

**C-ZPFP-272/212/2021 Numer sprawy: 06/21/WŻ**

ZATWIERDZAM

ZASTĘPCA KOMENDANTA

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI

insp. Anna GOŁĄBEK

 30 czerwca 2021 r.

 **SPECYFIKACJA** **WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego,

zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych*

(Dz. U. poz. 2019, z późn. zm.), zwaną dalej ustawą, dotyczącym:

**dostawy wędlin, mięsa, konserw mięsnych do Centrum Szkolenia Policji**

**w Legionowie i Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sułkowicach**

**CPV: 15111000-9, 15112000-6, 15113000-3, 15131000-5, 15131130-5, 15131135-0**

**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 | Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy |
| Rozdział XVI | Wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej |
| 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  | Jednolity Europejski Dokument Zamówienia |
| Załącznik nr 4 | Opis przedmiotu zamówienia |
| Załącznik nr 5 | Istotne postanowienia umowy |
| 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 | Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej |
| Załącznik nr 8 | Oświadczenie o aktualizacji informacji |

**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*](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 postepowaniem
o udzielenie zamówienia: [*https://platformazakupowa.pl/csp*](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 jest p. Mariola Suska tel. (47) 725 56 55,
e-mail: mariola.suska@csp.edu.pl (Legionowo) oraz p. Agnieszka Bartnik
tel. (47) 725 57 92, e-mail: wag@csp.edu.pl (Sułkowice)

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 prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, w którym w odpowiedzi na 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]](#footnote-1)).

2. Wartość szacunkowa zamówienia jest większa niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ustawy.

3. Zamawiający przewiduje przeprowadzenie aukcji elektronicznej w celu wyboru oferty najkorzystniejszej w części I,II,III i V na stronie *https://aukcje.uzp.gov.pl*

1. Zamawiający w niniejszym postępowaniu będzie stosował tzw. „odwróconą kolejność oceny”, o której jest mowa w przepisie art. 139 ust. 1 ustawy. Zamawiający informuje,
najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki 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 wędlin, mięsa, konserw mięsnych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno–Gospodarczego
w Sułkowicach.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 4 do SWZ.

1. Przedmiot zamówienia został podzielony na 7 części:

1) Część I – WĘDLINY WIEPRZOWO–WOŁOWE I DROBIOWE – dostawa
do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;

2) Część II – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;

3) Część III – MIĘSO DROBIOWE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;

4) Część IV – KONSERWY MIĘSNE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;

5) Część V – WĘDLINY WIEPRZOWO–WOŁOWE I DROBIOWE – dostawa
do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach;

6) Część VI – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE I PODROBY
– dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach;

7) Część VII – MIĘSO I PODROBY DROBIOWE – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

5. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcy.

6. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia,
których wykonanie powierzy Podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli są już znani.

7. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w *Istotnych postanowieniach umowy*, stanowiących załącznik nr 5 do SWZ.

8. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfikacją 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 1 586 800,00 złotych brutto, w tym:

* 1. część I – wędliny wieprzowo-wołowe i drobiowe – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie – 596 500,00 zł;
	2. część II – mięso wieprzowe, wołowe, tłuszcze – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie – 476 000,00 zł;
	3. część III – mięso drobiowe – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
	– 242 700,00 zł;
	4. część IV – konserwy mięsne – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
	– 67 900,00 zł;
	5. część V – wędliny wieprzowo-wołowe i drobiowe – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 108 500,00 zł;
	6. część VI – mięso wieprzowe, wołowe, tłuszcze i podroby – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 56 200,00 zł;
	7. część VII – mięso i podroby drobiowe – dostawa do Wydziału
	Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 39 000,00 zł.
1. Zamawiający zastrzega 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

1. Zamawiający zastrzega sobie, że całkowita wartość zamówienia nie może przekroczyć posiadanych środków finansowych.
2. Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony do siedziby Zamawiającego na koszt Wykonawcy.
3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

1) część I, II, III i IV – dostawy do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
– sukcesywnie partiami od dnia 01 października 2021 r. do dnia 30 września 2022 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 października 2021 r.;

2) część V, VI i VII – dostawy do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego
w Sułkowicach - sukcesywnie partiami od dnia 01 grudnia 2021 r. do dnia 30 września
2022 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 grudnia 2021 r..

Zamawiający zastrzega sobie możliwość wcześniejszej realizacji zamówienia.

16. Miejsce wykonania zamówienia: magazyn żywnościowy Centrum Szkolenia Policji
w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo i/lub 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***](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*.

* 1. 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. 70ustawy[[2]](#footnote-2).
	2. 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*.
	3. 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 użytkownika[[3]](#footnote-3).

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 *Formularzu składania oferty* dostępnego na [***https://platformazakupowa.pl/csp***](https://platformazakupowa.pl/csp) w konkretnym postępowaniu
w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.

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. 2020 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 np. *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 środków 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***](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 informację[[4]](#footnote-4),
o tym, czy plik XML został podpisany prawidłowo,

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 oferty[[5]](#footnote-5),

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.

**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***](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***](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 załączniki[[6]](#footnote-6).

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
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 r. *o produktach pochodzenia* *zwierzęcego* (Dz. U. z 2020 r.,
poz. 1753), a w szczególności posiadać i dołączyć do postępowania decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów albo zatwierdzenia zakładu wydaną
przez powiatowego lekarza weterynarii wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym zgodnie z art. 21 ust. 4 wyżej wymienionej ustawy;

**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;

 **4) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej;**

 Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

1. 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.
2. 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 wykonają dostawy (usługi, roboty budowlane – jeśli dotyczy), do realizacji których te zdolności są wymagane.

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 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 realizacje 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 Wykonawcy 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. 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 Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ/ESPD) w wersji elektronicznej (eESPD) dostępne na stronie <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl>.

W celu wypełnienia JEDZ należy:

1. ze strony internetowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/csp>
pobrać plik JEDZ, będący załącznikiem nr 3 do SWZ;
2. na stronie <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl> zaznaczyć pole „Jestem wykonawcą”, zaimportować przygotowany przez Zamawiającego plik JEDZ i wypełnić formularz JEDZ/ESPD.

