunki umowy zastały zaakceptowane i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach w tej umowie i mojej ofercie określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
			3. Oświadczam, że oferowana dostawa jest zgodna z wymaganiami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz obowiązującymi przepisami.
			4. Oświadczam, że usługa będzie wykonywania zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami i zasadami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska.
			5. Wykonawca jest **małym \*/ średnim \*/ dużym\* przedsiębiorstwem**

*\*niepotrzebne wykreślić*

Imię, nazwisko i stanowisko osoby upoważnionej do podpisania umowy :

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

Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację usługi:

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

* + - 1. Wykonawca informuje, że (niepotrzebne skreślić):
* wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
* wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów / usług: ……………………………………………

Wartość towaru / usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to ………… zł netto\*.

\* dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:

* wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,
* mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt. 7 i ustawy o podatku od towarów i usług,
* importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez Zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.
	+ - 1. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[1]](#footnote-1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.[[2]](#footnote-2)
			2. Oświadczam, że wszystkie zatrudnione przeze mnie osoby które będą realizowały dostawy, wszelkie informacje, uzyskane w związku z realizacją niniejszej umowy, w tym imię i nazwisko pracowników Zamawiajacego, adres i numer telefonu/ów, będą traktowały jako poufne w trakcie obowiązywania umowy oraz po jej zakończeniu i nie będą ich przekazywały osobom postronnym.
			3. Załączniki do oferty:

Formularz cenowy (Załącznik nr 2 do SIWZ),

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (Załącznik 3 do SIWZ)

Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik 4 do SIWZ)

Oświadczenie – (Załącznik Nr 6 do SIWZ)

……………………………..……………………..

Miejscowość, data

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

*Podpis i pieczątka upoważnionego*

*przedstawiciela Wykonawcy*

**Uwaga pola wykropkowane proszę wypełnić czytelnie**

*Załącznik nr 2*

**OFERTA CENOWA do przetargu nieograniczonego, nr procedury SPSSZ/22/D/20**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim -2**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

Pakiet nr I – WARZYWA OBIERANE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na okres trwania umowy (12 m-cy) | Cena jedn.netto (zł) | Wartość netto (zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
|  | Marchew | kg | 4000 |  |  |  |  |  |
|  | Pietruszka | kg | 800 |  |  |  |  |  |
|  | Buraki | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
|  | Selery | kg | 800 |  |  |  |  |  |
|  | Ziemniak jadalny | kg | 12000 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Ziemniaki jadalne klasa I**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. Całe, prawidłowo wykształcone, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
3. Zdrowe: jędrne, bez objawów zwiędnięcia, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach,
4. Czyste (nie myte) bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
5. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
6. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
7. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków
8. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe
9. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

Wymagania: **Marchew świeża klasa I; Pietruszka korzeń klasa I; Seler korzeniowy świeży klasa I; Buraki świeże klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. całe, bez żadnych uszkodzeń,
3. jędrne, bez objawów zwiędnięcia o świeżym wyglądzie,
4. czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni,
5. zdrowe bez objawów zaparzeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
6. bez szkodników i śladów po szkodnikach,
7. bez zawilgocenia powierzchniowego,
8. bez obcych zapachów i smaków.
9. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe
10. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

***\**** *Warzywa powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych;*

***\****Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8:00 – 9:30. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;

***\**** *Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;*

***\**** *W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.*

***\**** *Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.*

* Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

* Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy

lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2*

**OFERTA CENOWA do przetargu nieograniczonego, nr procedury SPSSZ/22/D/20**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim - 2**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. Pakiet nr II – WARZYWA KOPANE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. Netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Cebula cukrowa | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 2. | Cebula czerwona | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 3. | Czosnek | szt | 300 |  |  |  |  |  |
| 4. | Imbir | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 5. | Por | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 6. | Rzepa biała | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 7. | Rzodkiewka | szt | 1650 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Cebula świeża klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską,
3. zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia,
4. czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych,

Wymagania: **Por świeży klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. cały,(postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte),
3. o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,
4. zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
5. wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
6. bez oznak wyrastania pędu nasiennego,
7. bez obcych zapachów i smaków,

