

C-ZPFP-610/604/2020

ZATWIERDZAM  
ZASTĘPCA KOMENDANTA  
CENTRUM SZKOLENIA POLICJI

insp. Anna GOŁĄBEK

27 października 2020 r.

**Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ)**

*dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę mleka i jego przetworów, wyrobów kulinarnych świeżych i mrożonych oraz owoców i warzyw mrożonych do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach*

## INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW

### 1. Informacja o Zamawiającym

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

Adres: ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

tel.: 47 725-52-57; fax: 47 725-35-85; e-mail: [zsp@csp.edu.pl](mailto:zsp@csp.edu.pl)

godziny pracy: poniedziałek – piątek 7<sup>45</sup> do 15<sup>45</sup> (z wyjątkiem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy).

### 2. Tryb postępowania

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego z zachowaniem zasad określonych ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 oraz z 2020 r., poz. 288).
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych na podstawie art. 11 ust. 8 wyżej przywołanej ustawy.

### 3. Informacje uzupełniające

1. Wszelkie informacje przedstawione w niniejszej SIWZ przeznaczone są wyłącznie do przygotowania oferty.
2. Na potrzeby SIWZ ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. - *Prawo zamówień publicznych* zwana będzie dalej „ustawą”.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją istotnych warunków zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy „ustawy”.
4. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca. 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.
5. Zamawiający w niniejszym postępowaniu będzie stosował tzw. „*procedurę odwróconą*”, o której jest mowa w przepisie art. 24aa ust. 1 ustawy. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 24aa ustawy 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. 87, art. 89 i art. 90 ust. 1 ustawy. Zamawiający w stosunku do wstępnie wybranego Wykonawcy dokona analizy podmiotowej pod kątem zaistnienia podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.
6. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego może zostać unieważnione w przypadkach określonych w art. 93 ust. 1 albo 2 ustawy. O fakcie unieważnienia postępowania, Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia publicznego.
7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną w ten sposób zmianę Zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści ją na stronie internetowej Zamawiającego.
8. Zamówienie nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.
9. Zamawiający przewiduje przeprowadzenie aukcji elektronicznej w celu wyboru oferty najkorzystniejszej w części I na stronie <https://aukcje.uzp.gov.pl/index.php>
10. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
11. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej.

#### 4. Sposób porozumiewania się pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami

1. SIWZ zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem: [www.csp.edu.pl](http://www.csp.edu.pl)
2. Zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy wszelkie ewentualne wyjaśnienia treści SIWZ, jej zmiany, przesunięcia terminów składania i otwarcia ofert, zawiadomienie o wyniku postępowania będą publikowane na w/w stronie internetowej i będą wiążące dla Wykonawców. Data publikacji powyższych informacji pod podanym adresem jest datą rozpoczynającą bieg terminów na składanie odwołań.
3. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, Zamawiający oraz Wykonawcy przekazywać będą w formie pisemnej, faksem lub drogą elektroniczną z zachowaniem zasad określonych w ustawie, z zastrzeżeniem, że jedynym adresem poczty elektronicznej służącym do korespondencji w sprawie prowadzonego postępowania jest [zsp@csp.edu.pl](mailto:zsp@csp.edu.pl)
4. Oferty można składać w formie pisemnej w postaci papierowej z własnoręcznym podpisem albo w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowalnym podpisem elektronicznym).
5. Oferty w formie elektronicznej można składać wyłącznie za pośrednictwem *Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku* dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla Wykonawców na miniPortalu. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę przekazania na ePUAP.
6. Wykonawca zamierzający złożyć ofertę w postaci elektronicznej, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
7. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w *Regulaminie korzystania z miniPortalu* oraz *Regulaminie ePUAP*.
8. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
9. Identyfikator postępowania i klucz publiczny dla danego postępowania o udzielenie zamówienia są dostępne na liście wszystkich postępowań na miniPortalu oraz stanowi załącznik do niniejszej SIWZ.
10. W zakresie środków ochrony prawnej Zamawiający przewiduje porozumiewanie się pomiędzy stronami pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną. Odwołanie wnosi się w sposób przewidziany w Dziale VI ustawy. Odwołanie wniesione drogą elektroniczną wymaga potwierdzenia faktu jego otrzymania przez Zamawiającego.
11. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1), dalej „RODO”, ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781) oraz ustawy z dnia 21 lutego 2019 r. o zmianie niektórych ustaw (Dz. U. z 2019 r., poz. 730, z późn. zm.) w związku z zapewnieniem stosowania 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), Zamawiający informuję, że:
  - 1) administratorem danych osobowych jest Komendant Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo;

- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych można uzyskać pod adresem: [iod@csp.edu.pl](mailto:iod@csp.edu.pl);
- 3) dane osobowe będą przetwarzane przez Zamawiającego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO, w związku z art. 6 ust. 1 lit. b RODO oraz art. 20a ustawy z dnia 6 kwietnia 1990 r. *o Policji* (Dz. U. z 2020 r., poz. 360), art. 45 ust. 1 i art. 46 ustawy z dnia 5 sierpnia 2010 r. *o ochronie informacji niejawnych* (Dz. U. z 2019 r., poz. 742, z późn. zm.) i art. 22<sup>2</sup> *Kodeksu pracy* w zbiorze: system kontroli dostępu w celu ochrony mienia, ewidencjonowania osób uprawnionych do wejścia na teren Centrum Szkolenia Policji w Legionowie oraz Zakładu Kynologii Policyjnej CSP w Sułkowicach, czasu ich przebywania, weryfikacji przyznaných uprawnień, a także rejestracji na terenie ich wizerunku za pomocą środków technicznych umożliwiających rejestrację obrazu, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na „Dostawę mleka i jego przetworów, wyrobów kulinarnych świeżych i mrożonych oraz owoców i warzyw mrożonych do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach”, sprawa nr 15/20/WAG;
- 4) odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 oraz z 2020 r. poz. 288) i art. 3 ust. 1 pkt 2 w związku z art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 6 września 2001 r. *o dostępie do informacji publicznej* (Dz. U. z 2019 r. poz. 1429, z 2020 r. poz. 695); Centrum Szkolenia Policji w Legionowie nie zamierza przekazywać danych osobowych do państw trzecich, ani organizacji międzynarodowych;
- 5) dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, 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;
- 6) obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
- 7) stosownie do art. 22 RODO dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu;
- 8) osobom, których dane osobowe są przetwarzane przysługuje:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych<sup>1</sup>;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO<sup>2</sup>;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy RODO;
- 9) osobom, których dane osobowe są przetwarzane nie przysługuje:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

---

<sup>1</sup> Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników

<sup>2</sup> 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.

12. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest Kierownik Zespołu Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych Pani Anna Baranowska tel. 47 725-52-57.
13. Zamawiający urzęduje w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach: 7<sup>45</sup> do 15<sup>45</sup> (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy). Korespondencja przesłana po godzinach urzędowania zostanie zarejestrowana w następnym dniu roboczym Zamawiającego.

## 5. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mleka i jego przetworów, wyrobów kulinarnych świeżych i mrożonych oraz owoców i warzyw mrożonych do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony został w części SIWZ – „Opis przedmiotu zamówienia” stanowiący załącznik nr 6 do SIWZ.
3. Przedmiot zamówienia został podzielony na 4 części:
  - 1) Część I – MLEKO I JEGO PRZETWORY;
  - 2) Część II – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE;
  - 3) Część III – OWOCE I WARZYWA MROŻONE.
4. W nawiązaniu do art. 144 ustawy Zamawiający w przypadku zmniejszenia liczby słuchaczy i pracowników zastrzega możliwość niezrealizowania przedmiotu zamówienia o wartości do 30% łącznego wynagrodzenia brutto. Z tytułu niezrealizowania części zamówienia Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe oraz prawne. Zamawiający zastrzega również 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. W nawiązaniu do art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy strony mają prawo do przedłużenia terminu wykonania przedmiotu zamówienia o okres trwania przyczyn, z powodu których będzie zagrożone dotrzymanie terminu dostaw, w następujących sytuacjach:
  - 1) jeżeli przyczyny, z powodu których będzie zagrożone dotrzymanie terminu dostaw będą następstwem okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający, w szczególności braku środków finansowych;
  - 2) wystąpienia siły wyższej uniemożliwiającej dostawę przedmiotu umowy zgodnie z jej postanowieniami.
6. W przypadku zamknięcia bloku żywienia Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach w związku z epidemią koronawirusa Zamawiający zastrzega sobie prawo do wydłużenia terminu obowiązywania umowy o czas, w którym umowa nie była realizowana.
7. 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.
8. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 7 do SIWZ.
9. Zamawiający zastrzega sobie, że całkowita wartość zamówienia nie może przekroczyć posiadanych środków finansowych.
10. Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony do siedziby Zamawiającego na koszt Wykonawcy.
11. Symbol wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 15511210-8, 15544000-3, 15851000-8, 15331170-9, 15332100-5.

## **6. Termin realizacji zamówienia**

1. Umowa zawarta na czas określony od dnia 02 stycznia 2021 r. do dnia 31 grudnia 2021 r.
2. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 02 stycznia 2021 r.
3. Termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.

## **7. Termin i warunki płatności**

1. 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.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość stosowania mechanizmu podzielonej płatności w rozumieniu ustawy z dnia 09 sierpnia 2019 r. *o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1751).

## **8. Przydatność do spożycia**

Przydatność do spożycia określono w „*Formularzach cenowych*” części I, II oraz III.