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 przekaże Zamawiającemu pełnomocnictwa dla tych osób. Pełnomocnictwa, o których mowa powyżej, powinny być złożone w formie elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym 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, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1, 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 z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1,
także oświadczenie 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 oświadczenie (o którym mowa w ust. 1) 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) w zakresie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej
lub zawodowej:

- **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 zatwierdzenia 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*;

b) w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej **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;

c) aktualną **informację z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie:

- art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy,

- art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, odnośnie do 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 - sporządzoną nie wcześniej
niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

d) **oświadczenie Wykonawcy, w zakresie 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 lub ofertę częściową, albo oświadczenie
o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami
lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty lub oferty częściowej niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej.
**Wzór oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy
o przynależności lub braku przynależności do tej grupy kapitałowej stanowi załącznik nr 7 do SWZ**;

e) **zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzające,
że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem,
a w przypadku zalegania z opłaceniem podatków i opłat wraz z zaświadczeniem dokumenty potwierdzające, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

f) **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;

g) **oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu,
o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy** złożonym na formularzu Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ), 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),

- 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.

**Wzór oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy złożonym na formularzu JEDZ w zakresie podstaw wykluczenia z postepowania stanowi załącznik nr 8 do SWZ.**

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 c – 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 c – wystawioną nie wcześniej
niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;

b) zaświadczenia, o którym mowa w pkt 3 lit e, zaświadczenia albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, o których mowa w pkt 3 lit f – 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 miesięcy przed jego 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 – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem.

6. Zamawiający może żądać od wykonawcy przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt 3 lit c oraz pkt 3 lit e-h, dotyczących podwykonawców niebędących podmiotami udostępniającymi zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podwykonawców podstawy wykluczenia z postępowania.

7. 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 przepisy pkt 4 stosuje się odpowiednio.

8. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa
w rozdziale VII SWZ składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

9. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

10. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać wykonawcę lub wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

**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 7 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.
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 kwalifikowanym 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) *Jednolity Europejski Dokument Zamówienia*, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SWZ w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym. 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, abyuzasadnienie 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 – 12 200,00 zł (słownie: dwanaście tysięcy dwieście złotych);

część II – 9 750,00 zł (słownie: dziewięć tysięcy siedemset pięćdziesiąt złotych);

część III – 5 000,00 zł (słownie: pięć tysięcy złotych);

część IV – 1 400,00 zł (słownie: jeden tysiąc czterysta złotych);

część V – 2 250,00 zł (słownie: dwa tysiące dwieście pięćdziesiąt złotych);

część VI – 1 150,00 zł (słownie: jeden tysiąc sto pięćdziesiąt złotych);

część VII – 800,00 zł (słownie: osiemset złotych).

2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert (tj. wadium musi być złożone przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub wpłynąć na rachunek Zamawiającego) i utrzymuje nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą,
 z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz ust. 2.

3. Nie wniesienie wadium w wymaganym terminie oraz wymaganej wysokości i formie skutkuje odrzuceniem oferty.

4. Wadium może być wnoszone 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).

5. 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 wędlin, mięsa, konserw mięsnych
do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sułkowicach”.*

 Skuteczne wniesienie wadium w takiej formie uznaje się za wniesione z chwilą uznania rachunku Zamawiającego w terminie składania ofert.

6. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej
lub poręczeniach, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert oryginał stosownego dokumentu Zamawiającemu w postaci elektronicznej, tj. opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym osób upoważnionych do jego wystawienia (przedstawicieli Gwaranta)**.**

Dokument wadium wniesionego w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej
lub poręczeniach musi być podpisany przez przedstawiciela Gwaranta. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację.

Dokument wadium, o którym mowa w ust. 4 pkt 2-4, 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.

7. 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 oferta.

8. Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 14 ustawy, oferta Wykonawcy, który nie wniósł wadium
lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub 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 2 ustawy, zostanie odrzucona.

9. 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.

10. 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.

Złożenie wniosku o zwrot wadium, o którym mowa w ust. 10, 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.

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.

Zamawiający zwraca wadium wniesione w innej formie niż w pieniądzu poprzez złożenie gwarantowi lub poręczycielowi oświadczenia o zwolnieniu wadium.

 11. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej lub poręczeniach, 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, 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.

12. Wykonawca w formularzu oferty wpisuje nr konta, na które Zamawiający ma zwrócić wadium wniesione w pieniądzu.

 **XI. Sposób oraz termin składania ofert**

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem ***Formularza składania oferty*** dostępnego na [*https://platformazakupowa.pl/csp*](https://platformazakupowa.pl/csp) w konkretnym postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.

2. Oferta składana jest pod rygorem nieważności **w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym 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 10 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 postepowania (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:
6. nazwach, albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
7. 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**

Ocenie będą podlegały tylko oferty nieodrzucone.

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 min

C = --------------------- x 100 pkt x 100 %

 C of

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 XVI niniejszej SWZ.

**XV. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy** – nie dotyczy

 **XVI. Wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej**

1. Zamawiający przewiduje dokonanie wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej w części I, II, III i V, jeżeli 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. Wtoku aukcji elektronicznej Wykonawcy na bieżąco będą informowani o swojej aktualnej pozycji w klasyfikacji ofert, w szczególności informacje 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 elektroniczna jest aukcją jednoetapową. Minimalna wartość postąpienia
to 1 000,00 zł (słownie: jeden tysiąc złotych).

10. Wykonawca w treści oferty winien wskazać osobę (osoby) uprawnione do składania postąpień w aukcji. Wskazane dane osobowe (imie/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). Opatrzenie oferty podpisem elektronicznym wymaga posłużenia się oprogramowaniem dostarczonym przez wystawcę podpisu elektronicznego (centrum certyfikacji).

12. Oferta wykonawcy przestaje wiązać wzakresie, wjakim złoży on korzystniejsząofertę
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 aukcjielektronicznej, 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 dokonuje oceny ofert woparciu
o kryteria oceny ofert wskazane w ogłoszeniu o zamówieniu i w dokumentach zamówienia, z uwzględnieniem wyników aukcji elektronicznej.

**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 ofert, 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 4 maja 2016 r., str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23 maja 2018 r.,
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 osobowych[[7]](#footnote-7),

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 RODO[[8]](#footnote-8);

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*](http://bip.legionowo.csp.policja.gov.pl/CSP/rodo/28154%2COchrona-danych-osobowych.html%20)

**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 pozyskałem
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*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ OFERTY****Załącznik nr 1 do SWZ****Sprawa Nr 06/21/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI W LEGIONOWIE**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

1. Nawiązując do postępowania prowadzonego w trybie podstawowym na *dostawę
wędlin, mięsa, konserw mięsnych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
i 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\*.

1. Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia spełniającego wszystkie wymagania Zamawiającego określone w *Specyfikacji warunków zamówienia*, zgodnie z wypełnionym
i załączonym *Formularzem cenowym* w części ………………………
2. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

1) część I, II, III i IV - dostawy do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie - sukcesywnie partiami od dnia 01 października 2021 r. do dnia 30 września 2022 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 października 2021 r.;

2) część V, VI i VII - dostawy do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach - sukcesywnie partiami od dnia 01 grudnia 2021 r. do dnia 30 września 2022 r.
Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 grudnia 2021 r.;

3) termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.