Wymagania: **Czosnek klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. zdrowy, o świeżym wyglądzie, nie zwiędnięty
3. poprawnie wykształcona główka wraz ze wszystkimi ząbkami, w całości
4. bez objawów gnicia, pleśni lub takiego zepsucia które czyni go niezdatnym do spożycia
5. bez oznak wyrastania w pęd nasienny
6. bez obcych zapachów i smaków,
7. wolne od szkodników i śladach po szkodnikach

***\**** *Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych*

***\****Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8:00 – 9:30. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;

***\**** *Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;*

***\**** *W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.*

***\**** *Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.*

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy

lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2*

**OFERTA CENOWA do przetargu nieograniczonego, nr procedury SPSSZ/22/D/20**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim – 2.**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. Pakiet nr III – Warzywa liściaste, fasola i groch, dyniowe

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Botwinka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Bób | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 3. | Brokuły świeże | szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 4. | Brukiew | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 5. | Brukselki | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 6. | Cukinia | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7. | Dynia | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 8. | Fasola biała sucha | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 9. | Fasola szparagowa | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 10 | Jarmuż | szt | 5 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kabaczek | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kalafiory | szt | 250 |  |  |  |  |  |
| 13 | Kalarepa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 14 | Koper do kiszenia pęczek | pęcz | 10 |  |  |  |  |  |
| 15 | koper | pęcz | 4 200 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kukurydza kolba | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 17 | Natka | szt | 3 200 |  |  |  |  |  |
| 18 | pomidory coctailowe | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 19 | Ogórki świeże | kg | 1 100 |  |  |  |  |  |
| 20 | Papryka chili | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 21 | Papryka świeża | kg | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 22 | Pomidory | kg | 3 500 |  |  |  |  |  |
| 23 | Seler naciowy | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 24 | Soczewica | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 25 | Soja | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 26 | Szczypiorek | szt | 300 |  |  |  |  |  |
| 27 | Szpinak świeży | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Fasola sucha typu „JAŚ” - klasa I,** **Groch suchy łuskany - klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. zdrowe, całe (nie uszkodzone), prawidłowo wysuszone,
3. bez objawów pleśni lub takiego zepsucia które czyni go niezdatnym do spożycia
4. bez obcych zapachów i smaków,
5. wolne od szkodników i śladach po szkodnikach

Wymagania: **Natka pietruszki świeża- klasa I i koperek zielony świeży - klasa I**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. zdrowe, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
3. czysta tj. wolna od pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów),
4. bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,
5. bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
6. bez obcych zapachów i smaków,

Wymagania szczegółowe:

* 1. brokuły – ciemnozielone, bez zżółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, o łodydze niezdrewniałej; minimalna masa 1 sztuki – 500 g;
	2. cukinia – zamówienie dotyczy podłużnych odmian i form dyni zwyczajnej (Cucurbita pepo), a więc warzyw o zwyczajowych nazwach cukinia, kabaczek;
	3. dynia – różne odmiany (odmiany może określić Zamawiający);
	4. fasolka szparagowa – zielona lub żółta (Zamawiający określi odmianę przy zamówieniu);
	5. kalafior – minimalna masa 1 sztuki – 800 g;

**\*** Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych

**\*** Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8:00 – 9:30. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;

**\*** Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;

**\*** W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np.
w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.

**\*** Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy

lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2*

**OFERTA CENOWA do przetargu nieograniczonego, nr procedury SPSSZ/22/D/20**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim – 2.**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. Pakiet nr IV – KAPUSTA I OGÓRKI KISZONE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. Netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Kapusta kiszona | kg | 1 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Ogórki kiszone | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Kapusta biała kiszona klasa I**

1. O odpowiedniej barwie, jędrne, chrupkie skrawki kapusty
2. bez obcych zapachów i smaków
3. bez jakichkolwiek obcych zanieczyszczeń
4. wolne od szkodników i śladów po szkodnikach
5. bez objawów gnicia lub zepsucia które czynią ja niezdatną do spożycia
6. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

Wymagania**: Ogórek kiszony klasa I**

1. Świeże, jędrne, chrupiące
2. Całe, nieuszkodzone ogórki
3. bez obcych zapachów i smaków
4. bez widocznych zanieczyszczeń
5. bez objawów gnicia lub zepsucia które czynią ją niezdatną do spożycia

