



CENTRUM SZKOLENIA POLICJI W LEGIONOWIE

**ZESPÓŁ ZAMÓWIEN PUBLICZNYCH
I FUNDUSZY POMOCOWYCH**

C-ZPFP- 275/262/21

Numer sprawy: 07/21/WŻ

ZATWIERDZAM
ZASTĘPCA KOMENDANTA
CENTRUM SZKOLENIA POLICJI

insp. Anna GOŁĄBEK

30 czerwca 2021 r.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu prowadzonym na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. poz. 2019, z późn. zm.), zwaną dalej ustawą, w trybie przetargu nieograniczonego o szacunkowej wartości równej lub przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ustawy, dotyczącym:

**dostawy artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji
w Legionowie i do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

CPV: 15612100-2, 15831000-2, 15861000-1, 15870000-7, 15842000-2, 15331170-9, 5331460-9, 15331500-2, 15321000-4, 15981000-8, 15851000-8, 15530000-2, 15511210-8, 15544000-3, 15310000-4.

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA, zwana dalej „SWZ”,
zawiera:

Rozdział I	Informacje o Zamawiającym
Rozdział II	Tryb udzielenia zamówienia
Rozdział III	Opis przedmiotu zamówienia, termin wykonania zamówienia
Rozdział IV	Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej
Rozdział V	Informacja o warunkach udziału w postępowaniu
Rozdział VI	Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania
Rozdział VII	Informacja o podmiotowych środkach dowodowych
Rozdział VIII	Termin związania ofertą
Rozdział IX	Opis sposobu przygotowania oferty
Rozdział X	Wymagania dotyczące wadium
Rozdział XI	Sposób oraz termin składania ofert
Rozdział XII	Termin otwarcia ofert
Rozdział XIII	Sposób obliczenia ceny
Rozdział XIV	Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert
Rozdział XV	Aukcja elektroniczna
Rozdział XVI	Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy
Rozdział XVII	Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
Rozdział XVIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy
Rozdział XIX	Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

Załączniki do SWZ:

Załącznik nr 1	Formularz oferty
Załącznik nr 2	Formularz cenowy
Załącznik nr 3	JEDZ
Załącznik nr 4	Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy
Załącznik nr 5	Oświadczenie o aktualności informacji zawartych w JEDZ
Załącznik nr 6	Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami
Załącznik nr 7	Opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 8	Istotne postanowienia umowy

I. Informacja o Zamawiającym

1. Zamawiający: **Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**
2. Adres Zamawiającego: **ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo**
3. Dane kontaktowe:
 - 1) tel.: (47) 725 52 57; fax: (47) 725 35 85
 - 2) adres poczty elektronicznej: **zzp@csp.edu.pl**
 - 3) adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
<https://platformazakupowa.pl/csp>
 - 4) adres strony internetowej Zamawiającego:
<http://przetargi.csp.edu.pl/zcp/postepowania-o-zamowie>
 - 5) adres strony internetowej, na które udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://platformazakupowa.pl/csp>
 - 6) osobą uprawnioną do komunikowania się:
 - w zakresie zagadnień związanych z prowadzoną procedurą jest p. Anna Baranowska tel. (47) 725 52 57, e-mail: zzp@csp.edu.pl lub osoba ją zastępująca;
 - w zakresie zagadnień merytorycznych w CSP Legionowo jest p. Mariola Suska tel. (47) 725 56 55, e-mail: mariola.suska@csp.edu.pl (Legionowo);
 - w zakresie zagadnień merytorycznych w Wydziale Administracyjno-Gospodarczym w Sułkowicach jest p. Renata Wiorowska tel (47) 725 97 91, e-mail: renata.wiorowska@csp.edu.pl.
 - 7) godziny pracy Zamawiającego: poniedziałek – piątek 7⁴⁵ do 15⁴⁵ (z wyjątkiem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy).

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, w którym w odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, oferty mogą składać wszyscy zainteresowani Wykonawcy, na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. poz. 2019, z późn. zm.¹).
2. Wartość szacunkowa zamówienia jest większa niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ustawy.
3. Zamawiający przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w celu wyboru oferty najkorzystniejszej na stronie <https://aukcje.uzp.gov.pl/index.php>.
4. Zamawiający w niniejszym postępowaniu będzie stosował tzw. „*procedurę odwróconą*”, o której jest mowa w przepisie art. 139 ustawy. Zamawiający informuje, że najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Zamawiający wykona w stosunku do wszystkich ofert czynności wynikające z dyspozycji art. 223, art. 224 ust. 1 i art. 226 ustawy.

III. Opis przedmiotu zamówienia oraz termin wykonania zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na dwanaście części:
 - 1) Część I – artykuły różne – dostawa do CSP Legionowo;

¹ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2020 r., poz. 288, 875, 1492, 1517, 2275 i 2320.

- 2) Część II – przyprawy do potraw, sosy i zupy w proszku – dostawa do CSP Legionowo;
 - 3) Część III – słodycze – dostawa do CSP Legionowo;
 - 4) Część IV – owoce i warzywa mrożone – dostawa do CSP Legionowo;
 - 5) Część V – owoce i warzywa mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach;
 - 6) Część VI – owoce i warzywa konserwowe – dostawa do CSP Legionowo;
 - 7) Część VII – woda mineralna i soki owocowe – dostawa do CSP Legionowo;
 - 8) Część VIII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do CSP Legionowo;
 - 9) Część IX – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach;
 - 10) Część X – mleko i jego przetwory – dostawa do CSP Legionowo;
 - 11) Część XI – mleko i jego przetwory – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach;
 - 12) Część XII – bazy do zup – dostawa do CSP Legionowo.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 7 do SWZ.
 4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
 5. Działając na podstawie art. 91 ust. 3 ustawy Zamawiający **ogranicza liczbę części jaką może zostać udzielona jednemu Wykonawcy – do dwóch części.**
 6. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywności, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych.
Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 1 482 650,00 złotych brutto, w tym:
 - 1) Część I – artykuły różne – dostawa do CSP Legionowo – 258 500,00 zł;
 - 2) Część II – przyprawy do potraw, sosy i zupy w proszku – dostawa do CSP Legionowo – 18 950,00 zł;
 - 3) Część III – słodycze – dostawa do CSP Legionowo – 51 500,00 zł;
 - 4) Część IV – owoce i warzywa mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 74 600,00 zł;
 - 5) Część V – owoce i warzywa mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 14 850,00 zł;
 - 6) Część VI – owoce i warzywa konserwowe – dostawa do CSP Legionowo – 86 750,00 zł;
 - 7) Część VII – woda mineralna i soki owocowe – dostawa do CSP Legionowo – 132 000,00 zł;
 - 8) Część VIII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 154 000,00zł;
 - 9) Część IX – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 17 300,00 zł;
 - 10) Część X – mleko i jego przetwory – dostawa do CSP Legionowo – 567 000,00 zł;
 - 11) Część XI – mleko i jego przetwory – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 99 800,00 zł;
 - 12) Część XII – bazy do zup – dostawa do CSP Legionowo – 7 400,00zł.
 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
 8. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcy.

9. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie powierzy Podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli są już znani.
10. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w *Istotnych postanowieniach umowy*, stanowiących załącznik nr 8 do SWZ.
11. Zgodnie z art. 310 ustawy Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.
12. Zamawiający informuje, iż w sytuacji zaistnienia okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19, które wpływają lub mogą wpłynąć na należyte wykonanie przedmiotu umowy, umowa może zostać zmieniona.
13. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.
14. Zamawiający zastrzega sobie, że całkowita wartość zamówienia nie może przekroczyć posiadanych środków finansowych.
15. Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony do siedziby Zamawiającego na koszt Wykonawcy.
16. Termin realizacji zamówienia:
 - część I, II, III, IV, VI, VII, VIII, X i XII – dostawy do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie – sukcesywnie partiami w terminie od dnia 01 października 2021 r. do dnia 30 września 2022 r.
Planowany termin pierwszej dostawy 01 października 2021 r.
 - część V, IX i XI – dostawy do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – sukcesywnie partiami w terminie od dnia 01 stycznia 2022 r. do dnia 30 września 2022 r.
Planowany termin pierwszej dostawy 01 stycznia 2022 r.
17. Miejsce wykonania zamówienia: magazyn żywnościowy Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo lub/i magazyn żywnościowy Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach, ul. Ogrodowa 39, 05-650 Sułkowice.

IV. Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

1. Informacje ogólne

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie ofert oraz oświadczeń, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej zapewnionych przez operatora **platformazakupowa.pl** zapewniającego obsługę procesu udzielania zamówień publicznych, chyba że w *Ogłoszeniu o zamówieniu*, *Specyfikacji warunków zamówienia* (SWZ) lub zaproszeniu do składania ofert stwierdzono inaczej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. *o świadczeniu usług drogą elektroniczną* (Dz. U. z 2020 r., poz. 344.).
3. Link do postępowania dostępny jest na stronie operatora **Platformy zakupowej** zwanej dalej „**Platformą**” pod adresem: **<https://platformazakupowa.pl/csp>** oraz na stronie Zamawiającego.

4. Zamawiający w zakresie pytań:
 - technicznych, związanych z działaniem systemu prosi o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta **platformazakupowa.pl** pod nr tel. 22 101 02 02, cwk@platformazakupowa.pl;
 - proceduralnych i merytorycznych wyznaczył osoby, do których kontakt umieszczono w *Ogłoszeniu o zamówieniu* oraz w *SWZ*.
5. Wymagania techniczne i organizacyjne sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej, zostały opisane na stronie operatora w **Regulaminie Internetowej platformy zakupowej Open Nexus Sp. z o. o.**, zwany dalej *Regulaminem*. Sposób sporządzenia, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu wydanym na podstawie art. 70 ustawy².
6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, akceptuje warunki korzystania z *Platformy* określone w *Regulaminie* oraz zobowiązuje się, korzystając z *Platformy*, przestrzegać postanowień *Regulaminu*.
7. Występuje limit objętości plików lub spakowanych folderów w zakresie całej oferty lub wniosku do ilości 10 plików lub spakowanych folderów (pliki można spakować zgodnie z ust. 8) przy maksymalnej wielkości 150 MB.
8. Przy dużych plikach kluczowe jest łącze internetowe i dostępna przepustowość łącza po stronie serwera platformazakupowa.pl oraz użytkownika³.
9. Składając ofertę zaleca się zaplanowanie złożenia jej z wyprzedzeniem minimum 24h, aby zdążyć w terminie przewidzianym na jej złożenie w przypadku siły wyższej, jak np. awaria **platformazakupowa.pl**, awaria internetu, problemy techniczne związane z brakiem np. aktualnej przeglądarki, itp.
10. W przypadku większych plików zalecamy skorzystać z instrukcji pakowania plików dzieląc je na mniejsze paczki po np. 150 MB każda (link do instrukcji https://docs.google.com/document/d/1kdC7je8RNO5FSk_N0NY7nv1Xj1WYJza-CmXvYH8evhk/edit)
11. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie poprzez kliknięcie przycisku **Złóż ofertę** w drugim kroku i wyświetlaniu komunikatu, że oferta została złożona.
12. Czas wyświetlany na **platformazakupowa.pl** synchronizuje się automatycznie z serwerem Głównego Urzędu Miar.

2. Złożenie oferty

1. Zaleca się, aby przed rozpoczęciem wypełniania *Formularza składania oferty* Wykonawca zalogował się do systemu, a jeżeli nie posiada konta, założył bezpłatne konto. W przeciwnym wypadku Wykonawca będzie miał ograniczone funkcjonalności, np. brak widoku wiadomości prywatnych od Zamawiającego w systemie lub wycofania oferty lub wniosku bez kontaktu z Centrum Wsparcia Klienta.
2. Wykonawca składa ofertę w postępowaniu, za pośrednictwem *Formularza składania oferty* dostępnego na <https://platformazakupowa.pl/csp> w konkretnym postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.

² Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r., (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie oraz Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r., (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415) w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy.

³ Proces przeciwny do pobierania danych, polegający na wysyłaniu w tym przypadku plików z komputera użytkownika do systemu platformazakupowa.pl. Zaleca się, aby łączna objętość plików nie była większa niż 0,5 GB, gdyż w przypadku braku wystarczającego transferu danych ich wgranie do systemu może zająć bardzo dużo czasu.

3. Jeżeli Zamawiający w *Ogłoszeniu o zamówieniu* oraz w *SWZ* nie zaznaczył inaczej wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o *zwalczaniu nieuczciwej konkurencji* (Dz. U. z 2020 r., poz. 1913), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać załączone w osobnym miejscu w kroku 1 składania oferty przeznaczonym na zamieszczenie tajemnicy przedsiębiorstwa.
4. Zaleca się, aby każdy dokument zawierający tajemnicę przedsiębiorstwa został zamieszczony w odrębnym pliku.
5. Do oferty lub wniosku należy dołączyć wszystkie wymagane w *Ogłoszeniu* oraz w *SWZ* dokumenty - w tym *Jednolity Europejski Dokument Zamówienia*, przedmiotowe środki dowodowe w postaci elektronicznej.
6. Po wypełnieniu *Formularza składania oferty* i załadowaniu wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk **Przejdź do podsumowania**.
7. Oferta oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem. W procesie składania oferty w tym przedmiotowych środkach dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca może złożyć bezpośrednio na dokumencie przesłanym do systemu (opcja rekomendowana przez platformazakupowa.pl) oraz dodatkowo dla całego pakietu dokumentów w kroku 2 *Formularza składania oferty* (po kliknięciu w przycisk **Przejdź do podsumowania**).
8. W związku z różnymi opiniami nt. tego, czy podpis złożony na całej paczce dokumentów (skompresowanym pliku) jest zgodny z obowiązującym prawem, zalecamy stosowanie ścieżki opisanej w punkcie 9 i podpisanie każdego załączanego pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust. 1 i 2 ustawy, gdzie zaznaczono, iż oferty, oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
9. Ścieżka dla złożenia podpisu kwalifikowanego, osobistego lub zaufanego na każdym dokumencie osobno:
 - 9.1. Pobierz wszystkie pliki dołączone do postępowania na swój komputer,
 - 9.2. Wypełnij pliki na swoim komputerze, a następnie podpisz pliki, które zamierzasz dołączyć do oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - 9.3. Dołącz wszystkie podpisane pliki do *Formularza składania oferty* na <https://platformazakupowa.pl/csp>,
 - 9.4. Kliknij w przycisk **Przejdź do podsumowania**,
 - 9.5. Następnie w drugim kroku składania oferty należy sprawdzić poprawność złożonej oferty, załączonych plików oraz ich ilości,
 - 9.6. Do celów kontrolnych możesz opcjonalnie sprawdzić ważność i poprawność swojego elektronicznego podpisu kwalifikowanego i w tym celu:
 - 9.6.1. pobrać plik w formacie XML,
 - 9.6.2. po wgraniu XML system dokona wstępnej analizy i wyświetli informację⁴, o tym, czy plik XML został podpisany prawidłowo,

⁴ Jeżeli w danym momencie usługa API identyfikacji kwalifikowanego podpisu elektronicznego nie działa to system wyświetli stosowny komunikat. Brak tej usługi nie powoduje niemożliwości złożenia oferty, a jedynie system nie jest w stanie dokonać dodatkowej weryfikacji składanej oferty.