4. W sytuacji zaistnienia okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19, które wpływają lub mogą wpłynąć na należyte wykonanie przedmiotu umowy, umowa może zostać zmieniona.

1. 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.), w związku ze specyfikacją 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 1 586 800,00 złotych brutto, w tym:

* 1. część I – wędliny wieprzowo-wołowe i drobiowe – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie – 596 500,00 zł;
	2. część II – mięso wieprzowe, wołowe, tłuszcze – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie – 476 000,00 zł;
	3. część III – mięso drobiowe – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
	– 242 700,00 zł;
	4. część IV – konserwy mięsne – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
	– 67 900,00 zł;
	5. część V – wędliny wieprzowo-wołowe i drobiowe – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 108 500,00 zł;
	6. część VI – mięso wieprzowe, wołowe, tłuszcze i podroby – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 56 200,00 zł;
	7. część VII – mięso i podroby drobiowe – dostawa do Wydziału
	Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 39 000,00 zł.
1. Zamawiający zastrzega 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.

7. 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).

1. Niezależnie od rękojmi Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji terminu przydatności do spożycia na oferowany przedmiot zamówienia liczonego od dnia dostarczenia przedmiotu zamówienia.

9. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SWZ i zobowiązujemy się do stosowania i ścisłego przestrzegania warunków w niej określonych.

10. 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.

11. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO[[9]](#footnote-9) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu[[10]](#footnote-10).

12. 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.

13. Wadium zostało wniesione w formie - ....................................................................................

14. Nazwa i numer podstawowego konta bankowego, na które mają być dokonywane zwroty wadium

nr konta .........................................................................................……...................................

1. NIP …………..………..……..……… REGON ……………….……………….……
2. 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 ..........................................................................................................................

17. Osobą upoważnioną (imię/imiona i nazwisko) do udziału w aukcji elektronicznej jest Pan/i

……………………………..………………..……………………..…….….…\*\*

…...……………….…….. dn. …………….………

 *(miejscowość*)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **\***  niepotrzebne skreślić

\*\* dotyczy części I, II, III i V.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ I – WĘDLINY WIEPRZOWO-WOŁOWE I DROBIOWE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Baleron wieprzowy -** gat. I, wędzony, gotowany, bez osłonki barierowej | kg | 2 300 |  |  | 5 |
| 2. | **Boczek wieprzowy** - gat. I, wędzony, parzony, bez żeber | kg | 400 |  |  | 5 |
| 3. | **Kiełbasa myśliwska** - gat. I, sucha, cienka | kg | 1 600 |  |  | 5 |
| 4. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche | kg | 1 600 |  |  | 5 |
| 5. | **Kiełbasa żywiecka** - gat. I, podsuszana, z mięsa wieprzowego | kg | 2 000 |  |  | 5 |
| 6. | **Kiełbasa krakowska** - gat. I, sucha, wieprzowo-wołowa | kg | 2 000 |  |  | 5 |
| 7. | **Kiełbasa biała -** gat. I, wieprzowa, parzona, średniorozdrobniona | kg | 600 |  |  | 5 |
| 8. | **Polędwica łososiowa -** gat. I, wieprzowa, surowa, wędzona | kg | 650 |  |  | 5 |
| 9. | **Kiełbasa podwawelska** - gat. I | kg | 5 100 |  |  | 5 |
| 10. | **Kiełbasa śląska** - gat. I, wieprzowa | kg | 1 600 |  |  | 5 |
| 11. | **Kiełbasa szynkowa** - gat. I, wieprzowa | kg | 1 900 |  |  | 5 |
| 12. | **Mortadela wieprzowa** - gat. I, w osłonce bez dodatków | kg | 600 |  |  | 5 |
| 13. | **Ogonówka wieprzowa -** gat. I, wędzona, parzona | kg | 2 100 |  |  | 5 |
| 14. | **Polędwica sopocka** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 2 100 |  |  | 5 |
| 15. | **Polędwica z indyka -** gat. I, parzona | kg | 900 |  |  | 5 |
| 16. | **Boczek rolada** - gat. I, wieprzowa | kg | 700 |  |  | 5 |
| 17. | **Kurczak gotowany -** gat. I | kg | 1 700 |  |  | 5 |
| 18. | **Parówki wieprzowe -** gat. I, niskotłuszczowe, długie, cienkie | kg | 1 300 |  |  | 5 |
| 19. | **Parówki cielęce** - gat. I, cienkie, długie, w naturalnej osłonce | kg | 2 000 |  |  | 5 |
| 20. | **Pasztet wieprzowy** - gat. I, pieczony | kg | 700 |  |  | 5 |
| 21. | **Salami -** gat.I, cienkie | kg | 500 |  |  | 5 |
| 22. | **Schab środkowy -** gat. I, wieprzowy, pieczony | kg | 2 800 |  |  | 5 |
| 23. | **Szynka** **wieprzowa** - gat. I, wędzona, gotowana | kg | 1 300 |  |  | 5 |
| 24. | **Mielonka** **tyrolska** - gat. I, wieprzowa | kg | 1 300 |  |  | 5 |
| 25. | **Kiełbasa** **dębicka** - gat. I, wieprzowa | kg | 800 |  |  | 5 |
| 26. | **Szynka wiejska** - gat. I, wędzona, parzona. | kg | 2 000 |  |  | 5 |
| 27. | **Szynka staropolska** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 1 300 |  |  | 5 |
| 28. | **Wędzonka krotoszyńska** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 2 300 |  |  | 5 |
| 29. | **Kindziuk -** gat. I | kg | 300 |  |  | 5 |
| 30. | **Salceson drobiowy -** gat. I | kg | 400 |  |  | 5 |
| 31. | **Kiełbasa szynkowa** - gat.I,krojona w cienkie plasterki**,** z mięsa wieprzowego,opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 1 000 |  |  | 5 |
| 32. | **Kiełbasa krakowska -** gat. I, krojona w cienkie plasterki, sucha, wieprzowo-wołowa, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 400 |  |  | 5 |
| 33. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 400 |  |  | 5 |
| 34. | **Polędwica sopocka -** gat.I, krojona w cienkie plasterki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 1.000 |  |  | 5 |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

1. Termin przydatności do spożycia:

- pozycja 7 – minimum 3 dni od daty dostawy,

- pozycja 8, 12, – minimum 4 dni od daty dostawy,

- pozycja 11, 17, 18, 19, 20, 24, 25 – minimum 5 dni od daty dostawy,

- pozycja 1, 2, 9, 10, 13, 14, 22, 23, 26, 27, 28, 30 – minimum 7 dni od daty dostawy,

- pozycja 5, 6, 15, 16, 21 – minimum 10 dni od daty dostawy,

- pozycja 3, 4, 29, 31, 32, 33, 34 – minimum 14 dni od daty dostawy.