**\*** Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych

**\*** Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;

**\*** Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;

**\*** W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.

**\*** Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy

lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2*

**OFERTA CENOWA do przetargu nieograniczonego, nr procedury SPSSZ/22/D/20**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim – 2.**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. Pakiet nr V – KAPUSTA I SAŁATA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. Netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Kapusta biała | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Kapusta czerwona | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kapusta pekiñska | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kapusta włoska | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 5 | Sałata dekor. | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 6 | Sałata lodowa | szt | 5500 |  |  |  |  |  |
| 7 | Sałata masłowa | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 8 | Sałata roszponka | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 9 | Sałata Rukola | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 | Sałata rzymska | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

Wymagania: **Kapusta świeża klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia
2. Kapusta o świeżym wyglądzie, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,
3. zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia,
4. wolna od owadów i innych pasożytów,
5. wolna od wszystkich obcych zapachów i smaków,
6. liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste
7. każda partia, w przypadku przewożenia kapusty luzem, musi zawierać kapustę tej samej odmiany i jakości,
8. główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.
9. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie

Wymagania: **Sałata zielona klasa I**

1. cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
2. Oznakowane krajem pochodzenia
3. zdrowa, o świeżym wyglądzie, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdolną do spożycia,
4. czysta, wolna od pozostałości ziemi lub jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
5. wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
6. bez obcych zapachów i smaków,
7. niezwiędnięta, bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
8. bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jej przydatność do spożycia,

**\*** *Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych*

***\**** *Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;*

***\**** *Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;*

***\**** *W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.*

***\**** *Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.*

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ……………............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

*Załącznik nr 2*

**OFERTA CENOWA do przetargu nieograniczonego, nr procedury SPSSZ/22/D/20**

**na dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim – 2.**

Nazwa Wykonawcy ............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .............................................................................................................................

Numer telefonu / fax ...........................................................................................................................

1. Pakiet nr VI – OWOCE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Asortyment | Jednostka miary | Zapotrzebowanie na 12 m-cy | Cena jedn. Netto(zł) | Wartość netto(zł) | VAT(%) | Wartość VAT(zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Aronia | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2. | Czereśnie | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 3 | Gruszki | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 4 | Jabłka | kg | 8000 |  |  |  |  |  |
| 5 | Jagody | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 6 | Maliny | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 7 | Morela susz | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 8 | Porzeczka czarna | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 9 | Porzeczka czerwona | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 10 | Rabarbar | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 11 | Susz owocowy | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 12 | Śliwka suszona | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 13 | Śliwka renkloda | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 14 | Śliwka renkloda | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 15 | Truskawki | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16 | Wiśnie | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |  |

**Jabłka:**

* + preferowane odmiany: Gloster, Cortland, Ligol, Idared, Jonagold, Jonagored, Alwa, Golden, Lobo, Gala; b) mogą być w klasie jakościowej Ekstra, I lub II.

**Gruszki:**

* + preferowane odmiany: Konferencja, Faworytka, Verdi, Komisówka, General, Triumf Peckhama, Carola; b) muszą być w klasie jakościowej Ekstra lub I.

**Śliwki** (zamawiane będą w największych ilościach w 3 i 4 kwartale roku).:

* + preferowane odmiany: węgierka zwykła, węgierka wczesna, łowicka, Stanley, Królowa Wiktorii, jak również: Renkloda Ulena, Renkloda Altana, Renkloda Złocista; w ciągu całego roku możliwe są dostawy różnych odmian w obrębie dwóch grup odmianowych śliwek (węgierki oraz renklody i śliwki okrągłe), ale w ścisłym porozumieniu z Zamawiającym; muszą być w klasie jakościowej Ekstra lub I.

Pozostałe owoce:

* + muszą posiadać wygląd, barwę i zapach charakterystyczne dla gatunku, odpowiadające także odpowiedniemu stadium dojrzałości;
	+ muszą być świeże, niezagrzane, niezaparzone, bez obcych zapachów (w tym sfermentowania, stęchlizny, pleśni, pozostałości środków chemicznych) i smaków;
	+ muszą być wolne od uszkodzeń mechanicznych (zgniecenia, poobijania, popękania), w tym także spowodowanych przez szkodniki, choroby lub na skutek psucia się;
	+ muszą być czyste (bez zanieczyszczeń organicznych lub mineralnych).