- 9.6.3. uzyskaną informację należy traktować jako weryfikację pomocniczą, gdyż to Zamawiający przeprowadzi proces badania ofert w postępowaniu, w tym weryfikacji podpisu,
- 9.6.4. Przyczyny błędnej walidacji elektronicznego podpisu kwalifikowanego podczas jego weryfikacji mogą być następujące:
 - 9.6.4.1. brak podpisu na dokumencie XML,
 - 9.6.4.2. podpis kwalifikowany utracił ważność,
 - 9.6.4.3. niewłaściwy formatu podpisu,
 - 9.6.4.4. użycie podpisu niekwalifikowanego,
 - 9.6.4.5. zmodyfikowano plik XML,
 - 9.6.4.6. załączenie przez wykonawcę niewłaściwego pliku XML.
- 9.7. Niezależnie od wyświetlonego komunikatu możesz kliknąć przycisk **Złóż ofertę**, aby zakończyć etap składania oferty,
- 9.8. Następnie system zaszyfruje ofertę, tak by ta była niedostępna dla Zamawiającego do terminu otwarcia ofert w postępowaniu zgodnie z art. 221 ustawy,
- 9.9. Ostatnim krokiem jest wyświetlenie się komunikatu i przesłanie wiadomości email z **platformazakupowa.pl** z informacją na temat złożonej oferty⁵,
- 9.10. W celach odwoławczych z uwagi na zaszyfrowanie oferty na **platformazakupowa.pl** Wykonawca powinien przechowywać kopię swojej oferty wraz z pobranym plikiem XML na swoim komputerze.
10. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem **Formularza składania oferty**.
11. Z uwagi na to, że oferty Wykonawców są zaszyfrowane nie można ich edytować. Przez zmianę oferty rozumie się złożenie nowej oferty i wycofanie poprzedniej, jednak należy to zrobić przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu.
12. Złożenie nowej oferty i wycofanie poprzedniej w postępowaniu w którym Zamawiający dopuszcza złożenie tylko jednej oferty przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu powoduje wycofanie oferty poprzednio złożonej.
13. Jeśli Wykonawca składający ofertę jest zautoryzowany (zalogowany), to wycofanie oferty następuje od razu po złożeniu nowej oferty.
14. Jeżeli oferta składana jest przez niezautoryzowanego Wykonawcę (niezalogowany lub nieposiadający konta) to wycofanie oferty musi być przez niego potwierdzone:
 - 14.1. przez kliknięcie w link wysłany w wiadomości email, który musi być zgodny z adres email podanym podczas pierwotnego składania oferty lub
 - 14.2. zalogowanie i kliknięcie w przycisk **Potwierdź ofertę**.
15. Potwierdzeniem wycofania oferty w przypadku ust. 14.1 jest data potwierdzenie akcji przez kliknięcie w przycisk **Wycofaj ofertę**.
16. Wycofanie oferty możliwe jest do zakończeniu terminu składania ofert w postępowaniu.
17. Wycofanie złożonej oferty powoduje, że Zamawiający nie będzie miał możliwości zapoznania się z nią po upływie terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu.
18. Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może dokonać zmiany złożonej oferty.
19. Wykonawca może złożyć ofertę po terminie składania ofert poprzez kliknięcie przycisku **Odblokuj formularz**.
20. Po złożeniu oferty Wykonawca otrzymuje automatyczny komunikat dotyczący tego, że oferta została złożona po terminie.

⁵ Uwaga! W przypadku składania kolejnej oferty i wycofaniu poprzedniej, jeżeli użytkownik nie jest zalogowany to do jego identyfikacji potrzebne jest kliknięcie w mail potwierdzający wycofanie złożonej oferty. W link ten należy kliknąć do czasu przewidzianego na składanie ofert. Kliknięcie linku po terminie sprawi, że straci on ważność.

3. Sposób komunikowania się Zamawiającego z wykonawcami (nie dotyczy składania ofert)

1. Jeżeli w *Ogłoszeniu o zamówieniu*, SWZ nie zapisano inaczej to komunikacja w postępowaniu w szczególności składanie dokumentów, oświadczeń, wniosków (innych niż wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu), zawiadomień, zapytań oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem <https://platformazakupowa.pl/csp> i formularza *Wyślij wiadomość*.
2. Niniejszy pkt 3 **nie dotyczy składania ofert**, gdyż wiadomości nie są szyfrowane.
3. Komunikacja poprzez *Wyślij wiadomość* umożliwia dodanie do treści wysyłanej wiadomości plików lub spakowanego katalogu (załączników). Występuje limit objętości plików lub spakowanych folderów do ilości 10 plików lub spakowanych folderów przy maksymalnej sumarycznej wielkości 500 MB.
4. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku niewłaściwego funkcjonowania <https://platformazakupowa.pl/csp> Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej: zzp@csp.edu.pl (nie dotyczy składania ofert).
5. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem przycisku *Wyślij wiadomość* jako załączniki⁶.
6. Dla wygody dodatkowo Wykonawca może otrzymywać powiadomienia tj. wiadomość email dotyczące komunikatów w sytuacji, gdy Zamawiający opublikuje informacje publiczne (komunikat publiczny) lub spersonalizowaną wiadomość zwaną prywatną korespondencją.
7. Warunkiem otrzymania powiadomień systemowych platformazakupowa.pl zgodnie z ust. 6 jest wcześniejsze poinformowanie przez Zamawiającego o postępowaniu, złożenie oferty lub wniosku jak i wystosowanie wiadomości przez Wykonawcę w obrębie postępowania, na którą otrzyma odpowiedź.
8. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania bezpośrednio w systemie informacji publicznych oraz prywatnych przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
9. Za datę przekazania składanych dokumentów, oświadczeń, wniosków (innych niż wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu), zawiadomień, zapytań oraz przekazywanie informacji uznaje się kliknięcie przycisku *Wyślij wiadomość* po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.

V. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) **Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym;**
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
 - 2) **Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej;**
Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę posiadania uprawnień

⁶ Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r., (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie oraz Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r., (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415) w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy.

do prowadzenia określonej działalności zawodowej na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021). W tym przypadku Wykonawcy muszą posiadać i dołączyć do oferty zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej – zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 wyżej wymienionej ustawy lub/i posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności na podstawie ustawy z dnia 16 grudnia 2005 roku *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2020 r., poz. 1753, z późn. zm.), a w szczególności posiadać decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów albo zatwierdzeniu zakładu wydaną przez powiatowego lekarza weterynarii wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym zgodnie z art. 21 ust. 4 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego;

3) Zdolności technicznej lub zawodowej;

Wykonawcy muszą posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, a w szczególności dysponować, co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu artykułów żywnościowych objętych niniejszym zamówieniem.

2. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 ustawy, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje dostawy, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.
3. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonują roboty budowlane, dostawy lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane (jeśli dotyczy).
4. W przypadkach, o którym mowa wyżej, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają odpowiednio do wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
5. Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
6. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
7. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca, realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

- 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

VI. Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania

1. O udzielenie przedmiotowego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy oraz art. 109 ust. 1 ustawy, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy.
2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
4. Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
5. W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia Zamawiający zbada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego Podwykonawcy podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
7. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2–5 i 7–10, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
 - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
8. Zamawiający ocenia czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 7, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.

VII. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy oraz spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda **złożenia wraz z ofertą:**

1. oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, stanowiące **wstępne potwierdzenie**, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu w formie *Jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia*, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SWZ tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. Zamawiający wymaga wypełnienia JEDZ w zakresie odpowiadającym wszelkim wymaganiom określonym w SWZ.

JEDZ składany jest wyłącznie w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Zamawiający informuje, że Wykonawca przy wypełnianiu oświadczenia na formularzu JEDZ powinien wykorzystać elektroniczne narzędzie umożliwiające Zamawiającemu i Wykonawcom utworzenie, wypełnienie i ponowne wykorzystanie standardowego formularza JEDZ/ESPD w wersji elektronicznej (eESPD dostępne pod adresem <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl>)

W celu wypełnienia JEDZ należy:

- a) ze strony internetowej Zamawiającego: <https://platformazakupowa.pl/csp> pobrać plik JEDZ będący załącznikiem nr 3 do SWZ,
 - b) uruchomić stronę: <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl>
 - c) po uruchomieniu strony, należy wybrać opcję „*Jestem wykonawcą*”, następnie należy wybrać opcję „*zaimportować ESPD*”, wczytać plik JEDZ będący załącznikiem nr 3 do SWZ wybrać kraj „Polska” i postępować dalej zgodnie z instrukcjami (podpowiedziami) w narzędziu.
2. wypełnione i podpisane przez Wykonawców występujących wspólnie (spółka cywilna, konsorcjum) pełnomocnictwo dla Wykonawcy wiodącego (lidera) – w przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Oświadczenia wystawione przez Wykonawcę oraz wszelka korespondencja sporządzana przez Wykonawcę w trakcie prowadzonego postępowania musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

W przypadku, gdy w imieniu Wykonawcy występują inne osoby, których uprawnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS, CEiDG), do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo.

W przypadku, gdy w toku procedury, w imieniu Wykonawcy będą występować inne osoby, których umocowanie nie zostało przez Wykonawcę udokumentowane w złożonej ofercie, Wykonawca przekaze Zamawiającemu pełnomocnictwa dla tych osób. Pełnomocnictwa, o których mowa powyżej, powinny być złożone w formie elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawców oraz zostać przekazane w ofercie wspólnej Wykonawców. Gdy pełnomocnictwa sporządzone są w języku obcym należy dołączyć ich tłumaczenie na język polski. Z pełnomocnictwa powinien wynikać zakres czynności, do których jest umocowany pełnomocnik.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, JEDZ składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz ze swoim JEDZ, także JEDZ podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

Zgodnie z art. 462 ust. 1 ustawy Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy. W takim przypadku Wykonawca, w celu wykazania braku istnienia podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu wobec Podwykonawców, załącza wraz z ofertą JEDZ Podwykonawców.

Zmawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli są już znani.

3. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:

a) aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:

- art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy,
- art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego,
- art. 109 ust. 1 pkt 2 lit. a ustawy,
- art. 109 ust. 1 pkt 2 lit. b ustawy, dotyczącej ukarania za wykroczenie, za które wymierzono karę aresztu,
- art. 109 ust. 1 pkt 3 ustawy, dotyczącej skazania za przestępstwo lub ukarania za wykroczenie, za które wymierzono karę aresztu – wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

b) zaświadczenia właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

c) zaświadczenia albo innego dokumentu właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne

lub zdrowotne wraz odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

d) oświadczenie Wykonawcy, w zakresie wskazanym art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów* (Dz. U. z 2021 r., poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w postępowaniu, albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej. Oświadczenie Wykonawca sporządza zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ. Dokument należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Dokument lub oświadczenie, sporządzane w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. W przypadku Wykonawców występujących wspólnie oświadczenie, o których mowa, składa każdy z Wykonawców;

e) oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu (JEDZ), o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

- art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy,
- art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
- art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
- art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy,
- art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, odnośnie do naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. *o podatkach i opłatach lokalnych* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1170, z 2021 r., poz., 401),
- art. 109 ust. 1 pkt 2 lit. b ustawy, dotyczących ukarania za wykroczenie, za które wymierzono karę ograniczenia wolności lub karę grzywny,
- art. 109 ust. 1 pkt 2 lit. c ustawy,
- art. 109 ust. 1 pkt 3 ustawy, dotyczących ukarania za wykroczenie, za które wymierzono karę ograniczenia wolności lub karę grzywny,
- art. 109 ust. 1 pkt 5–10 ustawy.

Oświadczenie Wykonawca sporządza zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.

f) w zakresie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej Wykonawca dołączy zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej – zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* lub/i decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów albo zatwierdzeniu zakładu wydaną przez powiatowego lekarza

- weterynarii wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym zgodnie z art. 21 ust. 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego*);
- g) w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawcy dołączą wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami. Wykonawca musi wykazać w załączniku nr 6 do SWZ dysponowanie, co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.
4. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:
- a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w pkt 3 lit. a – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w pkt 3 lit. a – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.;
 - b) zaświadczenia, o którym mowa w pkt 3 lit. c, zaświadczenia albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, o których mowa w pkt 3 lit. d – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
 - nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
5. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 4 lit. a i b, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4, art. 109 ust. 1 pkt 1, 2 lit. a i b oraz pkt 3 ustawy, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.
6. Zamawiający może żądać od Wykonawcy, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy, przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt 3 lit a, w pkt 3 lit. c – d oraz w pkt 3 lit. f dotyczących tych podmiotów, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.

7. Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1 i 3–7 oraz ust. 2, dotyczących podwykonawców niebędących podmiotami udostępniającymi zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podwykonawców podstawy wykluczenia z postępowania.
8. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy oraz podwykonawców niebędących podmiotami udostępniającymi zasoby na tych zasadach, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, stosuje się odpowiednio przepisy zawarte w pkt 4.
9. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty, zaświadczenia lub oświadczenia, o których mowa w rozdziale VII SWZ, składa się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowalnym podpisem elektronicznym.

VIII. Termin związania ofertą

1. Ustala się, że termin związania ofertą wynosi 90 dni. Bieg tego terminu rozpoczyna się wraz z upływem wyznaczonego terminu na składanie ofert.
Wykonawca jest związany ofertą do dnia 6 listopada 2021 r.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie pisemnej zgody na wybór jego oferty. W przypadku braku zgody, Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

IX. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na maksymalnie dwie części zamówienia.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim na maszynie, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką, z tym, że oferty pisane ręcznie muszą być wypełnione drukowanymi literami i nie mogą one budzić wątpliwości, co do ich treści.
Oferta składana jest pod rygorem nieważności w **formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowalnym podpisem elektronicznym**, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Do sporządzenia oferty Zamawiający zaleca skorzystanie z *Formularza oferty*, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do SWZ.
5. Wykonawca dołącza do oferty:

- 1) oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy w formie *Jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia*, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SWZ. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujące wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe,
- 2) wypełniony *Formularz cenowy*, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ;
- 3) wypełnione i podpisane przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółka cywilna, konsorcjum) pełnomocnictwo dla Wykonawcy wiodącego (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. Wymaga się, aby oferta Wykonawcy była podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.
7. Za osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy uznaje się osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, wskazane we właściwym rejestrze (KRS, CEiDG lub inny właściwy) bądź w stosownym pełnomocnictwie, które należy załączyć do oferty w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
8. **Oświadczenia i pełnomocnictwa, o których mowa w ust. 5, składa się wraz z ofertą**, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
9. W przypadku gdy pełnomocnictwo do złożenia oferty lub oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, potwierdzającym zgodność odwzorowania cyfrowego z dokumentem w postaci papierowej. Odwzorowanie cyfrowe pełnomocnictwa powinno potwierdzać prawidłowość umocowania na dzień złożenia oferty lub oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy.
10. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem *Formularza składania oferty*.
11. Z uwagi na to, że oferty Wykonawców są zaszyfrowane nie można ich edytować. Poprawki lub zmiany w ofercie wiążą się ze złożeniem nowej oferty i wycofaniem poprzedniej, jednak należy to zrobić przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu.
12. Złożenie nowej oferty i wycofanie poprzedniej w postępowaniu, w którym Zamawiający dopuszcza złożenie tylko jednej oferty przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu powoduje wycofanie oferty poprzednio złożonej.
13. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
14. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu, w szczególności kosztów przygotowania oferty.
15. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego może zostać unieważnione w przypadkach określonych w art. 255 ustawy. O fakcie unieważnienia postępowania, Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia publicznego.
16. W uzasadnionych przypadkach na podst. art. 286 ust. 1 ustawy Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną w ten sposób zmianę Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

17. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. *o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, których Zamawiający nie może ujawnić, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoznacznym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącą jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. *o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy.
18. Wykonawca nie może zastrzec informacji, dotyczących nazwy (firmy) oraz adresu Wykonawcy, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności, o ile takie występują w złożonej ofercie, albowiem dane te stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. *o dostępie do informacji publicznej* (Dz. U. z 2020 r., poz. 2176), które podlegają udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.
19. Konieczne jest wyodrębnienie dokumentów zawierających zastrzeżone informacje.