2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ I – WĘDLINY WIEPRZOWO-WOŁOWE I DROBIOWE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ II – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Łopatka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry i kości, zawartość tłuszczu nie więcej niż 1 cm nad mięsem | kg | 10 400 |  |  | 5 |
| 2. | **Szynka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości i tłuszczu | kg | 3 300 |  |  | 5 |
| 3. | **Karkówka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez kości | kg | 4 300 |  |  | 5 |
| 4. | **Schab wieprzowy środkowy z tusz E klasy** - świeży, niemrożony, bez tłuszczu i kości | kg | 7 400 |  |  | 5 |
| 5. | **Żeberka wieprzowe paski, grube z tusz E klasy** - świeże, niemrożone, odcięte z odcinka piersiowego półtuszy, pokryte warstwą mięśni i tłuszczu | kg | 1 600 |  |  | 5 |
| 6. | **Udziec wołowy z bydła młodego** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 5 900 |  |  | 5 |
| 7. | **Słonina wieprzowa minimum 1 cm grubości** - świeża, niemrożona, bez skóry | kg | 3 000 |  |  | 5 |
| 8. | **Smalec wieprzowy** - bloki od 2 - 3 kg, pakowany w pergamin lub przeźroczystą folię spożywczą | kg | 4 400 |  |  | 5 |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* 1. Termin przydatności do spożycia: pozycja 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 – 3 dni od daty dostawy, pozycja 8 – 3 miesiące od daty dostawy.
	2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).
	3. Pozycja 1, 2, 3, 4 – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.
	4. Pozycja 5 – zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona,
	bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.
	5. Pozycja 6 – zapach swoisty barwa mięśni jasnoróżowa do jasnoczerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej, objawów wskazujących
	na zaparzenie mięsa.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ II – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ III – MIĘSO DROBIOWE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Filet z piersi indyka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 4 200 |  |  | 5 |
| 2. | **Filet z piersi kurczaka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 5 500 |  |  | 5 |
| 3. | **Kurczak** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 1 700 |  |  | 5 |
| 4. | **Udo z kurczaka ćwiartka bez kupra** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. udka 280 - 350 g | kg | 11 700 |  |  | 5 |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + 1. Termin przydatności do spożycia 3 dni od daty dostawy.
		2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).
		3. Pozycje 1, 2 – filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości.
		4. Pozycje 3, 4 – kurczaki i uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra na kurczakach i udach bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, niedokładnego oczyszczenia z piór, oślizgłości, objawów obniżenia jędrności.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ III – MIĘSO DROBIOWE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ IV – KONSERWY MIĘSNE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Konserwa tyrolska -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 110 - 135 g | kg | 600 |  |  | 5 |
| 2. | **Szynka wieprzowa konserwowa** - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 1 300 |  |  | 5 |
| 3. | **Golonka wieprzowa konserwowa -** bloki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 1 500 |  |  | 5 |
| 4. | **Pasztet drobiowy -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 135 g | kg | 1 400 |  |  | 5 |
| 5. | **Konserwa turystyczna wieprzowa -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 180 - 200 g | kg | 1 000 |  |  | 5 |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + - 1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycje 1, 4, 5 – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,

– pozycje 2, 3 – minimum 2 miesiące od daty dostawy.

* + - 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (nie częściej niż raz na miesiąc).

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ IV – KONSERWY MIĘSNE - dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

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

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ V – WĘDLINY WIEPRZOWO-WOŁOWE I DROBIOWE - dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Kiełbasa podwawelska -** gat. I | kg | 500 |  |  | 5 |
| 2. | **Kiełbasa śląska** - gat. I, wieprzowa | kg | 300 |  |  | 5 |
| 3. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche | kg | 100 |  |  | 5 |
| 4. | **Parówki** **wieprzowe** - gat. I, niskotłuszczowe, długie, cienkie | kg | 250 |  |  | 5 |
| 5. | **Parówki cielęce** - gat. I, cienkie, długie, w naturalnej osłonce | kg | 300 |  |  | 5 |
| 6. | **Pieczeń rzymska** - gat. I | kg | 250 |  |  | 5 |
| 7. | **Kiełbasa biała** - gat. I, wieprzowa, surowa, średniorozdrobniona. | Kg | 350 |  |  | 5 |
| 8. | **Polędwica sopocka** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 350 |  |  | 5 |
| 9. | **Szynka gotowana** - gat. I, wędzona, parzona, wieprzowa | kg | 350 |  |  | 5 |
| 10. | **Ogonówka wieprzowa** - gat. I, wędzona, parzona | kg | 350 |  |  | 5 |
| 11. | **Schab środkowy** - gat. I, wieprzowy, pieczony | kg | 300 |  |  | 5 |
| 12. | **Boczek wieprzowy** - gat. I, bez żeber, wędzony, parzony | kg | 300 |  |  | 5 |
| 13. | **Kiełbasa szynkowa** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 450 |  |  | 5 |
| 14. | **Kiełbasa krakowska sucha** - gat. I, parzona, wieprzowa | kg | 400 |  |  | 5 |
| 15. | **Kiełbasa żywiecka** - gat. I, podsuszana, wieprzowa | kg | 200 |  |  | 5 |
| 16. | **Wędzonka wieprzowa -** gat. I, z szynki wędzonej, parzona | kg | 200 |  |  | 5 |
| 17. | **Polędwica łososiowa -** gat. I, wieprzowa, surowa, wędzona | kg | 300 |  |  | 5 |
| 18. | **Golonka prasowana** - gat. I, wieprzowa | kg | 200 |  |  | 5 |
| 19. | **Pierś z indyka wędzona** - gat. I, wędzona, parzona | kg | 250 |  |  | 5 |
| 20. | **Pasztet pieczony -** gat. I, drobiowy | kg | 250 |  |  | 5 |
|  | **Kaszanka -** gat. I, cienka, gryczana | kg | 150 |  |  | 5 |
|  | **Myśliwska sucha** - gat. I, parzona, wieprzowa | kg | 200 |  |  | 5 |
|  | **Szynka konserwowa** - gat. I, wieprzowa | kg | 300 |  |  | 5 |
|  | **Salami** - gat. I, z kolorowym pieprzem | kg | 100 |  |  | 5 |
|  | **Frankfruterki** - gat. I | kg | 200 |  |  | 5 |
|  | **Kiełbasa jałowcowa -** gat. I, podsuszana | kg | 200 |  |  | 5 |
|  | **Szynka staropolska -** gat. I, wędzona, parzona | kg | 300 |  |  | 5 |
|  | **Baleron wieprzowy** - gat. I, wędzony, gotowany, bez osłonki barierowej, wieprzowy, wędzony, parzony | kg | 300 |  |  | 5 |
|  | **Szynka włoska -** gat. I, mięso wieprzowe z szynki, parzone, o niskiej zawartości tłuszczu | kg | 300 |  |  | 5 |
|  | **Kiełbasa zwyczajna -** gat. I, wieprzowa, wędzona | kg | 100 |  |  | 5 |
|  | **Kiełbasa krakowska -** gat. I, krojona w cienkie plasterki, podsuszana, z mięsa wieprzowego, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 108 |  |  | 5 |
|  | **Szynka konserwowa** - gat. I, krojona w cienkie plasterki, z mięsa wieprzowego, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 54 |  |  | 5 |
|  | **Kiełbasa jałowcowa -** gat. I, podsuszana, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 -120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 108 |  |  | 5 |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycja 7 – minimum 3 dni od daty dostawy,