## **9. Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 ustawy;
  - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
    - a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.). 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 do wykonywania określonej działalności na podstawie ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2019 r., poz. 824, z późn. zm.), a w szczególności posiadali decyzję administracyjną o nadaniu zakładowi weterynaryjnemu numeru identyfikacyjnego, wydaną przez powiatowego lekarza weterynarii zgodnie z art. 21 ust. 4 wyżej wymienionej ustawy;
    - b) zdolności technicznej lub zawodowej, w tym przypadku 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;
  - 3) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w pkt. 9 ppkt 1.1 i 1.2 SIWZ, musi spełniać każdy z Wykonawców składających wspólną ofertę;
  - 4) Wykonawca musi spełniać wymagania określone w niniejszej SIWZ.
2. Zgodnie z art. 24 ust. 5 ustawy Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
  - 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – *Prawo restrukturyzacyjne* (Dz. U. z 2019 r., poz. 243, z późn. zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku

w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – *Prawo upadłościowe* (Dz. U. z 2019 r., poz. 498, z późn. zm.);

- 2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
  - 3) jeżeli Wykonawca lub osoby, o których mowa w ust. 1 pkt 14 ustawy, uprawnione do reprezentowania Wykonawcy pozostają w relacjach określonych w art. 17 ust. 1 pkt 2–4 ustawy z:
    - a) Zamawiającym,
    - b) osobami uprawnionymi do reprezentowania Zamawiającego,
    - c) członkami komisji przetargowej,
    - d) osobami, które złożyły oświadczenie, o którym mowa w art. 17 ust. 2a ustawy – chyba, że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie Zamawiającego w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu;
  - 4) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z Zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4 ustawy, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
  - 5) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3000 złotych;
  - 6) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 5;
  - 7) wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych;
  - 8) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15 ustawy, chyba że Wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
3. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
  4. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
  5. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13-14 oraz 16-20 lub ust. 5 ustawy, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania

dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się, o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy.
7. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 19 ustawy, przed wykluczeniem Wykonawcy, Zamawiający zapewnia temu Wykonawcy możliwość udowodnienia, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłóci konkurencji. Zamawiający wskazuje w protokole sposób zapewnienia konkurencji.

## **10. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

### **1. Oferta musi zawierać następujące dokumenty i oświadczenia:**

- 1) wypełniony i podpisany *Formularz oferty*, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do SIWZ;
- 2) wypełniony i podpisany *Formularz cenowy*, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SIWZ;
- 3) wypełnione i podpisane przez Wykonawców występujących wspólnie (spółka cywilna, konsorcjum) pełnomocnictwo dla Wykonawcy wiodącego (lidera).

Oferta i oświadczenia wystawione przez Wykonawcę oraz wszelka korespondencja sporządzana przez Wykonawcę w trakcie prowadzonego postępowania musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy w imieniu Wykonawcy występują inne osoby, których uprawnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS, CEiDG), do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo. W przypadku, gdy w toku procedury, w imieniu Wykonawcy będą występować inne osoby, których umocowanie nie zostało przez Wykonawcę udokumentowane w złożonej ofercie, Wykonawca przekaze Zamawiającemu pełnomocnictwa dla tych osób. Pełnomocnictwa mają być złożone w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza. Gdy pełnomocnictwo sporządzone jest w języku obcym należy dołączyć jego tłumaczenie na język polski. Z pełnomocnictwa powinien wynikać zakres czynności, do których jest umocowany pełnomocnik.

### **2. W celu wykazania braku podstaw wykluczenia Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów:**

- 1) oświadczenie stanowiące **wstępne potwierdzenie**, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SIWZ

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie wymienione w pkt 10 ppkt 2.1 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te muszą dla każdego uczestnika odrębnie, niezależnie i w pełnym zakresie wymaganym przez Zamawiającego potwierdzać spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.

Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach



w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 10 ppkt 2.1.

Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 10 ppkt 2.1 SIWZ

- 2) Zamawiający **przed udzieleniem zamówienia, wezwie** Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń i dokumentów:
- a) aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
  - b) w zakresie kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.), a w szczególności, 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 posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności na podstawie ustawy z dnia 16 grudnia 2005 roku *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2019 r., poz. 824, z późn. zm.) a w szczególności posiadać decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów albo zatwierdzeniu zakładu wydaną przez powiatowego lekarza weterynarii wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym zgodnie z art. 21 ust. 4 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*;
  - c) w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawcy dołączyć 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 5 do SIWZ dysponowanie, co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia.