X. Wymagania dotyczące wadium

1. Wykonawca przystępujący do przetargu musi wnieść wadium w wysokości:
 - część I – 5 200,00 zł, (słownie: pięć tysięcy dwieście złotych);
 - część II – 400,00 zł, (słownie: czterysta złotych);
 - część III – 970,00 zł, (słownie: dziewięćset siedemdziesiąt złotych);
 - część IV – 1 550,00 zł, (słownie: jeden tysiąc pięćset pięćdziesiąt złotych);
 - część V – 300,00 zł, (słownie: trzysta złotych);
 - część VI – 1 800,00 zł, (słownie: jeden tysiąc osiemset złotych);
 - część VII – 2 450,00 zł, (słownie: dwa tysiące czterysta pięćdziesiąt złotych);
 - część VIII – 3 150,00 zł, (słownie: trzy tysiące sto pięćdziesiąt złotych);
 - część IX – 350,00 zł, (słownie: trzysta pięćdziesiąt złotych);
 - część X – 11 600,00 zł, (słownie: jedenaście tysięcy sześćset złotych);
 - część XI – 2 050,00 zł, (słownie: dwa tysiące pięćdziesiąt złotych);
 - część XII – 150,00 zł, (słownie: sto pięćdziesiąt złotych);
2. Wadium wnosi przed upływem terminu składania ofert, tj. **wadium musi być złożone przy użyciu środków komunikacji elektronicznej** lub wpłynąć na rachunek Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert i utrzymuje nieprzerwanie do dnia upływu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków o których mowa w art. 98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz art. 98 ust. 2 ustawy.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
4. Niewniesienie wadium w wymaganym terminie oraz wymaganej wysokości i formie skutkuje odrzuceniem oferty.
5. Wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;

- 2) gwarancjach bankowych;
- 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
- 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r., poz. 299).
6. Wadium wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy:
CSP w Legionowie NBP O/O Warszawa
Nr konta: 83 1010 1010 0070 0913 9120 0000 z dopiskiem przetarg nieograniczony:
*„Dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
i do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sulkowicach”*
Skuteczne wniesienie wadium w takiej formie uznaje się za wniesione z chwilą uznania rachunku Zamawiającego w terminie składania ofert.
7. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej lub poręczenia, o których mowa w pkt. 5 (z wyłączeniem formy pieniężnej), Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej poprzez załączenie oryginału dokumentu wadialnego, tj. opatrzonego kwalifikowalnym podpisem elektronicznym osób upoważnionych do jego wystawienia (przedstawicieli Gwaranta). Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację.
8. Dokumenty, o których mowa w pkt. 7 muszą być podpisane przez przedstawiciela Gwaranta. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację.
9. Dokument wadium wniesionego w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej lub poręczeniach powinien zawierać klauzulę o gwarantowaniu wypłaty należności w sposób nieodwołalny, bezwarunkowy i na pierwsze żądanie Zamawiającego. Wadium takie powinno obejmować cały okres związania ofertą, poczynając od daty składania ofert.
10. Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 14 ustawy, oferta Wykonawcy, który nie wniósł wadium lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub nie utrzymał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 ustawy, zostanie odrzucona.
11. Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia wystąpienia jednej z okoliczności:
 - 1) upływu terminu związania ofertą;
 - 2) zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
 - 3) unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, z wyjątkiem sytuacji gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
12. Zamawiający, niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia złożenia wniosku zwraca wadium Wykonawcy:
 - 1) który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert;
 - 2) którego oferta została odrzucona;
 - 3) po wyborze najkorzystniejszej oferty, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza;
 - 4) po unieważnieniu postępowania, w przypadku gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
13. Złożenie wniosku o zwrot wadium, o którym mowa w pkt 12, powoduje, rozwiązanie stosunku prawnego z Wykonawcą wraz z utratą przez niego prawa do korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy.
14. Zamawiający zwraca wadium wniesione w pieniądzu wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone

- o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
15. Zamawiający zwraca wadium wniesione w innej formie niż w pieniądzu poprzez złożenie gwarantowi lub poręczycielowi oświadczenia o zwolnieniu wadium.
 16. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o którym mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2 – 4 ustawy, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
 - 1) Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1 ustawy, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust. 1, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej;
 - 2) Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, którego oferta została wybrana.

XI. Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem *Formularza składania oferty* dostępnego na <https://platformazakupowa.pl/csp> w konkretnym postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.
2. Oferta składana jest pod rygorem nieważności **w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowalnym podpisem elektronicznym**. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w *Rozdziale IV SWZ* oraz w *Regulaminie*.
3. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie **do dnia 9 sierpnia 2021 r., do godz. 11:00**. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównego Urzędu Miar.
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Oferta złożona po terminie składania ofert zostanie odrzucona przez Zamawiającego na podstawie art. 226 ust. 1 ustawy.

XII. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego w dniu upływu terminu składania ofert, o **godz. 11:30** w siedzibie Zamawiającego w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121 w Zespole Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych (blok nr 41, pokój nr 101).
2. W przypadku awarii systemu, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w ust. 1, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający o zmianie terminu otwarcia ofert poinformuje na stronie prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający najpóźniej, przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania (Platformie) informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania (Platformie) informacje o:

- a) nazwach, albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
- b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XIII. Sposób obliczenia ceny oferty

1. Cena oferty stanowi wartość umowy za wykonanie przedmiotu zamówienia w całym zakresie.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w walucie polskiej.
3. Całkowita wartość zamówienia powinna być wyrażona w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wykazane kwoty należy zaokrąglić do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
4. Wartość oferty określona przez Wykonawcę musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w tym koszty dostawy i transportu, ubezpieczenia, materiałów i sprzętu oraz uwzględniać wszystkie inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty.
5. Zamawiający do oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, przyjmie cenę powiększoną o podatek VAT. Zamawiający jednocześnie informuje, że w przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, wynagrodzenie Wykonawcy wynikające z umowy oraz ceny oferty brutto pomniejszone zostaną o wartość podatku od towarów i usług, którą Zamawiający miałby rozliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XIV. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Ocenie będą podlegały tylko oferty nieodrzucone.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Kryterium wyboru	Znaczenie
1.	Cena oferty (C)	100 pkt

Ocena ofert dokonana zostanie w następujący sposób:

w zakresie kryterium „cena oferty” – zostaną przyznane punkty wg następującego wzoru:

$$C = \frac{C \text{ min}}{C \text{ of}} \times 100 \text{ pkt} \times 100 \%$$

gdzie:

C – wartość punktowa kryterium ceny

C min – najniższa cena spośród wszystkich ofert

C of – cena podana w badanej ofercie

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełniać będzie wymagania określone w SWZ i otrzyma najwyższą wartość punktową w jedynym kryterium jakim jest cena.

3. Dla celów porównania ofert w zakresie kryterium ceny, w przypadku złożenia oferty przez podmiot zagraniczny:
 - 1) z krajów Unii Europejskiej, Zamawiający doliczy do ceny ofertowej Wykonawcy różnicę w kwocie należnego podatku VAT, obciążającego Zamawiającego z tytułu realizacji umowy;

- 2) z państw trzecich, Zamawiający doliczy do ceny ofertowej Wykonawcy różnicę w kwocie należnego podatku VAT, obciążającego Zamawiającego z tytułu realizacji umowy oraz cło.
4. Do porównania ofert pod uwagę będzie brana łączna wartość brutto zamówienia wynikająca z *Formularza oferty* i *Formularza cenowego*.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. W przypadku stwierdzenia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich, omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek lub innych omyłek polegających na niezgodności oferty ze specyfikacją, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty, Zamawiający poprawi je w ofercie.
7. O poprawieniu omyłek Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
8. Wykonawca, w którego ofercie została stwierdzona na podstawie art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy omyłka w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia zobowiązany jest wyrazić zgodę na jej poprawienie.
9. Brak zgody na zawiadomienie w terminie wskazanym w ust. 8 skutkuje odrzuceniem oferty.
10. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa powyżej, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.
11. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
12. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim warunkom SWZ oraz uzyska najwyższą pozycję w rankingu, z zastrzeżeniem rozdziału XV niniejszej SWZ.

XV. AUKCJA ELEKTRONICZNA

1. Zamawiający w celu wyboru najkorzystniejszej oferty przeprowadzi aukcje elektroniczną w części I, IV, VI, VII, VIII, X oraz XI jeśli zostaną złożone, co najmniej 2 oferty niepodlegające odrzuceniu.
2. Aukcje przeprowadzone zostaną na platformie aukcyjnej <https://aukcje.uzp.gov.pl>
3. Zamawiający dokona rejestracji zaproszonych Wykonawców na platformie aukcji elektronicznych Urzędu Zamówień Publicznych.
4. Zamawiający drogą elektroniczną zaprosi do udziału w aukcji elektronicznej wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu.
5. Zaproszenia do udziału w aukcji elektronicznej zostaną przesłane za pośrednictwem platformy <https://aukcje.uzp.gov.pl>, na co najmniej 2 dni robocze przed planowanym rozpoczęciem aukcji elektronicznej.
6. Kryterium oceny ofert, stosowanym w toku aukcji elektronicznej będzie „cena”.
7. W toku aukcji elektronicznej Wykonawcy na bieżąco będą informowani o swojej aktualnej pozycji w klasyfikacji oferty, w szczególności o uzyskanej punktacji oraz o punktacji oferty, która uzyskała najwyższą liczbę punktów.

8. Z uwagi na art. 234 ust 2 ustawy, postąpienia w trakcie trwania aukcji, pod rygorem nieważności, składane są w formie elektronicznej (dla ważności wymagają podpisu elektronicznym podpisem kwalifikowanym).
9. Aukcja jest aukcją jednoetapową. Minimalna wartość postąpienia to 1 000,00 zł (jeden tysiąc złotych).
10. Wykonawca w treści oferty winien wskazać osobę (osoby) uprawnione do składania postąpień w aukcji. Wskazane dane osobowe (imię (imiona) i nazwisko) muszą być zgodne z danymi wskazanymi w certyfikacie kwalifikowanym podpisu elektronicznego wskazanej osoby.
11. Wymagania techniczne urządzeń informatycznych:
 - 1) Do obsługi systemu niezbędny jest dowolny komputer klasy PC z systemem operacyjnym Windows lub Linux oraz dostępem do sieci Internet. Administrator gwarantuje w pełni prawidłową współpracę z przeglądarkami:
 - a) Mozilla Firefox w wersji 2.0 lub wyższej,
 - b) Opera w wersji 9.0 lub wyższej,
 - c) Google Chrome w wersji 3.0 lub wyższej.
 - 2) Ze względu na brak kompatybilności przeglądarki Internet Explorer ze standardami przyjętymi w systemie aukcyjnym (powszechnie wykorzystywanymi w Internecie) oraz pojawiające się problemy związane z bezpieczeństwem, Zamawiający nie zaleca korzystania z tej aplikacji podczas użytkowania Portalu Aukcji.
 - 3) Zamawiający zastrzega, że nie zostały przeprowadzone testy na zgodność z innymi przeglądarkami i z tego powodu nie może zagwarantować prawidłowej pracy systemu aukcyjnego z wykorzystaniem przeglądarek internetowych innych niż wyżej wskazane.
 - 4) Z uwagi na fakt, że postąpienia, które Wykonawcy są zobligowani podpisać elektronicznie, są generowane w postaci dokumentu PDF (Portable Document Format), Wykonawcy biorący udział w aukcji elektronicznej winni dysponować oprogramowaniem umożliwiającym odczytywanie plików w ww. formacie. Oprogramowanie takie wykonawcy mogą pobrać bezpłatnie ze strony internetowej <http://get.adobe.com/reader/>.
 - 5) Wykonawca chcący składać oferty w toku aukcji elektronicznej musi dysponować urządzeniami technicznymi oraz oprogramowaniem służącymi do obsługi podpisu elektronicznego.
 - 6) Wykonawcy składający postąpienia są obowiązani podpisywać oferty składane w toku aukcji (postąpienia) za pomocą oprogramowania dostarczanego przez wystawcę podpisu elektronicznego – struktura generowanych przez platformę ofert nie pozwala na podpisywanie ich bezpośrednio z poziomu programu Adobe Reader.
 - 7) Oferty winny być podpisane w formacie Xades – tylko dokumenty z takim podpisem będą przyjęte przez platformę aukcyjną jako prawidłowe. Dokumenty mogą być podpisane zarówno podpisem wewnętrznym, jak i zewnętrznym. Celem uniknięcia problemów w toku aukcji Wykonawcy winni wprowadzić odpowiednie ustawienia do oprogramowania obsługującego składanie przez nich podpisu elektronicznego jeszcze przed rozpoczęciem aukcji elektronicznej. W przypadku trudności z odpowiednim skonfigurowaniem oprogramowania obsługującego składanie podpisu elektronicznego zalecany jest kontakt z wystawcą podpisu (centrum certyfikacji).
 - 8) Oferty generowane przez system aukcyjny nie umożliwiają wprowadzenia podpisu elektronicznego przy użyciu funkcji programu Adobe Reader (funkcja wykorzystywana m.in. w podpisywaniu deklaracji podatkowych). Opatrzanie oferty

podpisem elektronicznym wymaga posłużenia się oprogramowaniem dostarczonym przez wystawcę podpisu elektronicznego (centrum certyfikacji).

12. Oferta Wykonawcy przestaje wiązać w zakresie, w jakim złoży on korzystniejszą ofertę w toku aukcji elektronicznej.
13. W sytuacji określonej w pkt. 12 bieg terminu związania ofertą nie ulega przerwaniu.
14. W przypadku gdy awaria systemu teleinformatycznego spowoduje przerwanie aukcji elektronicznej, Zamawiający wyznacza termin kontynuowania aukcji elektronicznej na następny dzień roboczy przypadający po usunięciu awarii, z uwzględnieniem stanu ofert po ostatnim zatwierdzonym postąpieniu.
15. Zamawiający zamyka aukcję elektroniczną:
 - 1) w terminie określonym w zaproszeniu do udziału w aukcji elektronicznej;
 - 2) jeżeli w ustalonym terminie nie zostaną zgłoszone nowe postąpienia;
 - 3) po zakończeniu ostatniego, ustalonego etapu.
16. Zamawiający po zamknięciu aukcji elektronicznej dokona oceny ofert w oparciu o kryterium oceny ofert jakim była „cena”, z uwzględnieniem wyników aukcji elektronicznej.

XVI. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy – nie dotyczy

XVII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający informuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - 3) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Jeżeli Zamawiający dokona wyboru oferty, umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zostanie zawarta z Wykonawcą, który spełni wszystkie przedstawione wymagania oraz którego oferta okaże się najkorzystniejsza.
3. Umowy są jawne i podlegają udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
4. Umowa wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej, chyba że przepisy odrębne wymagają formy szczególnej.
5. Umowa zostanie zawarta w terminie:
 - 1) nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni jeżeli zostało przesłane w inny sposób;
 - 2) przed upływem powyższych terminów w przypadkach określonych w art. 264 ust. 2 pkt 1 lit. a ustawy.
6. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o terminie podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego.

7. W okresie obowiązywania stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii oraz związanych z nimi ograniczeń w przemieszczaniu się, umowy w sprawie zamówienia publicznego zawierane są pod rygorem nieważności w formie pisemnej, albo za zgodą Zamawiającego w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
8. O miejscu i dokładnym terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi niezwłocznie wybranego Wykonawcę w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty.
9. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
10. Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować Wykonawcę przy podpisaniu umowy).
11. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 255 ustawy.

XVIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX, Rozdział 1 i 2 ustawy.