– pozycja 4, 5, 6, 17 – minimum 4 dni od daty dostawy,

– pozycja 1, 2, 13, 20, 21 – minimum 5 dni od daty dostawy,

– pozycja 9, 12, 16, 18, 23, 26, 27, 28, 30 – minimum 7 dni od daty dostawy,

– pozycja 8, 10, 11, 19, 24, 29 – minimum 10 dni od daty dostawy,

– pozycja 3, 14, 15, 22, 25, 26, 31, 32, 33 – minimum 14 dni od daty dostawy.

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

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ V – WĘDLINY WIEPRZOWO-WOŁOWE I DROBIOWE - dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

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

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ VI – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE I PODROBY - dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Udziec wołowy z bydła młodego** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 400 |  |  | 5 |
| 2. | **Łopatka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości, tłuszczu i golonki | kg | 900 |  |  | 5 |
| 3. | **Żeberka wieprzowe paski, grube, z tusz E klasy** - świeże, niemrożone, odcięte z odcinka piersiowego półtuszy, pokryte warstwą mięśni i tłuszczu | kg | 120 |  |  | 5 |
| 4. | **Schab wieprzowy środkowy z tusz E klasy** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 700 |  |  | 5 |
| 5. | **Karkówka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona bez kości | kg | 500 |  |  | 5 |
| 6. | **Szynka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości i tłuszczu | kg | 900 |  |  | 5 |
| 7. | **Słonina wieprzowa minimum 1 cm grubości** - świeża, niemrożona, bez skóry | kg | 200 |  |  | 5 |
| 8. | **Smalec wieprzowy** - bloki od 2-3 kg, pakowany w pergamin lub przeźroczystą folię spożywczą | kg | 200 |  |  | 5 |
| 9. | **Boczek wieprzowy z tusz E klasy** - surowy z żebrami | kg | 250 |  |  | 5 |
| 10. | **Flaki wołowe -** mrożone, krojone,opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg | kg | 400 |  |  | 5 |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycja 8 – 3 miesiące od daty dostawy,

– pozycja 10 – 4 miesiące od daty dostawy,

– pozostałe pozycje 3 dni od daty dostawy.

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

3. Pozycja 1 – zapach swoisty barwa mięśni jasnoróżowa do jasnoczerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej, objawów wskazujących na zaparzenie mięsa.

1. Pozycja 2, 4, 5, 6 – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.
2. Pozycja 3 - zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ VI – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE I PODROBY – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego
 w Sułkowicach**

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

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ VII – MIĘSO I PODROBY DROBIOWE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Kurczak** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. 1,30 - 1,60 kg | kg | 250 |  |  | 5 |
| 2. | **Udo z kurczaka bez kości grzbietowej** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. 200 - 350 g | kg | 800 |  |  | 5 |
| 3. | **Filet z piersi kurczaka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 1 500 |  |  | 5 |
| 4. | **Filet z piersi indyka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 400 |  |  | 5 |
| 5. | **Podroby -** wątróbka z indyka, świeża, niemrożona, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 150 |  |  | 5 |
| 6. | **Skrzydełka z kurczaka** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 400 |  |  | 5 |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycje 1, 2, 3, 4, 5 – minimum 3 dni od daty dostawy,

– pozycja 5 – świeże w dniu dostawy.

* + - 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).
1. Pozycje 1, 2, 6 – kurczaki, uda i skrzydełka powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione
i ocieknięte, skóra na kurczakach, udach i skrzydełkach bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, niedokładnego oczyszczenia z piór, oślizgłości, objawów obniżenia jędrności.
2. Pozycja 3, 4 - filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja
– jędrna, elastyczna bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ VII – MIĘSO I PODROBY DROBIOWE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach**

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

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

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

|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Załącznik nr 4 do SWZ****Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa wędlin, mięsa, konserw mięsnych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno-Gospodarczego
w Sułkowicach.**

(kod CPV): 15111000-9, 15112000-6, 15113000-3, 15131000-5, 15131130-5, 15131135-0

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzu cenowym”.

* 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.