**Owoce muszą spełniać:**

* + minimalne wymagania jakościowe, tzn.: być zdrowe (wyklucza się owoce z objawami gnicia lub zepsucia), czyste, całe, nieuszkodzone mechanicznie, być wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od obcych zapachów i smaków, wolne od chorób;
	+ wymagania określone w obecnie obowiązujących przepisach w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, które mogą znajdować się w nich lub na ich powierzchni oraz niektórych zanieczyszczeń: Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 ze zm.; Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 ze zm.).

**Opakowanie: skrzynki o masie do 20 kg.**

**\*** *Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych*

***\**** *Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, średnio 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;*

***\**** *Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;*

***\**** *W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.*

***\**** *Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.*

1. Termin płatności:

Wyznaczamy płatność w terminie ............. dni od daty doręczenia dokumentów rozliczeniowych. (nie mniej niż 60 dni, nie więcej niż 90 dni).

1. Inne ..............................................................................................

............................ dn. ..................... ……………............................................................................................

pieczątka i podpis Dostawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela (li) Dostawcy

Załącznik Nr 3

**Nazwa Wykonawcy ………………………………………………………………….**

**Adres Wykonawcy …………………………………………………………………..**

**Oświadczenie Wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na: **dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim - 2** oświadczam, co następuje:

1. **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
3. [UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy Zamawiający przewidział wykluczenie Wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu]

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

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

 …………………………………………

*(podpis)*

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ………………………………………………………………………………………………………..

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

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

 …………………………………………

*(podpis)*

1. **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: …………………………………………………………….……………………… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)* nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

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

 …………………………………………

*(podpis)*

1. **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 wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

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

 …………………………………………

*(podpis)*

Załącznik nr 4

**Nazwa Wykonawcy ………………………………………………………………….**

**Adres Wykonawcy …………………………………………………………………..**

**Oświadczenie Wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

## Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na: dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim – 2 oświadczam, co następuje:

**1.INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w SIWZ w Rozdziale IV.

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

 …………………………………………

*(podpis)*

**2. INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w SIWZ w Rozdziale V polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: …………………………………………………………………………......................……..…….

..……………………………………………………………………………...………………………. w następującym zakresie: …………………………………………………………………….......……

………………………………………………………………………………………………………………… *(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

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

 …………………………………………

*(podpis)*

**3. 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 wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

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

 …………………………………………

*(podpis)*

Załącznik nr 5

**OŚWIADCZENIE**

**o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu**

**ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015r. poz. 184, 1618 i 1634)**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim - 2**

Niniejszym oświadczam, **że należę/ nie należę** *(niepotrzebne skreślić)* do tej samej grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w niniejszym postępowaniu.

**Wykaz Wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej, którzy złożyli oferty**

|  |  |
| --- | --- |
| l.p. | Wskazanie Wykonawcy |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

W załączeniu dowody wskazujące, że istniejące między wykonawcami należącymi do tej samej grupy kapitałowej, powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

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

*(data i podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)*

**UWAGA!**

**Oświadczenie należy złożyć w terminie 3 dni od zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej, informacji z otwarcia ofert zawierającej nazwy i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty.**

Załącznik Nr 6

|  |
| --- |
|  |

Pieczątka firmowa Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**dostawę warzyw i owoców dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim – 2.**

Nazwa Wykonawcy ...............................................................................................................................

Adres Wykonawcy .................................................................................................................................

Numer telefonu / faxu ............................................................................................................................

Adres e-mail ..........................................................................................................................................

Numer NIP i Regon ...............................................................................................................................

1. Oświadczenie, że przedmiot zamówienia jest wysokiej jakości oraz dostarczany będzie środkami transportu spełniającymi aktualne wymogi sanitarne dotyczące środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności.
2. Oświadczam, że zaoferowane artykuły żywnościowe spełniają wymogi pod względem zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. Nr 171, poz. 1225) tekst jednolity. Dz. U. z 2015 r. poz. 594, 1893, z 2016 r. poz. 65, 1228.
3. Oświadczenie/zaświadczenie o stosowaniu przez producentów warzyw dobrych praktykach rolniczych w zakresie stosowania środków ochrony roślin, nawozów sztucznych oraz pozostałości metali ciężkich.
4. Oświadczam, że kierowcy posiadają aktualne książeczki sanepidu i na żądanie Zamawiającego przedstawią je,

……………..…………………………………..

podpis i pieczątka upoważnionego

przedstawiciela Wykonawcy

1. rozporządzenie 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). [↑](#footnote-ref-1)
2. \* 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 treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie). [↑](#footnote-ref-2)