XIX. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

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 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2), zwanego dalej „RODO”, oraz art. 19 ustawy, informujemy, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Centrum Szkolenia Policji z siedzibą w Legionowie przy ul. Zegrzyńskiej 121, 05-119 Legionowo;
- 2) inspektorem ochrony danych w Centrum Szkolenia Policji w Legionowie jest Pani nadkom. Katarzyna Bakalarczyk-Burakowska, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo, e-mail: iod@csp.edu.pl;
- 3) osobą zastępującą inspektora ochrony danych, podczas jego nieobecności, jest Pan mł. asp. Paweł Turowski, e-mail: iod@csp.edu.pl;
- 4) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym przez Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;
- 5) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy;
- 6) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 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;
- 7) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym

- z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych osobowych wynikają z przepisów ustawy Pzp;
- 8) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 9) posiada Pani/Pan:
- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do Pani/Pana danych osobowych,
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych⁷,
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora Pani/Pana danych osobowych ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy RODO⁸;
- 10) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, w przypadku podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Niniejsza klauzula informacyjna stanowi uzupełnienie ogólnej informacji, dostępnej na stronie podmiotowej BIP Centrum Szkolenia Policji w Legionowie (RODO).

Link do strony:

<http://bip.legionowo.csp.policja.gov.pl/CSP/rodo/28154,Ochrona-danych-osobowych.html>

Oświadczenie Wykonawcy składającego ofertę:

Oświadczam, że:

- 1) wypełniłam/em obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu*

** należy wykreślić 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*

⁷ 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 oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

⁸ 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.

FORMULARZ OFERTY

Załącznik nr 1 do SWZ
Sprawa Nr 07/21/WŻ

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
W LEGIONOWIE
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo**

1. Nawiązując do postępowania prowadzonego w trybie nieograniczonym na dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach niniejszym składamy ofertę w przedmiotowym postępowaniu w imieniu firmy:
Nazwa:.....
Adres do korespondencji: ul.
Kod pocztowy:
Miejscowość:
Telefon:..... fax:.....
E-mail:
Jesteśmy / nie jesteśmy* małym przedsiębiorstwem /średnim przedsiębiorstwem*.
2. Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia spełniającego wszystkie wymagania Zamawiającego określone w *Specyfikacji warunków zamówienia*, zgodnie z wypełnionym i załączonym *Formularzem cenowym* w części
3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:
 - część I, II, III, IV, VI, VII, VIII, X i XII – dostawy do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie – sukcesywnie partiami w terminie od dnia 01 października 2021 r. do dnia 30 września 2022 r.
Planowany termin pierwszej dostawy 01 października 2021 r.
 - część V, IX i XI – dostawy do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – sukcesywnie partiami w terminie od dnia 01 stycznia 2022 r. do dnia 30 września 2022 r.
Planowany termin pierwszej dostawy 01 stycznia 2022 r.
 - termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.
4. Strony mają prawo do zmiany treści umowy w sytuacji zaistnienia okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19, które wpływają lub mogą wpłynąć na należyte wykonanie przedmiotu umowy.
5. Działając na podstawie art. 91 ust. 3 ustawy Zamawiający ogranicza liczbę części jaka może zostać udzielona jednemu Wykonawcy – do dwóch części.
6. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. poz. 2019, z późn. zm.⁹), w związku ze specyfiką

⁹ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2020 r., poz. 288, 875, 1492, 1517, 2275 i 2320.

funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywionych, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych.

Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 1 482 650,00 złotych brutto, w tym:

- 1) Część I – artykuły różne – dostawa do CSP Legionowo – 258 500,00 zł;
 - 2) Część II – przyprawy do potraw, sosy i zupy w proszku – dostawa do CSP Legionowo – 18 950,00 zł;
 - 3) Część III – słodycze – dostawa do CSP Legionowo – 51 500,00 zł;
 - 4) Część IV – owoce i warzywa mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 74 600,00 zł;
 - 5) Część V – owoce i warzywa mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 14 850,00 zł;
 - 6) Część VI – owoce i warzywa konserwowe – dostawa do CSP Legionowo – 86 750,00 zł;
 - 7) Część VII – woda mineralna i soki owocowe – dostawa do CSP Legionowo – 132 000,00 zł;
 - 8) Część VIII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 154 000,00zł;
 - 9) Część IX – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 17 300,00 zł;
 - 10) Część X – mleko i jego przetwory – dostawa do CSP Legionowo – 567 000,00 zł;
 - 11) Część XI – mleko i jego przetwory – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 99 800,00 zł;
 - 12) Część XII – bazy do zup – dostawa do CSP Legionowo – 7 400,00zł.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
8. Płatność dokonana będzie każdorazowo za dostarczoną partię przedmiotu zamówienia przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego. Za datę płatności przyjmuje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi przelać na konto Wykonawcy należną mu kwotę (data przyjęcia przez bank polecenia przelewu).
9. Niezależnie od rękojmi Wykonawca gwarantuje termin przydatności do spożycia na oferowany przedmiot zamówienia (określony w *Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym*) liczony od dnia dostarczenia przedmiotu zamówienia.
10. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SWZ i zobowiązujemy się do stosowania i ścisłego przestrzegania warunków w niej określonych.
11. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia, tj. na okres 90 dni od upływu terminu składania ofert tj. do dnia 6 listopada 2021 r.
12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO¹⁰ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio

¹⁰ 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) (tj. Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1).

pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu¹¹.

13. Oświadczamy, że zapisy zawarte w *Istotnych postanowieniach umowy*, zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Jednocześnie zobowiązujemy się do dostarczenia *Formularza cenowego* (po zastosowaniu aukcji elektronicznej) zgodnego z wynikami aukcji elektronicznej.
14. Wadium zostało wniesione w formie -
15. Nazwa i numer podstawowego konta bankowego, na które mają być dokonywane zwroty wadium nr konta.....
16. NIP REGON
17. Wartość oferty wynosi:
 - 1) Wartość oferty netto w części I wynosi: złotych słownie
 - 2) Wartość oferty brutto w części I wynosi: złotych słownie
 - 3) Wartość oferty netto w części II wynosi: złotych słownie
 - 4) Wartość oferty brutto w części II wynosi: złotych słownie
 - 5) Wartość oferty netto w części III wynosi: złotych słownie
 - 6) Wartość oferty brutto w części III wynosi: złotych słownie
 - 7) Wartość oferty netto w części IV wynosi: złotych słownie
 - 8) Wartość oferty brutto w części IV wynosi: złotych słownie
 - 9) Wartość oferty netto w części V wynosi: złotych słownie
 - 10) Wartość oferty brutto w części V wynosi: złotych słownie
 - 11) Wartość oferty netto w części VI wynosi: złotych słownie
 - 12) Wartość oferty brutto w części VI wynosi: złotych słownie
 - 13) Wartość oferty netto w części VII wynosi: złotych słownie
 - 14) Wartość oferty brutto w części VII wynosi: złotych słownie

¹¹ 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).

- 15) Wartość oferty netto w części VIII wynosi: złotych
słownie
- 16) Wartość oferty brutto w części VIII wynosi: złotych
słownie
- 17) Wartość oferty netto w części IX wynosi: złotych
słownie
- 18) Wartość oferty brutto w części IX wynosi: złotych
słownie
- 19) Wartość oferty netto w części X wynosi: złotych
słownie
- 20) Wartość oferty brutto w części X wynosi: złotych
słownie
- 21) Wartość oferty netto w części XI wynosi: złotych
słownie
- 22) Wartość oferty brutto w części XI wynosi: złotych
słownie
- 23) Wartość oferty netto w części XII wynosi: złotych
słownie
- 24) Wartość oferty brutto w części XII wynosi: złotych
słownie

18. Osobą upoważnioną (imiona i nazwisko) do udziału w aukcji elektronicznej jest
p.**

..... dn.
(miejscowość)

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy części I, IV, VI, VII, VIII, X oraz XI

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZEŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Fasola biała średnia - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	nie dotyczy	kg	2 300			5%
2.	Groch żółty luskany polówki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	nie dotyczy	kg	1 100			5%
3.	Kasza gryczana palona ciemna - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	nie dotyczy	kg	900			5%
4.	Kasza jęczmienna mazurska - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	nie dotyczy	kg	1 300			5%
5.	Kasza bulgur – średnioziarnista	nie dotyczy	kg	1 200			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg						
6.	Kasza manna - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	nie dotyczy	kg	250			5%
7.	Płatki owsiane - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	nie dotyczy	kg	150			5%
8.	Płatki kukurydziane - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	350			5%
9.	Musli owocowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	nie dotyczy	kg	400			5%
10.	Kóleczka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	700			5%
11.	Mąka pszenna typ 500 - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 30 kg	nie dotyczy	kg	6 000			5%
12.	Mąka ziemniaczana - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg	nie dotyczy	kg	200			5%
13.	Ryż biały długoziarnisty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	nie dotyczy	kg	3 700			5%
14.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 6 kg do 10 kg	nie dotyczy	kg	2 700			5%
15.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki, łazanki, zacierka)	nie dotyczy	kg	900			5%

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg						
16.	Makaron Spaghetti - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	nie dotyczy	kg	1 600			5%
17.	Cukier biały kryształ - opakowanie jednostkowe – worki o wadze netto od 1 kg do 25 kg	nie dotyczy	kg	13 000			8%
18.	Sól jadalna drobna (kuchenna) naturalnie czysta - opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg	nie dotyczy	kg	4 000			23%
19.	Herbata ekspresowa zwykła - opakowania hermetycznie zamknięte, opakowanie jednostkowe po 100 szt.	nie dotyczy	op.	4 200			23%
20.	Herbata ekspresowa klasa I - opakowania hermetycznie zamknięte, w każdym opakowaniu po 100 szt. pojedynczo pakowanych saszetek.	nie dotyczy	op.	30			23%
21.	Kawa liofilizowana rozpuszczalna 100% kawy naturalnej - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	nie dotyczy	kg	15			23%
22.	Kawa zbożowa sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g	nie dotyczy	kg	20			8%
23.	Kawa zbożowa inka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	nie dotyczy	kg	100			8%
24.	Kakao naturalne niskotłuszczowe sypkie - zawartość tłuszczu kakaowego 10 % w 100 g masy, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g	nie dotyczy	kg	100			23%

25.	Miód naturalny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 15 g do 25 g	nie dotyczy	kg	460			5%
26.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	nie dotyczy	kg	1 600			5%
27.	Dżem owocowy wiśniowy – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	nie dotyczy	kg	1 600			5%
28.	Dżem owocowy truskawkowy – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	nie dotyczy	kg	1 600			5%
29.	Dżem owocowy brzoskwiniowy – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	nie dotyczy	kg	1 600			5%

30.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	100			5%
31.	Dżem owocowy wiśniowy – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	100			5%
32.	Dżem owocowy brzoskwiniowy – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	50			5%
33.	Dżem owocowy truskawkowy – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	100			5%
34.	Powidła śliwkowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	100			5%

35.	Dżem owocowy – różne smaki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 20 g do 25 g	nie dotyczy	kg	250			5%
36.	Ocet spirytusowy – 10% - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 0,5 litra	nie dotyczy	litr	400			23%
37.	Musztarda sarepska - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg	nie dotyczy	kg	1 300			8%
38.	Musztarda sarepska - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	100			8%
39.	Majonez dekoracyjny o obniżonej zawartości tłuszczu - o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, - skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana, kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6 %, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	nie dotyczy	kg	3 200			8%
40.	Majonez dekoracyjny wysokotłuszczowy - o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g	nie dotyczy	kg	600			8%
41.	Olej jadalny - uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 do 10 litrów	nie dotyczy	litr	5 000			5%

42.	Olej jadalny - uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 litr	nie dotyczy	litr	600			5%
43.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. - opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto od 250 g do 500 g	nie dotyczy	kg	3 100			5%
44.	Ketchup o łagodnym smaku - gęsty, barwa czerwona, - zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	200			8%
45.	Ketchup o łagodnym smaku - gęsty, barwa czerwona, - zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg	nie dotyczy	kg	1 500			8%
46.	Sos meksykański - gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula, papryka), - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g	nie dotyczy	kg	800			8%
47.	Otręby pszenne spożywcze - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	nie dotyczy	kg	100			5%
48.	Banany suszone - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500g do 1 kg	nie dotyczy	kg	100			5%
49.	Rodzynki – suszone winogrona	nie dotyczy	kg	100			5%

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg						
50.	Żurawina suszona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	100			5%
51.	Tofu – twardy sojowy - otrzymany w procesie koagulacji mleka sojowego, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	160			5%
52.	Hummus - sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 120 g	nie dotyczy	kg	80			5%
SUMA NETTO:							

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci, zbrylenia i pleśni.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - a) masło roślinne - minimum 2 miesiące od daty dostawy,
 - b) kawa liofilizowana rozpuszczalna – minimum 12 miesięcy od daty dostawy,
 - c) płatki kukurydziane - minimum 4 miesiące od daty dostawy,
 - d) pozostałe artykuły – minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - e) tofu – minimum 7 tygodni od daty dostawy.
10. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie z złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ II – PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU **Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	nie dotyczy	kg	70			8%
2.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe - o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	30			8%
3.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g	nie dotyczy	kg	15			8%
4.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	10			8%
5.	Pieprz ziolowy mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	35			8%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

6.	Pieprz ziolowy mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	10			8%
7.	Papryka mielona – ostra i slodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	80			8%
8.	Papryka mielona – ostra i slodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	30			8%
9.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	40			5%
10.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	15			5%
11.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	nie dotyczy	kg	70			8%
12.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	nie dotyczy	kg	100			8%
13.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	30			8%
14.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	10			8%
15.	Pieprz naturalny mielony – czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	60			8%
16.	Pieprz naturalny mielony – czarny	nie dotyczy	kg	40			8%

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g					
17.	Pieprz naturalny ziarnisty – czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	80		8%
18.	Oregano otarte - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	6		5%
19.	Bazylia otarta - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	10		5%
20.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1kg	nie dotyczy	kg	70		5%
21.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	10		5%
22.	Żelatyna spożywcza - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	nie dotyczy	kg	8		8%
23.	Kwasek cytrynowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g	nie dotyczy	kg	60		23%
24.	Cynamon mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	nie dotyczy	kg	7		8%
25.	Chili - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	20		5%
26.	Bulionetka drobiowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g	nie dotyczy	kg	20		5%
27.	Bulionetka warzywna	nie dotyczy	kg	8		5%

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g						
28.	Barszcz biały – zupa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	nie dotyczy	kg	400			5%
29.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml	nie dotyczy	litr	90			8%
30.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 1 litra	nie dotyczy	litr	200			8%
31.	Przyprawa do gyrosa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	35			8%
32.	Sos pomidorowy – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	nie dotyczy	kg	15			8%
33.	Sos borowikowy – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	nie dotyczy	kg	20			8%
34.	Gałka muszkatołowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	5			23%
35.	Kminek - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	5			5%
36.	Przyprawa do grilla (do mięs) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	10			8%
37.	Bulion drobiowo-warzywny – - kostka od 120 g do 180 g	nie dotyczy	kg	60			8%
38.	Zupa borowikowa w proszku	nie dotyczy	kg	30			8%

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg						
39.	Sos sałatkowy koperkowy – - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	20			8%
40.	Sos do spaghetti po bolońsku – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	nie dotyczy	kg	15			8%
41.	Sos sojowy - opakowanie jednostkowe – butelka od 150 – 300 ml	nie dotyczy	litr	5			8%
42.	Sos grzybowy – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	nie dotyczy	kg	30			8%
43.	Zupa grzybowa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	20			5%
44.	Sos sałatkowy grecki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	20			8%
45.	Tymianek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	nie dotyczy	kg	3			8%
46.	Kostki rosółowe drobiowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g	nie dotyczy	kg	200			5%
47.	Kostki rosółowe wołowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g	nie dotyczy	kg	60			5%
SUMA NETTO:							

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - a) czosnek - minimum 7 miesięcy od daty dostawy,
 - b) pozostałe artykuły – minimum 8 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZEŚĆ III – SŁODYCZE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Czekolada twarda mleczna - tabliczka o wadze netto 100 g	nie dotyczy	szt.	10 000			23%
2.	Baton czekoladowy nadziewany (różne smaki) - opakowanie jednostkowe o wadze netto 45 g	nie dotyczy	szt.	7 000			23%
3.	Wafel czekoladowy (orzechowy, kakaowy) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 55 g	nie dotyczy	szt.	8 000			5%
4.	Wafel bez czekolady (nadzienie mleczne, nugatowe) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 25 g do 30 g	nie dotyczy	szt.	11 500			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

5.	Baton czekoladowy (nadzienie nugatowe, z orzechami ziemnymi) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 43 g do 55 g	nie dotyczy	szt.	7 000		5%
6.	Czekolada mleczna nadziewana (karmelowa, owocowa, bakaliowa) - tabliczka o wadze netto 100 g	nie dotyczy	szt.	5 000		23%
7.	Baton zbożowy różne smaki: żurawina i pomarańcza, banan, orzechowy, bakaliowy, ziarna z miodem - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 40 g do 45 g	nie dotyczy	szt.	5 000		5%
SUMA NETTO:						

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu.
3. Termin przydatności do spożycia – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ IV – OWOCE I WARZYWA MROŻONE
Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	3 300			5%
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	4 000			5%
3.	Fasolka szparagowa zielona, żółta cała, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	nie dotyczy	kg	3 200			5%
4.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	2 700			5%
5.	Czarna porzeczka mrożona	nie dotyczy	kg	2 700			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg						
6.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	2 700			5%
SUMA NETTO:							

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
5. Termin przydatności do spożycia – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
6. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWYZałącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo**Tabela 1****CZĘŚĆ V – OWOCE I WARZYWA MROŻONE****Dostawa do Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sulkowicach**

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN) 1	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu ²					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	300			5%
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	200			5%
3.	Mieszanka kompotowa wieloowocowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	900			5%
4.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	650			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 LegionowoNIP: 5360013119
REGON: 011968687tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

5.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	300			5%
6.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	400			
7.	Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	nie dotyczy	kg	250			5%
8.	Mieszanka chińska mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	nie dotyczy	kg	250			5%
9.	Szpinak mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5kg	nie dotyczy	kg	200			5%
SUMA NETTO:							

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
5. Termin przydatności do spożycia – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
6. Zamówienie realizowane będzie partiami (średnio raz na dwa tygodnie).