##### CZĘŚĆ I – WĘDLINY WIEPRZOWO-WOŁOWE I DROBIOWE

##### – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Baleron wieprzowy -** gat. I, wędzony, gotowany, bez osłonki barierowej | kg | 2 300 |
| 2. | **Boczek wieprzowy** - gat. I, wędzony, parzony, bez żeber | kg | 400 |
| 3. | **Kiełbasa myśliwska** - gat. I, sucha, cienka | kg | 1 600 |
| 4. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche | kg | 1 600 |
| 5. | **Kiełbasa żywiecka** - gat. I, podsuszana, z mięsa wieprzowego | kg | 2 000 |
| 6. | **Kiełbasa krakowska** - gat. I, sucha, wieprzowo-wołowa | kg | 2 000 |
| 7. | **Kiełbasa biała -** gat. I, wieprzowa, parzona, średniorozdrobniona | kg | 600 |
| 8. | **Polędwica łososiowa -** gat. I, wieprzowa, surowa, wędzona | kg | 650 |
| 9. | **Kiełbasa podwawelska** - gat. I | kg | 5 100 |
| 10. | **Kiełbasa śląska** - gat. I, wieprzowa | kg | 1 600 |
| 11. | **Kiełbasa szynkowa** - gat. I, wieprzowa | kg | 1 900 |
| 12. | **Mortadela wieprzowa** - gat. I, w osłonce bez dodatków | kg | 600 |
| 13. | **Ogonówka wieprzowa -** gat. I, wędzona, parzona | kg | 2 100 |
| 14. | **Polędwica sopocka** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 2 100 |
| 15. | **Polędwica z indyka -** gat. I, parzona | kg | 900 |
| 16. | **Boczek rolada** - gat. I, wieprzowa | kg | 700 |
| 17. | **Kurczak gotowany -** gat. I | kg | 1 700 |
| 18. | **Parówki wieprzowe -** gat. I, niskotłuszczowe, długie, cienkie | kg | 1 300 |
| 19. | **Parówki cielęce** - gat. I, cienkie, długie, w naturalnej osłonce | kg | 2 000 |
| 20. | **Pasztet wieprzowy** - gat. I, pieczony | kg | 700 |
| 21. | **Salami -** gat.I, cienkie | kg | 500 |
| 22. | **Schab środkowy -** gat. I, wieprzowy, pieczony | kg | 2 800 |
| 23. | **Szynka** **wieprzowa** - gat. I, wędzona, gotowana | kg | 1 300 |
| 24. | **Mielonka** **tyrolska** - gat. I, wieprzowa | kg | 1 300 |
| 25. | **Kiełbasa** **dębicka** - gat. I, wieprzowa | kg | 800 |
| 26. | **Szynka wiejska** - gat. I, wędzona, parzona. | kg | 2 000 |
| 27. | **Szynka staropolska** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 1 300 |
| 28. | **Wędzonka krotoszyńska** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 2 300 |
| 29. | **Kindziuk -** gat. I | kg | 300 |
| 30. | **Salceson drobiowy -** gat. I | kg | 400 |
| 31. | **Kiełbasa szynkowa** - gat.I,krojona w cienkie plasterki**,** z mięsa wieprzowego,opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 1 000 |
| 32. | **Kiełbasa krakowska -** gat. I, krojona w cienkie plasterki, sucha, wieprzowo-wołowa, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 400 |
| 33. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 400 |
| 34. | **Polędwica sopocka -** gat.I, krojona w cienkie plasterki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 1.000 |

1. Termin przydatności do spożycia:

- pozycja 7 – minimum 3 dni od daty dostawy,

- pozycja 8, 12, – minimum 4 dni od daty dostawy,

- pozycja 11, 17, 18, 19, 20, 24, 25 – minimum 5 dni od daty dostawy,

- pozycja 1, 2, 9, 10, 13, 14, 22, 23, 26, 27, 28, 30 – minimum 7 dni od daty dostawy,

- pozycja 5, 6, 15, 16, 21 – minimum 10 dni od daty dostawy,

- pozycja 3, 4, 29, 31, 32, 33, 34 – minimum 14 dni od daty dostawy.

2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).

##### CZĘŚĆ II – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE

#####  – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Łopatka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry i kości, zawartość tłuszczu nie więcej niż 1 cm nad mięsem | kg | 10 400 |
| 2. | **Szynka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości i tłuszczu | kg | 3 300 |
| 3. | **Karkówka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez kości | kg | 4 300 |
| 4. | **Schab wieprzowy środkowy z tusz E klasy** - świeży, niemrożony, bez tłuszczu i kości | kg | 7 400 |
| 5. | **Żeberka wieprzowe paski, grube z tusz E klasy** - świeże, niemrożone, odcięte z odcinka piersiowego półtuszy, pokryte warstwą mięśni i tłuszczu | kg | 1 600 |
| 6. | **Udziec wołowy z bydła młodego** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 5 900 |
| 7. | **Słonina wieprzowa minimum 1 cm grubości** - świeża, niemrożona, bez skóry | kg | 3 000 |
| 8. | **Smalec wieprzowy** - bloki od 2 - 3 kg, pakowany w pergamin lub przeźroczystą folię spożywczą | kg | 4 400 |

* 1. Termin przydatności do spożycia: pozycja 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 – 3 dni od daty dostawy,
	pozycja 8 – 3 miesiące od daty dostawy.
	2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).
	3. Pozycja 1, 2, 3, 4 – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni
	– jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.
	4. Pozycja 5 – zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia
	– czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.
	5. Pozycja 6 – zapach swoisty barwa mięśni jasnoróżowa do jasnoczerwonej, powierzchnia
	– czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej, objawów wskazujących na zaparzenie mięsa.

**CZĘŚĆ III – MIĘSO DROBIOWE**

 **– dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Filet z piersi indyka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 4 200 |
| 2. | **Filet z piersi kurczaka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 5 500 |
| 3. | **Kurczak** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 1 700 |
| 4. | **Udo z kurczaka ćwiartka bez kupra** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. udka 280 - 350 g | kg | 11 700 |

* + 1. Termin przydatności do spożycia 3 dni od daty dostawy.
		2. Zamówienie realizowane będzie partiami (trzy razy w tygodniu: poniedziałek, środa, piątek).
		3. Pozycje 1, 2 – filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości.
		4. Pozycje 3, 4 – kurczaki i uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra na kurczakach i udach bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, niedokładnego oczyszczenia z piór, oślizgłości, objawów obniżenia jędrności.

**CZĘŚĆ IV – KONSERWY MIĘSNE**

 **– dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Konserwa tyrolska -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 110 - 135 g | kg | 600 |
| 2. | **Szynka wieprzowa konserwowa** - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 1 300 |
| 3. | **Golonka wieprzowa konserwowa -** bloki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg | kg | 1 500 |
| 4. | **Pasztet drobiowy -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 135 g | kg | 1 400 |
| 5. | **Konserwa turystyczna wieprzowa -** opakowanie jednostkowe o wadze netto 180 - 200 g | kg | 1 000 |

* + - 1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycje 1, 4, 5 – minimum 8 miesięcy od daty dostawy,

– pozycje 2, 3 – minimum 2 miesiące od daty dostawy.

* + - 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (nie częściej niż raz na miesiąc).

**CZĘŚĆ V – WĘDLINY WIEPRZOWO–WOŁOWE I DROBIOWE**

 **– dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Kiełbasa podwawelska -** gat. I | kg | 500 |
| 2. | **Kiełbasa śląska** - gat. I, wieprzowa | kg | 300 |
| 3. | **Kabanosy wieprzowe** - gat. I, suche | kg | 100 |
| 4. | **Parówki** **wieprzowe** - gat. I, niskotłuszczowe, długie, cienkie | kg | 250 |
| 5. | **Parówki cielęce** - gat. I, cienkie, długie, w naturalnej osłonce | kg | 300 |
| 6. | **Pieczeń rzymska** - gat. I | kg | 250 |
| 7. | **Kiełbasa biała** - gat. I, wieprzowa, surowa, średniorozdrobniona. | Kg | 350 |
| 8. | **Polędwica sopocka** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 350 |
| 9. | **Szynka gotowana** - gat. I, wędzona, parzona, wieprzowa | kg | 350 |
| 10. | **Ogonówka wieprzowa** - gat. I, wędzona, parzona | kg | 350 |
| 11. | **Schab środkowy** - gat. I, wieprzowy, pieczony | kg | 300 |
| 12. | **Boczek wieprzowy** - gat. I, bez żeber, wędzony, parzony | kg | 300 |
| 13. | **Kiełbasa szynkowa** - gat. I, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 450 |
| 14. | **Kiełbasa krakowska sucha** - gat. I, parzona, wieprzowa | kg | 400 |
| 15. | **Kiełbasa żywiecka** - gat. I, podsuszana, wieprzowa | kg | 200 |
| 16. | **Wędzonka wieprzowa -** gat. I, z szynki wędzonej, parzona | kg | 200 |
| 17. | **Polędwica łososiowa -** gat. I, wieprzowa, surowa, wędzona | kg | 300 |
| 18. | **Golonka prasowana** - gat. I, wieprzowa | kg | 200 |
| 19. | **Pierś z indyka wędzona** - gat. I, wędzona, parzona | kg | 250 |
| 20. | **Pasztet pieczony -** gat. I, drobiowy | kg | 250 |
| 21. | **Kaszanka -** gat. I, cienka, gryczana | kg | 150 |
| 22. | **Myśliwska sucha** - gat. I, parzona, wieprzowa | kg | 200 |
| 23. | **Szynka konserwowa** - gat. I, wieprzowa | kg | 300 |
| 24. | **Salami** - gat. I, z kolorowym pieprzem | kg | 100 |
| 25. | **Frankfruterki** - gat. I | kg | 200 |
| 26. | **Kiełbasa jałowcowa -** gat. I, podsuszana | kg | 200 |
| 27. | **Szynka staropolska -** gat. I, wędzona, parzona | kg | 300 |
| 28. | **Baleron wieprzowy** - gat. I, wędzony, gotowany, bez osłonki barierowej, wieprzowa, wędzona, parzona | kg | 300 |
| 29. | **Szynka włoska -** gat. I, mięso wieprzowe z szynki, parzone, o niskiej zawartości tłuszczu | kg | 300 |
| 30. | **Kiełbasa zwyczajna -** gat. I, wieprzowa, wędzona | kg | 100 |
| 31. | **Kiełbasa krakowska -** gat. I, krojona w cienkie plasterki, podsuszana, z mięsa wieprzowego, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 108 |
| 32. | **Szynka konserwowa** - gat. I, krojona w cienkie plasterki, z mięsa wieprzowego, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 - 120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 54 |
| 33. | **Kiełbasa jałowcowa -** gat. I, podsuszana, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 -120 g, hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą | kg | 108 |

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycja 7 – minimum 3 dni od daty dostawy,

– pozycja 4, 5, 6, 17 – minimum 4 dni od daty dostawy,

– pozycja 1, 2, 13, 20, 21 – minimum 5 dni od daty dostawy,

– pozycja 9, 12, 16, 18, 23, 26, 27, 28, 30 – minimum 7 dni od daty dostawy,

– pozycja 8, 10, 11, 19, 24, 29 – minimum 10 dni od daty dostawy,

– pozycja 3, 14, 15, 22, 25, 26, 31, 32, 33 – minimum 14 dni od daty dostawy.

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

**CZĘŚĆ VI – MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, TŁUSZCZE I PODROBY**

 **– dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Udziec wołowy z bydła młodego** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 400 |
| 2. | **Łopatka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości, tłuszczu i golonki | kg | 900 |
| 3. | **Żeberka wieprzowe paski, grube, z tusz E klasy** - świeże, niemrożone, odcięte z odcinka piersiowego półtuszy, pokryte warstwą mięśni i tłuszczu | kg | 120 |
| 4. | **Schab wieprzowy środkowy z tusz E klasy** - świeży, niemrożony, bez kości | kg | 700 |
| 5. | **Karkówka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona bez kości | kg | 500 |
| 6. | **Szynka wieprzowa z tusz E klasy** - świeża, niemrożona, bez skóry, kości i tłuszczu | kg | 900 |
| 7. | **Słonina wieprzowa minimum 1 cm grubości** - świeża, niemrożona, bez skóry | kg | 200 |
| 8. | **Smalec wieprzowy** - bloki od 2-3 kg, pakowany w pergamin lub przeźroczystą folię spożywczą | kg | 200 |
| 9. | **Boczek wieprzowy z tusz E klasy** - surowy z żebrami | kg | 250 |
| 10. | **Flaki wołowe -** mrożone, krojone,opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg | kg | 400 |

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycja 8 – 3 miesiące od daty dostawy,

– pozycja 10 – 4 miesiące od daty dostawy,

– pozostałe pozycje 3 dni od daty dostawy.

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

3. Pozycja 1 – zapach swoisty barwa mięśni jasnoróżowa do jasnoczerwonej, powierzchnia
– czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej, objawów wskazujących na zaparzenie mięsa.

1. Pozycja 2, 4, 5, 6 – konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni
– jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.
2. Pozycja 3 - zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia
– czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, obcego zapachu, oślizgłości, zazielenienia mięsa, barwy ciemno krwistej.

**CZĘŚĆ VII – MIĘSO I PODROBY DROBIOWE**

 **– dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | **Kurczak** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. 1,30 - 1,60 kg | kg | 250 |
| 2. | **Udo z kurczaka bez kości grzbietowej** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu, waga 1 szt. 200 - 350 g | kg | 800 |
| 3. | **Filet z piersi kurczaka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 1 500 |
| 4. | **Filet z piersi indyka** - świeży, niemrożony, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 400 |
| 5. | **Podroby -** wątróbka z indyka, świeża, niemrożona, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 150 |
| 6. | **Skrzydełka z kurczaka** - świeże, niemrożone, bez oznak psucia, zapach i wygląd właściwy dla produktu | kg | 400 |

1. Termin przydatności do spożycia:

– pozycje 1, 2, 3, 4, 5 – minimum 3 dni od daty dostawy,

– pozycja 5 – świeże w dniu dostawy.