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWYZałącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo**Tabela 1****CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE**
Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, - utrwalony przez pasteryzację, - w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4,5 kg	nie dotyczy	kg	3 500			5%
2.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych, całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych	nie dotyczy	kg	950			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 LegionowoNIP: 5360013119
REGON: 011968687tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

	<ul style="list-style-type: none"> zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, - utrwalony przez pasteryzację, - w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 700 g do 900 g 						
3.	<p>Kukurydza konserwowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, - zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg 	nie dotyczy	kg	3 300			5%
4.	<p>Kukurydza konserwowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, - zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 800 g 	nie dotyczy	kg	350			5%
5.	<p>Papryka konserwowa słodka – półówki</p> <ul style="list-style-type: none"> - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, - w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych, przypraw aromatyczno-smakowych, - utrwalony przez pasteryzację, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg 	nie dotyczy	kg	2 500			5%
6.	<p>Papryka konserwowa słodka – półówki</p>	nie dotyczy	kg	400			5%

	<ul style="list-style-type: none"> - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, - w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych, przypraw aromatyczno-smakowych, - utrwalony przez pasteryzację, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 900 g 						
7.	<p>Fasolka szparagowa zielona, konserwowa – cięta na paski o długości ok. 3 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg 	nie dotyczy	kg	500			5%
8.	<p>Fasola czerwona konserwowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 700 g 	nie dotyczy	kg	3 300			5%
9.	<p>Groszek konserwowy</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg 	nie dotyczy	kg	2 000			5%
10.	<p>Groszek konserwowy</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg 	nie dotyczy	kg	300			5%
11.	<p>Chrzan tarty (na kwasu cytrynowym)</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 190 g do 400 g 	nie dotyczy	kg	400			5%
12.	<ul style="list-style-type: none"> - Koncentrat pomidorowy 30 % - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów, poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, 	nie dotyczy	kg	1 700			5%

	<ul style="list-style-type: none"> - utrwalony termicznie, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 4,5 kg 						
13.	<p>Koncentrat pomidorowy 30 %</p> <ul style="list-style-type: none"> - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, - utrwalony termicznie, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 900 g 	nie dotyczy	kg	400			5%
14.	<p>Szczaw konserwowy</p> <ul style="list-style-type: none"> - produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, - utrwalonych przez pasteryzację, - masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; - dopuszczalne rozwarstwienie, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 1 kg 	nie dotyczy	kg	350			5%
15.	<p>Brzoskwinie w syropie – połówki</p> <ul style="list-style-type: none"> - produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie, - utrwalony termicznie, - w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 900 g 	nie dotyczy	kg	1 000			5%
16.	Ananas w syropie – całe krążki	nie dotyczy	kg	2 000			5%

	- produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie, - utrwalony termicznie, - w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 700 g							
17.	Seler konserwowy cięty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	nie dotyczy	kg	150			5%	
18.	Pomidory w puszcze krojone bez skóry - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg	nie dotyczy	kg	60			5%	
19.	Cieciora konserwowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 600 g	nie dotyczy	kg	160			5%	
SUMA NETTO:								

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, bez oznak pleśni, o właściwym smaku i zapachu
3. Termin przydatności do spożycia:
 - a) chrzan tarty na kwasku cytrynowym – minimum 3 miesiące od daty dostawy,
 - b) szczaw konserwowy – minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - c) pozostałe artykuły – minimum 9 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(*podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*)

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ VII – WODA MINERALNA I SOKI OWOCOWE **Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu ²					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Sok pomarańczowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	nie dotyczy	litr	3 000			5%
2.	Sok grapefruitowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	nie dotyczy	litr	1 100			5%
3.	Sok jabłkowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	nie dotyczy	litr	2 500			5%
4.	Sok (nektar) z czarnej porzeczki - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	nie dotyczy	litr	2 200			5%
5.	Sok multiwitamina (nektar)- - opakowanie – karton o pojemności 1 litra,	nie dotyczy	litr	2 500			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

	- z zamknięciem typu Ricap					
6.	Sok multiwitamina (nektar) - opakowanie kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml	nie dotyczy	litr	2 500		5%
7.	Sok jabłkowy - opakowanie - kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml	nie dotyczy	litr	800		5%
8.	Naturalna woda mineralna gazowana - w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra	nie dotyczy	litr	47 000		23%
9.	Naturalna woda mineralna niegazowana - w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra	nie dotyczy	litr	30 000		23%
SUMA NETTO:						

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Termin przydatności do spożycia wynosi:
 - a) soki owocowe – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - b) naturalna woda mineralna gazowana – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - c) naturalna woda mineralna niegazowana – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
3. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWYZałącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo**Tabela 1****CZĘŚĆ VIII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE**
Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe wołowo – wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	700			5%
2.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	1 700			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 LegionowoNIP: 5360013119
REGON: 011968687tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser twarogowy, ziemniaki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	1 200			5%
4.	Pierogi z soczewicą świeże - nadzieniem jest soczewica i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	1 000			5%
5.	Kartacze świeże - skład: ziemniaki gotowane i surowe, mąka ziemniaczana, jaja, mięso wieprzowe, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 25 %, - barwa ciasta szara, - waga 1 szt. 20 – 40 g, - kształt podłużny, owalny, - produkt gotowy do spożycia po podgrzaniu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	1 000			5%
6.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 100 g,	nie dotyczy	kg	2 500			5%

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg						
7.	Naleśniki z musem jabłkowym świeże - nadzieniem jest mus jabłkowy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 100 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	1 300			5%
8.	Kluski śląskie świeże - konsystencja elastyczna i miękka, - barwa kremowo-szara, - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	3 600			5%
9.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	300			5%
10.	Flaki wołowe głęboko mrożone - cienko krojone, gotowane, - zapach i smak właściwy dla produktu, bez oznak powtórnego zamrażania, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg	nie dotyczy	kg	1 000			5%
11.	Krokiety z kapustą i pieczarkami świeże - nadzieniem jest kapusta i pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35 %,	nie dotyczy	kg	900			5%

	- waga 1 szt. 100 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg						
12.	Pierogi ze szpinakiem świeże - nadzieniem jest szpinak, ser żółty, ser biały i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	700			5%
SUMA NETTO:							

Pierogi

1. Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia;
2. Barwa:
 - ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,
 - nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;
3. Konsystencja i struktura:
 - ciasta: elastyczna, miękka,
 - nadzienia: miękka, zwarta;
4. Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; **niedopuszczalny**: stęchły, gorzki lub inny obcy.

Naleśniki

1. Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100 g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia;
2. Barwa:
 - ciasta: złocisto-brązowa,
 - nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;
3. Konsystencja i struktura:

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,
 - nadzienia: niejednolita, zwarta;
4. Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; **niedopuszczalny**: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.
 5. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
 6. Termin przydatności do spożycia wynosi:
 - wyroby świeże – minimum 3 dni od daty dostawy,
 - wyroby mrożone – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
 7. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ IX – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE
Dostawa do Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sułkowicach

L. p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego o produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	200			5%
2.	Uszka z kapustą i grzybami mrożone - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20 % - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	nie dotyczy	kg	10			5%
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 % - waga 1 szt. 25 g,	nie dotyczy	kg	100			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg							
4.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	250			5%	
5.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 100 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	300			5%	
6.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo – wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	200			5%	
7.	Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże - nadzieniem są pieczarki i kapusta, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35 %, - waga 1 szt. 100 g - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	300			5%	
8.	Kopytka ziemniaczane świeże - konsystencja elastyczna i miękka, barwa kremowo-szara, - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	nie dotyczy	kg	350			5%	
SUMA NETTO:								

Pierogi

1. Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia;
2. Barwa:
 - ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;
- 3. Konsystencja i struktura:
 - ciasta: elastyczna, miękka,
 - nadzienia: miękka, zwarta;
- 4. Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; **niedopuszczalny**: stęchły, gorzki lub inny obcy.

Naleśniki

1. Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100 g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia;
2. Barwa:
 - ciasta: złocisto-brązowa,
 - nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;
3. Konsystencja i struktura:
 - ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,
 - nadzienia: niejednolita, zwarta;
4. Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; **niedopuszczalny**: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.
5. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
6. Termin przydatności do spożycia wynosi:
 - wyroby świeże – minimum 3 dni od daty dostawy,
 - wyroby mrożone – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
7. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....

(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ X – MLEKO I JEGO PRZETWORY
Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75 – 82 % masy, - przyjemny smak i zapach – właściwy dla produktu bez śladów jęlczenia, - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto od 200 g do 250 g, - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	kg	9 000			5%
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75 – 85 % masy, - smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jęlczenia,	nie dotyczy	kg	400			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zcp@csp.edu.pl

	<ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto 15 g, - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 					
3.	<p>Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski, gouda</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	4 800		5%
4.	<p>Ser mozzarella</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy, - ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej, - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	1 500		5%
5.	<p>Śmietana świeża płynna</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 18 % masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – worki foliowe lub wiaderka plastikowe o pojemności od 5 do 10 litrów, - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy. 	nie dotyczy	litr	8 300		5%
6.	<p>Twaróg biały tłusty</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), 	nie dotyczy	kg	4 000		5%

	<ul style="list-style-type: none"> - łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 4 dni od daty dostawy. 					
7.	<p>Serek ziarnisty wiejski</p> <ul style="list-style-type: none"> - pełnotłusty, - z dodatkiem słodkiej śmietanki, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	1 600		5%
8.	<p>Serek naturalny</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy 	nie dotyczy	kg	1 500		5%
9.	<p>Jogurt owocowy</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy 	nie dotyczy	kg	4 700		5%
10.	<p>Mleko świeże UHT</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 2 % masy, - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, - zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, 	nie dotyczy	litr	25 000		5%

	<ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, - termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy. 					
11.	<p>Ser topiony plastry</p> <ul style="list-style-type: none"> - pełnotłusty, - smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, - każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	2 000		5%
12.	<p>Serek homogenizowany termizowany</p> <ul style="list-style-type: none"> - pełnotłusty, - smak: naturalny, czekoladowy oraz różne smaki owocowe, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g., - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	2 500		5%
13.	<p>Serek topiony - trójkąty</p> <ul style="list-style-type: none"> - pełnotłusty, - różne smaki, - opakowanie jednostkowe kartonik o wadze 180 g (8 sztuk x 22,5 g porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	1 600		5%
14.	<p>Ser pleśniowy Camembert</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50 % masy, - konsystencja sera – ścisła, - nalot pleśni na serze w kolorze białym, - smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 120 g do 200 g (porcja), 	nie dotyczy	kg	1 600		5%

	- termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.							
15.	Deser mleczny z bitą śmietanką - klasa I, - różne smaki: owocowe, czekoladowe, waniliowe, - karmelowe, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy lub kartonik o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	kg	2 200			5%	
16.	Mleko UHT bez laktozy - zawartość tłuszczu 1,5 % masy, - zawartość laktozy <0,01 g w 100 ml produktu, - zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, - termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy	nie dotyczy	litr	5 000			5%	
17.	Kefir naturalny gęsty - klasa I, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	nie dotyczy	kg	500			5%	
SUMA NETTO:								

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:
 - a) nazwę producenta,
 - b) skład produktu,
 - c) datę przydatności do spożycia,

- d) sposób przechowywania.
3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ XI – MLEKO I JEGO PRZETWORY

Dostawa do Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	<p>Masło extra</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 75 – 82 % masy, - przyjemny smak i zapach – właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto 200 g, - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	1 200			5%
2.	<p>Maselko extra</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 75 – 85 % masy, - smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, - opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto od 10 g do 15 g, 	nie dotyczy	kg	80			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

	<ul style="list-style-type: none"> - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 						
3.	<p>Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - łatwo dający się kroić krawędzią mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	1 500			5%
4.	<p>Twaróg biały półtłusty</p> <ul style="list-style-type: none"> - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), - łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto od 200 g do 250 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	700			5%
5.	<p>Ser topiony – trójkąty</p> <ul style="list-style-type: none"> - pełnotłusty, - różne smaki, - opakowanie jednostkowe kartonik o wadze netto od 170 g do 200 g (8 sztuk x 22,5 g – 25 g porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	250			5%
6.	<p>Ser topiony plastry</p> <ul style="list-style-type: none"> - pełnotłusty, - smak łagodny, - zapach właściwy dla produktu, - każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	250			5%

7.	Serek twarożek wiejski ziarnisty - pełnotłusty, - z dodatkiem słodkiej śmietanki, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	kg	250			5%
8.	Jogurt owocowy - klasa I, - różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto od 150 g do 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	kg	300			5%
9.	Jogurt pitny - klasa I, - różne smaki owocowe, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	kg	300			5%
10.	Jogurt naturalny - klasa I - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto od 160 g do 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	kg	180			5%
11.	Mleko świeże UHT - zawartość tłuszczu 2 % masy, - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, - zapach właściwy dla produktu – bez obcych zapachów, - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr,	nie dotyczy	litr	5 000			5%

	- termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.						
12.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 30 % masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności od 200 ml do 500 ml, - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	litr	350			5%
13.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 18 % masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	litr	450			5%
14.	Serek homogenizowany termizowany - pełnotłusty, - smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	nie dotyczy	kg	400			5%
15.	Kefir naturalny - zawartość tłuszczu 1,5 % masy - klasa I, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 160 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	nie dotyczy	kg	100			5%
16.	Ser typu feta - zawartość tłuszczu 16 % masy,	nie dotyczy	kg	30			5%

	<ul style="list-style-type: none"> - miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, - smak i zapach czysty, delikatny, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy. 						
17.	<p>Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalско – holenderskiego lub holendersko – szwajcarskiego</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	500			5%
18.	<p>Ser wędzony typu rolada ustrzycka</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	200			5%
19.	<p>Ser pleśniowy Camembert</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50 % masy, - konsystencja sera – ściśła, - nalot pleśni na serze w kolorze białym, - smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 120 do 200 g (porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy. 	nie dotyczy	kg	15			5%
20.	Serek topiony	nie dotyczy	kg	50			5%

	<ul style="list-style-type: none"> - skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12 % ± 2, mleko w proszku, białka mleka, - różne smaki (z salami, z papryką, z szynką), - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy 							
21.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - krojony w plastry, - opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przezroczystą, - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy 	nie dotyczy	kg	300			5%	
22.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe – okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g 	nie dotyczy	kg	250			5%	
SUMA NETTO:								

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzone etykietą zawierającą:
 - a) nazwę producenta,
 - b) datę przydatności do spożycia,
 - c) sposób przechowywania,
 - d) skład produktu.
3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu).