* + - 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).
1. Pozycje 1, 2, 6 – kurczaki, uda i skrzydełka powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra na kurczakach, udach
i skrzydełkach bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, niedokładnego oczyszczenia z piór, oślizgłości, objawów obniżenia jędrności.
2. Pozycja 3, 4 - filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna bez obcego zapachu, krwawych nacieków zewnętrznych i wewnętrznych, oślizgłości.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY****Projekt****Załącznik nr 5 do SWZ****Sprawa nr 06/21/WŻ** |  |

**Umowa nr 06/21/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 06/21/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.), zwaną w dalszej części umowy „ustawą”.

**Przedmiot umowy**

**§ 1.**

1. Wykonawca sprzedaje a Zamawiający nabywa wędliny, mięso, konserwy mięsne
do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i 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. Wykonawca gwarantuje zachowanie parametrów przedmiotu umowy zgodnie
z parametrami określonymi w ofercie, na podstawie której zawarta została niniejsza umowa.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia przestrzegania przez Wykonawcę wymogów określonych w ust. 2 w okresie obowiązywania umowy.
4. Zamawiający zastrzega 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.
5. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w oparciu o *Rejestr kontroli dostaw* prowadzony
przez upoważnionego pracownika magazynu żywnościowego.

**Termin i warunki realizacji umowy**

**§ 2.**

* 1. Przy dostawach do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie umowa będzie obowiązywać przez czas określony, od dnia 01 października 2021 r. do dnia 30 września 2022 r.
	Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 października 2021 r.

Przy dostawach do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach umowa będzie obowiązywać przez czas określony, od dnia 01 grudnia 2021 r. do dnia 30 września 2022 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 grudnia 2021 r.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość wcześniejszej realizacji zamówienia.

* 1. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i/lub magazyn żywnościowy Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach.
	2. 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).
	3. Termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

1. 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.
2. 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.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia umowy ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca dwukrotnie dostarczy przedmiot umowy złej jakości lub jednorazowo zaniecha dostarczenia w terminie zamówionej partii towaru.
4. Koordynatorem realizacji umowy ze strony Zamawiającego jest p. Mariola Suska
tel. (47) 725-56-55 (Legionowo), p. Andrzej Płodczyk tel. (47) 725-57-93 (Sułkowice).
5. 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. 4.

**Obowiązki Wykonawcy**

**§ 3.**

1. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za dostawy,
które realizuje przy pomocy podwykonawców.

2. 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.

3. 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.

4. Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.

**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.

* + - 1. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfikacją 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
1 586 800,00 złotych brutto, w tym:

* 1. część I – wędliny wieprzowo-wołowe i drobiowe – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie – 596 500,00 zł;
	2. część II – mięso wieprzowe, wołowe, tłuszcze – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie – 476 000,00 zł;
	3. część III – mięso drobiowe – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
	– 242 700,00 zł;
	4. część IV – konserwy mięsne – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
	– 67 900,00 zł;
	5. część V – wędliny wieprzowo-wołowe i drobiowe – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 108 500,00 zł;
	6. część VI – mięso wieprzowe, wołowe, tłuszcze i podroby – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 56 200,00 zł;
	7. część VII – mięso i podroby drobiowe – dostawa do Wydziału
	Administracyjno–Gospodarczego w Sułkowicach – 39 000,00 zł.

4. Wykonawca będzie wystawiał faktury częściowe na podstawie cen jednostkowych,
o których mowa w ust. 2, oraz wielkości faktycznie zrealizowanej dostawy.

5. 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.

6. 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).

7. Do każdej faktury Wykonawca zobowiązuje się dołączyć pisemne oświadczenie podwykonawców o uiszczeniu przez niego wszelkich wymagalnych wierzytelności przysługującym 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 (określonej w *Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym*) liczony od dnia dostarczenia przedmiotu umowy.

2. Wykonawca w ciągu 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem jakościowym dostarczy partię towaru bez wad w zamian za towar reklamowany.

3. Wykonawca w ciągu 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. 4, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości 10 % zamówionej partii towaru
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 za każdą część, na którą została podpisana umowa.

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.

1. 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 zawnioskować 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. z 2020 r., poz. 374, ze zm.);

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 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 wspierających 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 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 § 9 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, ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - *Kodeks cywilny* (Dz.U. z 2020 r., poz. 1740 i 2320,
z późn. zm.).
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.
2. Opis przedmiotu zamówienia.
3. Ostateczny ranking aukcji elektronicznej (dotyczy części I, II, III i V).

4. Projekt aneksu do umowy.

.......................................... ............................................
 **Zamawiający Wykonawca**

 **ANEKS NR 1**

**do Umowy nr 06/21/WŻ z dnia ………………r.**

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 06/21/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.),
zwaną w dalszej części umowy „ustawą”.

**§ 1.**

Na podstawie § 1 ust. 4 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**

**Załącznik nr 6 do SWZ**

 **Sprawa nr 06/21/WŻ**

**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.

…...……………………………………………

 *(miejscowość i data*)

**Załącznik nr 7 do SWZ**

**Sprawa nr 06/21/WŻ**

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 wędlin, mięsa, konserw mięsnych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
i Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sułkowicach”* oraz zgodnie z treścią *Specyfikacji warunków zamówienia* (Rozdział VII pkt 3 lit. d 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):

…………………………………………………

**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

**Załącznik nr 8 do SWZ**

**Sprawa nr 06/21/WŻ**

Wykonawca:

………………………………….……….

reprezentowany przez:

…………………………………………..

…………………………………………..

(imię,nazwisko,stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**OŚWIADCZENIE\*[[11]](#footnote-11)**

**O AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W JEDZ\*\***

W związku z udziałem w postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego
*na „dostawę wędlin, mięsa, konserw mięsnych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
i Wydziału Administracyjno - Gospodarczego w Sułkowicach”,* sprawa nr 06/21/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.\*\*\*[[12]](#footnote-12)**

Data, miejscowość oraz podpis(-y):

………………………………………………………….

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

1. Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2020 r. poz. 288, 875, 1492, 1517, 2275 i 2320. [↑](#footnote-ref-1)
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 9 lipca 2020 r. *w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych* oraz r*ozporządzenie 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.* [↑](#footnote-ref-2)
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. [↑](#footnote-ref-3)
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. [↑](#footnote-ref-4)
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. [↑](#footnote-ref-5)
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 9 lipca 2020 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych oraz rozporządzenie 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. [↑](#footnote-ref-6)
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. [↑](#footnote-ref-7)
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. [↑](#footnote-ref-8)
9. 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). [↑](#footnote-ref-9)
10. W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie). [↑](#footnote-ref-10)
11. \* 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. [↑](#footnote-ref-11)
12. \*\*\* 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.

 [↑](#footnote-ref-12)