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZEŚĆ XII – BAZY DO ZUP

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia		J.m.	Proponowana ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
	Opis przedmiotu zamówienia	Nazwa oferowanego produktu					
1	2	3	4	5	6	7 (5 x 6)	8
1.	Baza o smaku drobiowym – instant <u>skład produktu:</u> - tłuszcz kurzy, - liofilizowane części stałe warzyw, - rozdrobnione mięso drobiowe <u>wydajność:</u> - minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg	nie dotyczy	kg	400			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

2.	Baza o smaku jarzynowym – instant <u>skład produktu:</u> - tłuszcz roślinny, - sos sojowy w proszku, - bez zawartości tłuszczu zwierzęcego, - duża zawartość liofilizowanych cząstek warzyw <u>wydajność:</u> - minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg.	nie dotyczy	kg	700		5%
SUMA NETTO:						

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
3. Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwie dostawy w trakcie trwania umowy).

Tabela 2

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
SUMA BRUTTO:		

Łączna wartość netto oferty wynosi (słownie w złotych):

Łączna wartość brutto oferty wynosi (słownie w złotych):

w tym: zł podatku od towarów i usług (VAT).

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Wykonawca:

.....

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię,nazwisko,stanowisko/podstawa
do reprezentacji)

INORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI/BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

W związku z udziałem w postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na „*dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach*” oraz zgodnie z treścią *Specyfikacji warunków zamówienia* (Rozdział VII pkt 3 lit. e – SWZ)

oświadczamy, że nie należymy* do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów*, co inny Wykonawca, który złożył odrębną ofertę w postępowaniu.

lub

oświadczamy, że należymy* do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów*, co następujący Wykonawca, który złożył odrębną ofertę, w postępowaniu:

.....

.....

Data, miejscowość oraz podpis(-y):

.....

Wraz ze złożeniem niniejszego oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Data, miejscowość oraz podpis(-y):

.....

* niniejsze oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

Dokument składany w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym - podpis osoby upoważnionej do reprezentacji Wykonawcy.

Wykonawca:

.....

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię,nazwisko,stanowisko/podstawa
do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE* O AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W JEDZ**

W związku z udziałem w postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na „dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach”, sprawa nr 07/21/WŻ, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art. 132 ustawy, oświadczam/y, że informacje zawarte w *Jednolitym europejskim dokumencie zamówienia (JEDZ)*, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 108 ust. 1 oraz w art. 109 ust. 1 ustawy,

są aktualne / są nieaktualne.***

Data, miejscowość oraz podpis(-y):

.....

Dokument składany w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym - podpis osoby upoważnionej do reprezentacji Wykonawcy.

-
- * niniejsze oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
** Na podstawie §3 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r., w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415) wydanego w oparciu o art. 128 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. poz. 2019, z późn. zm.).
*** niepotrzebne skreślić. W przypadku braku aktualności podanych uprzednio informacji dodatkowo należy złożyć stosowną informację w tym zakresie, w szczególności określić jakich danych dotyczy zmiana i wskazać jej zakres.

Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami

Wykonawca musi wykazać dysponowanie co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

Rodzaj środka transportu	Numer rejestracyjny	Data wydania decyzji lub kontroli dopuszczającej pojazd do transportu przedmiotu zamówienia	Podstawa dysponowania środkiem transportu
			Dysponuję/będę dysponował*
			Dysponuję/będę dysponował*
			Dysponuję/będę dysponował*

* niepotrzebne skreślić

Uwaga!

Wykonawca może polegać na potencjale technicznym innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

..... dn.
(miejsowość)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 7 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach.

(kod CPV): 15612100-2, 15831000-2, 15861000-1, 15870000-7, 15842000-2, 15331170-9, 5331460-9, 15331500-2, 15321000-4, 15981000-8, 15851000-8, 15530000-2, 15511210-8, 15544000-3, 15310000-4.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzach cenowych” w części I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI oraz XII.

- ✓ Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
- ✓ Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.
- ✓ W dniu pierwszej dostawy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć informację dotyczącą alergenów zawartych w produktach objętych zamówieniem.
- ✓ Jakość i skład dostaw towarów będą zgodne z obowiązującymi normami polskimi.

CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Fasola biała średnia - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	2 300
2.	Groch żółty luskany połówki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	1 100
3.	Kasza gryczana palona ciemna - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	900
4.	Kasza jęczmienna mazurska - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	1 300
5.	Kasza bulgur – średnioziarnista - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	kg	1 200
6.	Kasza manna - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	250
7.	Płatki owsiane - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	150
8.	Płatki kukurydziane - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	350

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zzp@csp.edu.pl

9.	Musli owocowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	400
10.	Kóleczka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	700
11.	Mąka pszenna typ 500 - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 30 kg	kg	6 000
12.	Mąka ziemniaczana - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg	kg	200
13.	Ryż biały długoziarnisty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	3 700
14.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 6 kg do 10 kg	kg	2 700
15.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki, łazanki, zacierka) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg	kg	900
16.	Makaron Spaghetti - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	1 600
17.	Cukier biały kryształ - opakowanie jednostkowe – worki o wadze netto od 1 kg do 25 kg	kg	13 000
18.	Sól jadalna drobna (kuchenna) naturalnie czysta - opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg	kg	4 000
19.	Herbata ekspresowa zwykła - opakowania hermetycznie zamknięte, opakowanie jednostkowe po 100 szt.	op.	4 200
20.	Herbata ekspresowa klasa I - opakowania hermetycznie zamknięte, w każdym opakowaniu po 100 szt. pojedynczo pakowanych saszetek.	op.	30
21.	Kawa liofilizowana rozpuszczalna 100% kawy naturalnej - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	15
22.	Kawa zbożowa sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g	kg	20
23.	Kawa zbożowa inka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	100
24.	Kakao naturalne niskotłuszczowe sypkie - zawartość tłuszczu kakaowego 10 % w 100 g masy, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g	kg	100
25.	Miód naturalny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 15 g do 25 g	kg	460
26.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	1 600
27.	Dżem owocowy wiśniowy – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	1 600
28.	Dżem owocowy truskawkowy – - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	1 600
29.	Dżem owocowy brzoskwiniowy – - z kawałkami owoców,	kg	1 600

	<ul style="list-style-type: none"> - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg 		
30.	<p>Dżem owocowy z czarnej porzeczki –</p> <ul style="list-style-type: none"> - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg 	kg	100
31.	<p>Dżem owocowy wiśniowy –</p> <ul style="list-style-type: none"> - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg 	kg	100
32.	<p>Dżem owocowy brzoskwiniowy –</p> <ul style="list-style-type: none"> - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg 	kg	50
33.	<p>Dżem owocowy truskawkowy –</p> <ul style="list-style-type: none"> - z kawałkami owoców, - zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, - zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg 	kg	100
34.	<p>Powidła śliwkowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg 	kg	100
35.	<p>Dżem owocowy – różne smaki</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 20 g do 25 g 	kg	250
36.	<p>Ocet spirytusowy – 10%</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 0,5 litra 	litr	400
37.	<p>Musztarda sarepska</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg 	kg	1 300
38.	<p>Musztarda sarepska</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg 	kg	100
39.	<p>Majonez dekoracyjny o obniżonej zawartości tłuszczu</p> <ul style="list-style-type: none"> - o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, - skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana, kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6 %, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg 	kg	3 200
40.	<p>Majonez dekoracyjny wysokotłuszczowy</p> <ul style="list-style-type: none"> - o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g 	kg	600
41.	<p>Olej jadalny</p> <ul style="list-style-type: none"> - uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 do 10 litrów 	litr	5 000
42.	<p>Olej jadalny</p> <ul style="list-style-type: none"> - uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 litr 	litr	600
43.	<p>Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto od 250 g do 500 g 	kg	3 100
44.	<p>Ketchup o łagodnym smaku</p> <ul style="list-style-type: none"> - gęsty, barwa czerwona, - zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %, 	kg	200

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg		
45.	Ketchup o łagodnym smaku gęsty, barwa czerwona, - zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg	kg	1 500
46.	Sos meksykański - gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula, papryka), - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g	kg	800
47.	Otręby pszenne spożywcze - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	100
48.	Banany suszone - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500g do 1 kg	kg	100
49.	Rodzynki – suszone winogrona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	100
50.	Żurawina suszona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	100
51.	Tofu – twardej sojowy - otrzymany w procesie koagulacji mleka sojowego, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	kg	160
52.	Hummus - sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 120 g	kg	80

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci, zbrylenia i pleśni.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - a) masło roślinne - minimum 2 miesiące od daty dostawy,
 - b) kawa liofilizowana rozpuszczalna – minimum 12 miesięcy od daty dostawy,
 - c) płatki kukurydziane - minimum 4 miesiące od daty dostawy,
 - d) pozostałe artykuły – minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - e) tofu – minimum 7 tygodni od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ II – PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	70
2.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	30
3.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g	kg	15
4.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10
5.	Pieprz ziółowy mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	35
6.	Pieprz ziółowy mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10

7.	Papryka mielona – ostra i słodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	80
8.	Papryka mielona – ostra i słodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	30
9.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	40
10.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	15
11.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	70
12.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	100
13.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	30
14.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10
15.	Pieprz naturalny mielony – czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	60
16.	Pieprz naturalny mielony – czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	40
17.	Pieprz naturalny ziarnisty – czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	80
18.	Oregano otarte - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	6
19.	Bazylija otarta - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10
20.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1kg	kg	70
21.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto 10 g do 50 g	kg	10
22.	Żelatyna spożywcza - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	8
23.	Kwasek cytrynowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g	kg	60
24.	Cynamon mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	7
25.	Chili - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20
26.	Bulionetka drobiowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g	kg	20
27.	Bulionetka warzywna - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g	kg	8
28.	Barszcz biały – zupa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	400
29.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml	litr	90
30.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 1 litra	litr	200
31.	- Przyprawa do gyrosa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	35
32.	Sos pomidorowy – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	15
33.	Sos borowikowy – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	20
34.	Gałka muszkatołowa	kg	5

	- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g		
35.	Kminek - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	5
36.	Przyprawa do grilla (do mięs) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10
37.	Bulion drobiowo-warzywny – - kostka od 120 g do 180 g	kg	60
38.	Zupa borowikowa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	30
39.	Sos sałatkowy koperkowy – - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20
40.	Sos do spaghetti po bolońsku – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	15
41.	Sos sojowy - opakowanie jednostkowe – butelka od 150 – 300 ml	litr	5
42.	Sos grzybowy – konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	30
43.	Zupa grzybowa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	20
44.	Sos sałatkowy grecki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20
45.	Tymianek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	3
46.	Kostki rosółowe drobiowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g	kg	200
47.	Kostki rosółowe wołowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g	kg	60

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrzylenia.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - a) czosnek - minimum 7 miesięcy od daty dostawy,
 - b) pozostałe artykuły – minimum 8 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZEŚĆ III – SŁODYCZE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Czekolada twarda mleczna - tabliczka o wadze netto 100 g	szt.	10 000
2.	Baton czekoladowy nadziewany (różne smaki) - opakowanie jednostkowe o wadze netto 45 g	szt.	7 000
3.	Wafel czekoladowy (orzechowy, kakaowy) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 55 g	szt.	8 000
4.	Wafel bez czekolady (nadzienie mleczne, nugatowe) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 25 g do 30 g	szt.	11 500
5.	Baton czekoladowy (nadzienie nugatowe, z orzechami ziemnymi) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 43 g do 55 g	szt.	7 000

6.	Czekolada mleczna nadziewana (karmelowa, owocowa, bakaliowa) - tabliczka o wadze netto 100 g	szt.	5 000
7.	Baton zbożowy różne smaki: żurawina i pomarańcza, banan, orzechowy, bakaliowy, ziarna z miodem - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 40 g do 45 g	szt.	5 000

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu.
3. Termin przydatności do spożycia – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ IV – OWOCE I WARZYWA MROŻONE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	3 300
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	4 000
3.	Fasolka szparagowa zielona, żółta cała, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 200
4.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	2 700
5.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	2 700
6.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	2 700

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
5. Termin przydatności do spożycia – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
6. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ V – OWOCE I WARZYWA MROŻONE

Dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sulkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	300
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	200
3.	Mieszanka kompotowa wieloowocowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	900
4.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	650
5.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	300
6.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	400
7.	Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	250
8.	Mieszanka chińska mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	250
9.	Szpinak mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5kg	kg	200

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
5. Termin przydatności do spożycia – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
6. Zamówienie realizowane będzie partiami (średnio raz na dwa tygodnie).

CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, - utrwalony przez pasteryzację, - w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4,5 kg	kg	3 500
2.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych, całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru,	kg	950

	<ul style="list-style-type: none"> - utrwalony przez pasteryzację, - w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 700 g do 900 g 		
3.	Kukurydza konserwowa <ul style="list-style-type: none"> - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, - zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg 	kg	3 300
4.	Kukurydza konserwowa <ul style="list-style-type: none"> - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, - zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 800 g 	kg	350
5.	Papryka konserwowa słodka – połówki <ul style="list-style-type: none"> - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, - w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych, przypraw aromatyczno-smakowych, - utrwalony przez pasteryzację, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg 	kg	2 500
6.	Papryka konserwowa słodka – połówki <ul style="list-style-type: none"> - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, - w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych, przypraw aromatyczno-smakowych, - utrwalony przez pasteryzację, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 900 g 	kg	400
7.	Fasolka szparagowa zielona, konserwowa – cięta na paski o długości ok. 3 cm <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg 	kg	500
8.	Fasola czerwona konserwowa <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 700 g 	kg	3 300
9.	Groszek konserwowy <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg 	kg	2 000
10.	Groszek konserwowy <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg 	kg	300
11.	Chrzan tarty (na kwasu cytrynowym) <ul style="list-style-type: none"> - jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 190 g do 400 g 	kg	400
12.	<ul style="list-style-type: none"> - Koncentrat pomidorowy 30 % - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów, poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, - utrwalony termicznie, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 4,5 kg 	kg	1 700
13.	<ul style="list-style-type: none"> - Koncentrat pomidorowy 30 % - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, - utrwalony termicznie, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 900 g 	kg	400

14.	Szczaw konserwowy - produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, - utrwalonych przez pasteryzację, - masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; - dopuszczalne rozwarstwienie, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 1 kg	kg	350
15.	Brzoskwinie w syropie – połówki - produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie, - utrwalony termicznie, - w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 900 g	kg	1 000
16.	Ananas w syropie – całe kążki - produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie, - utrwalony termicznie, - w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 700 g	kg	2 000
17.	Seler konserwowy cięty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	kg	150
18.	Pomidory w puszcze krojone bez skóry - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg	kg	60
19.	Cieciora konserwowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 600 g	kg	160

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, bez oznak pleśni, o właściwym smaku i zapachu
3. Termin przydatności do spożycia:
 - a) chrzan tarty na kwasu cytrynowym – minimum 3 miesiące od daty dostawy,
 - b) szczaw konserwowy – minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - c) pozostałe artykuły – minimum 9 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ VII – WODA MINERALNA I SOKI OWOCOWE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Sok pomarańczowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	litr	3 000
2.	Sok grapefruitowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	litr	1 100
3.	Sok jabłkowy - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	litr	2 500

4.	Sok (nektar) z czarnej porzeczki - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	litr	2 200
5.	Sok multiwitamina (nektar)- - opakowanie – karton o pojemności 1 litra, - z zamknięciem typu Ricap	litr	2 500
6.	Sok multiwitamina (nektar) - opakowanie kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml	litr	2 500
7.	Sok jabłkowy - opakowanie - kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml	litr	800
8.	Naturalna woda mineralna gazowana - w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra	litr	47 000
9.	Naturalna woda mineralna niegazowana - w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra	litr	30 000

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Termin przydatności do spożycia wynosi:
 - a) soki owocowe – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - b) naturalna woda mineralna gazowana – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - c) naturalna woda mineralna niegazowana – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
3. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ VIII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo – wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	700
2.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 700
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser twarogowy, ziemniaki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 200
4.	Pierogi z soczewicą świeże - nadzieniem jest soczewica i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 000
5.	Kartacze świeże - skład: ziemniaki gotowane i surowe, mąka ziemniaczana, jaja, mięso wieprzowe, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 25 %,	kg	1 000

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

	<ul style="list-style-type: none"> - barwa ciasta szara, - waga 1 szt. 20 – 40 g, - kształt podłużny, owalny, - produkt gotowy do spożycia po podgrzaniu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg 		
6.	<p>Naleśniki z serem świeże</p> <ul style="list-style-type: none"> - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 100 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg 	kg	2 500
7.	<p>Naleśniki z musem jabłkowym świeże</p> <ul style="list-style-type: none"> - nadzieniem jest mus jabłkowy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 100 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg 	kg	1 300
8.	<p>Kluski śląskie świeże</p> <ul style="list-style-type: none"> - konsystencja elastyczna i miękka, - barwa kremowo-szara, - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg 	kg	3 600
9.	<p>Pierogi z kapustą i grzybami świeże</p> <ul style="list-style-type: none"> - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg 	kg	300
10.	<p>Flaki wołowe głęboko mrożone</p> <ul style="list-style-type: none"> - cienko krojone, gotowane, - zapach i smak właściwy dla produktu, bez oznak powtórnego zamrażania, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg 	kg	1 000
11.	<p>Krokiety z kapustą i pieczarkami świeże</p> <ul style="list-style-type: none"> - nadzieniem jest kapusta i pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35 % , - waga 1 szt. 100 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg 	kg	900
12.	<p>Pierogi ze szpinakiem świeże</p> <ul style="list-style-type: none"> - nadzieniem jest szpinak, ser żółty, ser biały i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg 	kg	700

Pierogi

1. Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia;
2. Barwa:
 - ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,
 - nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;
3. Konsystencja i struktura:
 - ciasta: elastyczna, miękka,
 - nadzienia: miękka, zwarta;
4. Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; **niedopuszczalny**: stęchły, gorzki lub inny obcy.

Naleśniki

- Wygląd: platy naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100 g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia;
- Barwa:
 - ciasta: złocisto-brązowa,
 - nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;
- Konsystencja i struktura:
 - ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,
 - nadzienia: niejednolita, zwarta;
- Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; **niedopuszczalny**: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.
- W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
- Termin przydatności do spożycia wynosi:
 - wyroby świeże – minimum 3 dni od daty dostawy,
 - wyroby mrożone – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
- Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ IX – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE

Dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	200
2.	Uszka z kapustą i grzybami mrożone - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20 % - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	kg	10
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 % - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	100
4.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	250
5.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 100 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300
6.	Pierogi z mięsem świeże	kg	200

	- nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo – wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40 %, - waga 1 szt. 25 g, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg		
7.	Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże - nadzieniem są pieczarki i kapusta, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35 %, - waga 1 szt. 100 g - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300
8.	Kopytka ziemniaczane świeże - konsystencja elastyczna i miękka, barwa kremowo-szara, - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	350

Pierogi

- Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia;
- Barwa:
 - ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,
 - nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;
- Konsystencja i struktura:
 - ciasta: elastyczna, miękka,
 - nadzienia: miękka, zwarta;
- Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; **niedopuszczalny**: stęchły, gorzki lub inny obcy.

Naleśniki

- Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100 g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia;
- Barwa:
 - ciasta: złocisto-brązowa,
 - nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;
- Konsystencja i struktura:
 - ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,
 - nadzienia: niejednolita, zwarta;
- Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; **niedopuszczalny**: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.
- W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
- Termin przydatności do spożycia wynosi:
 - wyroby świeże – minimum 3 dni od daty dostawy,
 - wyroby mrożone – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
- Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ X – MLEKO I JEGO PRZETWORY
Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75 – 82 % masy, - przyjemny smak i zapach – właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto od 200 g do 250 g, - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	9 000
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75 – 85 % masy, - smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, - opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto 15 g, - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	400
3.	Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski, gouda - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	4 800
4.	Ser mozzarella - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy, - ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej, - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	1 500
5.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 18 % masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – worki foliowe lub wiaderka plastikowe o pojemności od 5 do 10 litrów, - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy.	litr	8 300
6.	Twaróg biały tłusty - klasa I, - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), - łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 4 dni od daty dostawy.	kg	4 000
7.	Serek ziarnisty wiejski - pełnotłusty, - z dodatkiem słodkiej śmietanki, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	1 600
8.	Serek naturalny - klasa I, - skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	1 500
9.	Jogurt owocowy - klasa I, - różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 150 g do 200 g,	kg	4 700

	- termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy		
10.	Mleko świeże UHT - zawartość tłuszczu 2 % masy, - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, - zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, - termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.	litr	25 000
11.	Ser topiony plastry - pełnotłusty, - smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, - każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.	kg	2 000
12.	Serek homogenizowany termizowany - pełnotłusty, - smak: naturalny, czekoladowy oraz różne smaki owocowe, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g., - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	2 500
13.	Serek topiony - trójkąt - pełnotłusty, - różne smaki, - opakowanie jednostkowe kartonik o wadze 180 g (8 sztuk x 22,5 g porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	1 600
14.	Ser pleśniowy Camembert - klasa I, - pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50 % masy, - konsystencja sera – ścisła, - nalot pleśni na serze w kolorze białym, - smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 120 g do 200 g (porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	1 600
15.	Deser mleczny z bitą śmietanką - klasa I, - różne smaki: owocowe, czekoladowe, waniliowe, karmelowe, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy lub kartonik o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	2 200
16.	Mleko UHT bez laktozy - zawartość tłuszczu 1,5 % masy, - zawartość laktozy <0,01 g w 100 ml produktu, - zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, - termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy	litr	5 000
17.	Kefir naturalny gęsty - klasa I, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	kg	500

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:
 - nazwę producenta,
 - skład produktu,

- datę przydatności do spożycia,
- sposób przechowywania.

3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).

CZEŚĆ XI – MLEKO I JEGO PRZETWORY

Dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75 – 82 % masy, - przyjemny smak i zapach – właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto 200 g, - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	1 200
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75 – 85 % masy, - smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, - opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto od 10 g do 15 g, - rodzaj opakowania – nieprzezroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	80
3.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	1 500
4.	Twaróg biały półtłusty - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), - łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto od 200 g do 250 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	700
5.	Ser topiony – trójkąty - pełnotłusty, - różne smaki, - opakowanie jednostkowe kartonik o wadze netto od 170 g do 200 g (8 sztuk x 22,5 g – 25 g porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	250
6.	Ser topiony plastry - pełnotłusty, - smak łagodny, - zapach właściwy dla produktu, - każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.	kg	250
7.	Serek twarówek wiejski ziarnisty - pełnotłusty, - z dodatkiem słodkiej śmietanki, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.	kg	250
8.	Jogurt owocowy - klasa I, - różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców,	kg	300

	<ul style="list-style-type: none"> - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto od 150 g do 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 		
9.	<p>Jogurt pitny</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - różne smaki owocowe, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 	kg	300
10.	<p>Jogurt naturalny</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto od 160 g do 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 	kg	180
11.	<p>Mleko świeże UHT</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 2 % masy, - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, - zapach właściwy dla produktu – bez obcych zapachów, - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy. 	litr	5 000
12.	<p>Śmietana świeża płynna</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 30 % masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności od 200 ml do 500 ml, - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy. 	litr	350
13.	<p>Śmietana świeża płynna</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 18 % masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 	litr	450
14.	<p>Serek homogenizowany termizowany</p> <ul style="list-style-type: none"> - pełnotłusty, - smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy. 	kg	400
15.	<p>Kefir naturalny</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 1,5 % masy - klasa I, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 160 g do 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy 	kg	100
16.	<p>Ser typu feta</p> <ul style="list-style-type: none"> - zawartość tłuszczu 16 % masy, - miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, - smak i zapach czysty, delikatny, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy. 	kg	30
17.	<p>Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalско – holenderskiego lub holendersko – szwajcarskiego</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy. 	kg	500
18.	<p>Ser wędzony typu rolada ustrzycka</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasa I, 	kg	200

	- zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.		
19.	Ser pleśniowy Camembert - klasa I, - pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50 % masy, - konsystencja sera – ścisła, - nalot pleśni na serze w kolorze białym, - smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 120 do 200 g (porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	15
20.	Serek topiony - skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12 % ± 2, mleko w proszku, białka mleka, - różne smaki (z salami, z papryką, z szynką), - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	50
21.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - krojony w plastry, - opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przezroczystą, - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	300
22.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. - opakowanie jednostkowe – okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g	kg	250

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:
 - a) nazwę producenta,
 - b) datę przydatności do spożycia,
 - c) sposób przechowywania,
 - d) skład produktu.
3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu).

CZEŚĆ XII – BAZY DO ZUP

Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Baza o smaku drobiowym – instant <u>skład produktu:</u> - tłuszcz kurzy, - liofilizowane części stałe warzyw, - rozdrobnione mięso drobiowe <u>wydajność:</u> - minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg	kg	400
2.	Baza o smaku jarzynowym – instant <u>skład produktu:</u>	kg	700

	<ul style="list-style-type: none"> - tłuszcz roślinny, - sos sojowy w proszku, - bez zawartości tłuszczu zwierzęcego, - duża zawartość liofilizowanych cząstek warzyw <p><u>wydajność:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg. 		
--	--	--	--

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
3. Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwie dostawy w trakcie trwania umowy).

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY
Projekt

Załącznik nr 8 do SWZ
Sprawa nr 07/21/WŻ

Umowa nr 07/21/WŻ

Zawarta w Legionowie w dniu 2021 r. pomiędzy **SKARBEM PAŃSTWA – CENTRUM SZKOLENIA POLICJI w Legionowie**, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo, NIP 536-00-13-119; REGON 011968687 reprezentowanym przez
zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

a

..... z siedzibą w
wpisanym do Krajowego Rejestru Przedsiębiorców / Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
NIP, REGON, reprezentowanym przez, PESEL:
zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

wyłonionym w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego do zamówienia publicznego nr 07/21/WŻ Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, realizowanego zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. poz. 2019, z późn. zm.¹⁴), zwaną w dalszej części umowy „ustawą”.

Przedmiot umowy

§ 1.

1. Wykonawca sprzedaje a Zamawiający nabywa artykuły spożywcze do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i/lub do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach zgodnie z ofertą i cenami określonymi w załącznikach nr 1 do umowy – *Formularz oferty* wraz z *formularzem cenowym* w części oraz nr 2 do umowy – *Opis przedmiotu zamówienia*.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
3. Wykonawca gwarantuje zachowanie parametrów przedmiotu umowy zgodnie z parametrami określonymi w ofercie, na podstawie której zawarta została niniejsza umowa.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia przestrzegania przez Wykonawcę wymogów określonych w ust. 3 w okresie obowiązywania umowy.
5. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w oparciu o *Rejestr kontroli dostaw* prowadzony przez upoważnionego pracownika magazynu żywnościowego.

¹⁴ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2020 r., poz. 288, 875, 1492, 1517, 2275 i 2320.

Termin i warunki realizacji umowy

§ 2.

1. Umowa będzie obowiązywać przez czas określony, dla części I, II, III, IV, VI, VII, VIII, X, XII - dostawy do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie od dnia 01 października 2021 r. do 30 września 2022 r.
Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 października 2021 r.
Dla części V, IX, XI - dostawy do Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sułkowicach. od dnia 01 stycznia 2022 r. do 30 września 2022 r.
Planowany termin pierwszej dostawy 01 stycznia 2022 r.
2. W przypadku wydłużenia okresu realizacji umowy na dalszy czas oznaczony, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy w cenach określonych w załączniku nr 1 do umowy – *Formularz oferty wraz z formularzem cenowym*.
3. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy Centrum Szkolenia Policji zlokalizowany w Legionowie i/lub w Sułkowicach.
4. Przyjęcia towaru do magazynu będą się odbywały zgodnie z procedurą zawartą w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
5. Termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.
6. Dostawa zamówienia realizowana będzie partiami, w dni robocze w godzinach od 8:00 do 12:00, po złożeniu przez Zamawiającego zamówienia częściowego w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W takim przypadku Zamawiający zastrzega sobie również prawo do oddania próbek partii dostawy do akredytowanego laboratorium, w celu wykonania badań mikrobiologicznych. Koszty badania w całości pokryje Wykonawca.
8. W przypadku reklamacji złożonej przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się w ciągu 2 dni od złożonej reklamacji wymienić wadliwą partię przedmiotu umowy na wolną od wad.
9. Jeżeli Wykonawca w terminie 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem jakościowym nie dostarczy partii towaru bez wad w zamian za towar reklamowany, Zamawiający będzie mógł zakupić towar u innego dostawcy a dodatnią różnicę pomiędzy ceną zakupionego towaru a ceną u Wykonawcy pokryje Wykonawca.
10. Jeżeli Wykonawca w terminie 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem ilościowym nie dostarczy różnicy w ilości wynikającej z pisemnego zamówienia partii i faktycznie zrealizowanej dostawy, Zamawiający będzie mógł zakupić towar u innego dostawcy a dodatnią różnicę pomiędzy ceną Wykonawcy, a ceną zakupionego towaru pokryje Wykonawca.
11. Koordynatorem realizacji umowy ze strony Zamawiającego jest w Legionowie p. Mariola Suska tel. (47) 725 56 55, w Sułkowicach p. Andrzej Płodczyk tel. (47) 725 57 93.
12. Koordynatorem realizacji umowy ze strony Wykonawcy jest p.
..... tel.

13. Koordynatorzy, o których mowa w ust. 11 i 12 zostają powołani celem ustalenia wszelkich szczegółów związanych z realizacją umowy. Ustalenia koordynatorów odbywać się będą telefonicznie lub w formie pisemnej przesłanej faksem.
14. Zamawiający ma prawo odmowy odbioru przedmiotu umowy w przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu określonego w ust. 5.

Obowiązki Wykonawcy **§ 3.**

1. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za dostawy, które realizuje przy pomocy podwykonawców.
2. Wykonawca zobowiązuje się każdorazowo przy dostawie załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.
3. W dniu pierwszej dostawy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć informację dotyczącą alergenów zawartych w produktach objętych niniejszym zamówieniem.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w opakowaniach zbiorczych odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.
5. Wykonawca powinien zapewnić w umowach z podwykonawcami by suma wynagrodzeń ustalona za zakres dostaw wykonywanych przez podwykonawców nie przekroczyła wynagrodzenia przypadającego na ten sam zakres w umowie z Zamawiającym. Zapis będzie miał zastosowanie wobec Wykonawców, którzy będą korzystali z podwykonawców.

Wartość umowy i zasady rozliczeń **§ 4.**

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy wynosi kwotę netto złotych (słownie:
.....) powiększoną o podatek od towarów i usług VAT naliczony według stawek podatku VAT na dzień zawarcia umowy, co stanowi kwotę brutto złotych (słownie:).
2. Ceny jednostkowe netto, o których mowa w *Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym* stanowiącym załącznik nr 1 do umowy zawierają koszty transportu, ubezpieczeń, opłaty celne i podatkowe oraz wszelkie inne koszty Wykonawcy. Ceny jednostkowe netto nie mogą ulec zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy.
3. Wykonawca będzie wystawiał faktury częściowe na podstawie cen jednostkowych, o których mowa w ust. 2, oraz wielkości faktycznie zrealizowanej dostawy.
4. Płatność dokonana będzie za dostarczenie partii przedmiotu umowy przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.
5. Za datę płatności przyjmuje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi przelać na konto Wykonawcy należną mu kwotę (data przyjęcia przez bank polecenia przelewu).
6. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywności, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych.

Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 1 482 650,00 złotych brutto, w tym:

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

- 1) Część I – artykuły różne – dostawa do CSP Legionowo – 258 500,00 zł;
 - 2) Część II – przyprawy do potraw, sosy i zupy w proszku – dostawa do CSP Legionowo – 18 950,00 zł;
 - 3) Część III – słodczyce – dostawa do CSP Legionowo – 51 500,00 zł;
 - 4) Część IV – owoce i warzywa mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 74 600,00 zł;
 - 5) Część V – owoce i warzywa mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 14 850,00 zł;
 - 6) Część VI – owoce i warzywa konserwowe – dostawa do CSP Legionowo – 86 750,00 zł;
 - 7) Część VII – woda mineralna i soki owocowe – dostawa do CSP Legionowo – 132 000,00 zł;
 - 8) Część VIII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 154 000,00 zł;
 - 9) Część IX – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 17 300,00 zł;
 - 10) Część X – mleko i jego przetwory – dostawa do CSP Legionowo – 567 000,00 zł;
 - 11) Część XI – mleko i jego przetwory – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach – 99 800,00 zł;
 - 12) Część XII – bazy do zup – dostawa do CSP Legionowo – 7 400,00zł.
7. Do każdej faktury Wykonawca zobowiązuje się dołączyć pisemne oświadczenie podwykonawców o uiszczeniu przez niego wszelkich wymagalnych wierzytelności przysługujących podwykonawcom, a powstałych w związku z realizacją niniejszej umowy. Zapis będzie miał zastosowanie wobec Wykonawców, którzy będą korzystali z podwykonawców.

Gwarancja i rękojmia **§ 5.**

1. Niezależnie od rękojmi Wykonawca gwarantuje termin przydatności do spożycia na oferowany przedmiot umowy (określony w Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym) liczony od dnia dostarczenia przedmiotu umowy.
2. Wykonawca w terminie 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem jakościowym dostarczy partię towaru bez wad w zamian za towar reklamowany.
3. Wykonawca w terminie 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem ilościowym dostarczy partię towaru bez wad w zamian za towar reklamowany.

Siła wyższa **§ 6.**

Jeżeli którakolwiek ze stron stwierdzi, że umowa nie może być realizowana z powodu działania siły wyższej lub z powodu następstw działania siły wyższej, niezwłocznie powiadomi o tym na piśmie drugą stronę.

Kary umowne, wypowiedzenie i odstąpienie od umowy **§ 7.**

1. Strony zgodnie postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania będą kary umowne.
2. Zostają określone następujące wysokości kar umownych:
 - 1) w przypadku opóźnienia terminu dostawy, o którym mowa w § 2 ust. 5, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości 0,3 % wynagrodzenia brutto umowy

- za każdą część, na którą została podpisana umowa, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia tej dostawy;
- 2) w przypadku nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia brutto.
 3. O naliczeniu kar umownych Zamawiający informuje pisemnie Wykonawcę, określając jednocześnie termin uiszczenia kar oraz podając formę uregulowania należności.
 4. W przypadku uchylenia się Wykonawcy od terminowej zapłaty kar umownych, Zamawiający potrąca je z zapłaty należności (faktury).
 5. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przenoszącego wysokość kary umownej do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
 6. Jeżeli przedmiot zamówienia ma wady, Zamawiający może złożyć oświadczenie o obniżeniu ceny lub odstąpić od umowy, zgodnie z art. 560 k. c.
 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca dwukrotnie dostarczy przedmiot umowy złej jakości lub jednorazowo zaniecha dostarczenia w terminie zamówionej partii towaru.
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od momentu powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia. W takim przypadku, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia z tytułu wykonania zrealizowanej części umowy.

Zmiany umowy związane z wystąpieniem COVID-19

§ 8.

1. Umowa może zostać zmieniona w sytuacji zaistnienia okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19, które wpływają lub mogą wpłynąć na należyte wykonanie umowy.
2. Strony umowy niezwłocznie, wzajemnie informują się o wpływie okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie umowy, o ile taki wpływ wystąpił lub może wystąpić.
3. Każda ze Stron umowy może zawnieioskować o jej zmianę. W celu dokonania zmiany umowy Strona o to wnioskująca zobowiązana jest do złożenia drugiej Stronie propozycji zmiany w terminie 14 dni od dnia zaistnienia okoliczności będących podstawą zmiany.
4. Wniosek o zmianę umowy powinien zawierać co najmniej:
 - 1) zakres proponowanej zmiany;
 - 2) opis okoliczności faktycznych uprawniających do dokonania zmiany;
 - 3) podstawę dokonania zmiany, to jest podstawę prawną wynikającą z przepisów ustawy lub postanowień umowy;
 - 4) informacje i dowody potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany umowy.
5. Dowodami, o których mowa w pkt. 4 ppkt 4, są wszelkie oświadczenia lub dokumenty, które uzasadniają dokonanie proponowanej zmiany, w tym w szczególności:
 - 1) oświadczenia lub dokumenty dotyczące nieobecności pracowników lub osób świadczących pracę za wynagrodzeniem na innej podstawie niż stosunek pracy, które uczestniczą lub mogłyby uczestniczyć w realizacji zamówienia;
 - 2) decyzje wydane przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub działającego z jego upoważnienia państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w związku z przeciwdziałaniem COVID-19, nakładające na wykonawcę obowiązek podjęcia

- określonych czynności zapobiegawczych lub kontrolnych;
- 3) polecenia lub decyzje wydane przez wojewodów, ministra właściwego do spraw zdrowia lub Prezesa Rady Ministrów, związane z przeciwdziałaniem COVID-19, o których mowa w art. 11 ust. 1–3 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* (Dz. U. poz. 374, z późn. zm.¹⁵);
 - 4) analiza rynku potwierdzająca brak lub istotne ograniczenie dostępności materiałów, surowców, produktów lub sprzętu niezbędnych do wykonania umowy;
 - 5) dokument potwierdzający obiektywne trudności w uzyskaniu materiałów, surowców, produktów lub sprzętu niezbędnych do wykonania umowy, takie jak w szczególności oferty lub korespondencja z podmiotem trzecim (np. dystrybutorem, producentem, dostawcą, usługodawcą);
 - 6) dokument potwierdzający wystąpienie opóźnień w realizacji innych przedsięwzięć, które wpływają na termin realizacji umowy lub poszczególnych świadczeń;
 - 7) dokument potwierdzający wystąpienie okoliczności, których Strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy, a które wpływają na termin wykonania umowy lub poszczególnych świadczeń;
 - 8) dokument potwierdzający, że dokonanie zmian przedmiotu umowy ma wpływ na termin wykonania umowy lub poszczególnych świadczeń;
 - 9) dokument potwierdzający zmianę kosztu Wykonawcy wynikającą ze zmiany przedmiotu lub terminu wykonania umowy (np. oferty dostawców, usługodawców, dystrybutorów lub producentów sprzętu, lub innych podmiotów oferujących świadczenia, których nabycie stanie się niezbędne wskutek dokonania proponowanej zmiany);
 - 10) dokument potwierdzający konieczność uiszczenia dodatkowych danin publiczno-prawnych, opłat administracyjnych, sądowych itp., które muszą zostać poniesione przez Wykonawcę w związku ze zmianą umowy;
 - 11) innych okoliczności, które uniemożliwiają bądź w istotnym stopniu ograniczają możliwość wykonania umowy.
6. Strona wnioskująca o zmianę terminu wykonania umowy lub poszczególnych świadczeń zobowiązana jest do wykazania, że ze względu na zaistniałe okoliczności – uprawniające do dokonania zmiany – dochowanie pierwotnego terminu jest niemożliwe.
7. W przypadku złożenia wniosku o zmianę druga Strona jest zobowiązana w terminie 14 dni od dnia otrzymania wniosku do ustosunkowania się do niego. Przede wszystkim druga Strona może:
- 1) zaakceptować wniosek o zmianę;
 - 2) wezwać Stronę wnioskującą o zmianę do uzupełnienia wniosku lub przedstawienia dodatkowych wyjaśnień wraz ze stosownym uzasadnieniem takiego wezwania;
 - 3) zaproponować podjęcie negocjacji treści umowy w zakresie wnioskowanej zmiany;
 - 4) odrzucić wniosek o zmianę. Odrzucenie wniosku o zmianę powinno zawierać uzasadnienie.
8. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
9. Z negocjacji treści zmiany umowy Strony sporządzają notatkę przedstawiającą przebieg spotkania i jego ustalenia.
10. W przypadku sporu pomiędzy Stronami co do treści wniosku o zmianę lub zasadności jej dokonania – w szczególności w odniesieniu do wpływu okoliczności będących podstawą

¹⁵ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2020 r., poz. 1842, 2112, 2113, 2123, 2157, 2255, 2275, 2320, 2327, 2338, 2361, 2401, z 2021 r. poz. 11, 159, 180, 694, 981, 1023.

do zmiany na realizację umowy – Strony mogą powołać eksperta lub zespół ekspertów w celu uzyskania niezależnej opinii na temat spornych zagadnień. Ekspert lub zespół ekspertów jest powoływany za zgodą Zamawiającego i Wykonawcy. Koszt opinii eksperta lub zespołu ekspertów ponosi Strona wnioskująca o zmianę, chyba że z treści opinii wynikać będzie jednoznacznie, że stanowisko Strony wnioskującej o zmianę umowy było prawidłowe – w takim przypadku koszty opinii ponosi druga Strona. Koszty związane z opinią eksperta lub zespołu ekspertów nie uprawniają do zmiany.

Ochrona danych osobowych

§ 9.

Zgodnie z art. 13 *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) z dnia 27 kwietnia 2016 r Dz. Urz. UE L Nr 119, str. 1; (dalej: RODO, informujemy, że:*

- 1) administratorem danych osobowych jest Komendant Centrum Szkolenia Policji w Legionowie z siedzibą w Legionowie przy ul. Zegrzyńskiej 121, 05-119 Legionowo;
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych CSP – e-mail: iod@csp.edu.pl;
- 3) dane osobowe będą przetwarzane w celu wykonania niniejszej umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO oraz w celu dochodzenia ewentualnych roszczeń na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO;
- 4) dane osobowe mogą być przekazywane innym podmiotom w szczególności: firmom wspierającym CSP w obsłudze systemów teleinformatycznych, firmom kurierskim i operatorom pocztowym, na podstawie zawartych umów oraz podmiotom upoważnionych do otrzymywania danych osobowych na podstawie przepisów prawa;
- 5) dane osobowe przetwarzane będą przez okres trwania niniejszej umowy, a po jej wygaśnięciu przez okres wskazany w przepisach prawa skarbowego, podatkowego oraz dotyczących zasobów archiwalnych i archiwów, dane osobowe przetwarzane w celu dochodzenia ewentualnych roszczeń przetwarzane będą do czasu wygaśnięcia roszczeń określonych w przepisach prawa;
- 6) w zakresie jakim przesłanką przetwarzania jest prawnie uzasadniony interes realizowany przez administratora tj. art. 6 ust. 1 lit. f RODO, przysługuje Państwu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych;
- 7) osoba, do której dane należą posiada prawo do żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, przenoszenia, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
- 8) osoba, do której dane należą ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00 - 193 Warszawa);
- 9) podanie danych osobowych zawartych w umowie jest niezbędne do jej realizacji.

Udostępnienie danych osobowych pracowników i współpracowników Stron

§ 10.

1. W celu wykonania umowy, Strony wzajemnie udostępniają sobie dane swoich pracowników i współpracowników zaangażowanych w wykonywanie umowy w celu umożliwienia utrzymywania bieżącego kontaktu z Kontrahentem przy wykonywaniu umowy, a także – w zależności od specyfiki współpracy - umożliwienia dostępu fizycznego

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

- do nieruchomości drugiej Strony lub dostępu do systemów teleinformatycznych drugiej Strony.
2. W celu zawarcia i wykonywania umowy, Strony wzajemnie udostępniają sobie dane osobowe osób reprezentujących Strony, w tym pełnomocników lub członków organów w celu umożliwienia kontaktu między Stronami jak i weryfikacji umocowania przedstawicieli Stron.
 3. Wskutek wzajemnego udostępnienia danych osobowych osób wskazanych w pkt 1 i pkt 2 powyżej, Strony stają się niezależnymi administratorami udostępnionych jej danych. Każda ze Stron jako administrator udostępnionych jej danych osobowych samodzielnie decyduje o celach i środkach przetwarzania udostępnionych jej danych osobowych, w granicach obowiązującego prawa i ponosi za to odpowiedzialność.
 4. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania informacji zawartej w § 10 w celu dopełnienia obowiązku informacyjnego przewidzianego w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji niniejszej umowy.

Postanowienia końcowe

§ 11.

1. W razie zaistnienia sporu wynikającego z niniejszej umowy lub pozostającego w związku z nią, strony podejmą próbę ugodowego rozwiązania sporu.
2. Jeżeli próba ugodowego rozwiązania sporu nie doprowadzi do zawarcia ugody, strony poddadzą się rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego powiadomienia, o każdej zmianie adresu.
4. W przypadku niezrealizowania zobowiązania wskazanego w ust. 3, pisma dostarczone pod adres wskazany w niniejszej umowie uważa się za doręczone.
5. Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może dokonywać przelewu wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
6. Wszelkie zmiany i uzupełnienia dotyczące niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – *Kodeks cywilny* (Dz. U. z 2020 r., poz. 1740 i 2320, z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych*.
8. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.
9. Umowa zostaje zawarta z chwilą podpisania jej przez obie strony.
10. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

Załączniki:

1. Formularz oferty wraz z Formularzem cenowym w części.....
2. Opis przedmiotu zamówienia.
3. Ostateczny ranking aukcji elektronicznej*.
4. Projekt aneksu do umowy.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

* dotyczy części I, IV, VI, VII, VIII, X oraz XI

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zcp@csp.edu.pl

ANEKS NR 1
do Umowy nr 07/21/WŻ z dniar.

Zawarty w Legionowie w dniu 2021 r. pomiędzy **SKARBEM PAŃSTWA – CENTRUM SZKOLENIA POLICJI** w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo, NIP 536-00-13-119, REGON 011968687 reprezentowanym przez

zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

a

..... z siedzibą w
wpisanym do Krajowego Rejestru Przedsiębiorców/Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
NIP....., REGON....., reprezentowaną przez

zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

wyłonionym w trybie przetargu nieograniczonego do zamówienia publicznego nr 07/21/WŻ Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, realizowanego zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. poz. 2019, z późn. zm.¹⁶), zwaną w dalszej części umowy „ustawą”.

§ 1.

Na podstawie § 1 ust. 2 umowy nr 07/21/WŻ okres realizacji umowy ulega wydłużeniu do dnia

§ 2.

Pozostałe warunki umowy nie ulegają zmianie.

§ 3.

Niniejszy aneks sporządzony został w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

¹⁶ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2020 r., poz. 288, 875, 1492, 1517, 2275 i 2320.