Wykonawcy zagraniczni zamiast dokumentu wskazanego w pkt 10 ppkt 2.2 lit. a SIWZ składają odpowiedni dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym mają siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

Aktualność tych dokumentów określona jest analogicznie do dokumentów o podobnej treści wydawanych przez odpowiednie urzędy na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

W przypadku, gdy w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się wskazanych wyżej dokumentów, Wykonawca składa dokument zawierający oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

- 3) Wykonawca w terminie 3 dni od daty zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, przekaze Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia (załącznik nr 4 do SIWZ).

Wymagane dokumenty powinny być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. W przypadku ofert składanych w formie elektronicznej wymagane dokumenty składane są w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym za pośrednictwem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAP-u lub adres e-mail Zamawiającego [zzp@csp.edu.pl](mailto:zzp@csp.edu.pl).

## 11. Zasady udziału w postępowaniu Wykonawców występujących wspólnie

1. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. Pełnomocnictwo musi zawierać pełną nazwę wszystkich podmiotów wchodzących w skład konsorcjum oraz musi być podpisane przez wszystkie wymienione podmioty zgodnie z zasadami reprezentacji.
3. Wykonawcy, o których mowa w pkt 11 ppkt 1 SIWZ, składają jedną ofertę, przy czym:
  - 1) wymagane dokumenty, wskazane w pkt 9 ppkt 1.1 oraz pkt 10 ppkt 2.2 lit. a niniejszej specyfikacji, potwierdzające wykazanie braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu, składa każdy z Wykonawców oddzielnie;
  - 2) oświadczenie, wskazane w pkt 9 ppkt 1.2 lit. a i lit. b oraz pkt 10 ppkt 2.1 SIWZ potwierdzające spełnianie warunków udziału oraz o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu składa każdy z Wykonawców oddzielnie;
  - 3) pozostałe dokumenty i oświadczenia, wskazane w pkt 10 ppkt 1.1 i pkt 10 ppkt 1.2 oraz w pkt 10 ppkt 2.2 lit. b i lit. c SIWZ, składają wszyscy Wykonawcy wspólnie.
4. Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
5. Kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty.

## 12. 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 napisana 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.  
Ofertę należy złożyć w oryginale.  
Oferta składana w postaci elektronicznej musi być **podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym**. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w *Regulaminie korzystania z miniPortal*.
5. Wymaga się, aby oferta Wykonawcy była **podpisana** przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.
6. Za osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy uznaje się osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, wskazane we właściwym rejestrze bądź w stosownym pełnomocnictwie, które należy załączyć do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę udzielającą pełnomocnictwa lub poświadczone notarialnie (w przypadku składania oferty w postaci elektronicznej, pełnomocnictwo składane jest w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym).

7. Zaleca się, by **wszystkie strony oferty wraz z załącznikami** były **podpisane** i ponumerowane oraz trwale spięte lub zszyte, z zastrzeżeniem postanowień pkt 12 ppkt. 11 SIWZ.
8. Poprawki lub zmiany w ofercie, muszą być dokonane w sposób czytelny i dodatkowo opatrzone parafą osoby lub osób uprawnionych do występowania w imieniu Wykonawcy.
9. Ustala się, że termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg tego terminu rozpoczyna się wraz z upływem wyznaczonego terminu na składanie ofert.
10. Wykonawca może zastrzec w ofercie lub odrębnym pismem (nie później niż w terminie składania ofert) informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. *o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji* (Dz. U. z 2018 r., poz. 419, z późn. zm.), których Zamawiający nie może ujawnić.
11. Zastrzeżenie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa musi zawierać podstawę prawną zastrzeżenia, wykaz zastrzeżonych dokumentów wraz z podaniem numeru strony oferty, którą stanowi zastrzeżony dokument. W przypadku ofert składanych w formie elektronicznej wszelkie informacje, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).
12. 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 2019 r. poz. 1429 oraz z 2020 r. poz. 695), które podlegają udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.
13. Konieczne jest wyodrębnienie dokumentów zawierających zastrzeżone informacje.

### **13. Zmiana i wycofanie oferty**

1. Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę za pomocą pisemnego powiadomienia przed wyznaczonym terminem składania ofert określonym w pkt 18 SIWZ.
2. Powiadomienia o zmianie lub wycofaniu muszą być przygotowane, oznaczone i dostarczone zgodnie z pkt 18 ppkt 1 SIWZ i dodatkowo opisane „Zmiana” lub „Wycofanie” z podaniem numeru wpływu na otrzymanym potwierdzeniu, o którym mowa w pkt. 18 ppkt 4 SIWZ.
3. Wykonawca, który złoży ofertę w sposób elektroniczny może przed upływem terminu do składania ofert określonym w pkt 18 SIWZ zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP i udostępnionych również na miniPortalu. Sposób zmiany i wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
4. Żadna z ofert nie może być zmieniona po upływie wyznaczonego terminu składania ofert.

### **14. Opis sposobu obliczania ceny oferty**

1. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w walucie polskiej.
2. 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.
3. Wartość oferty określona przez Wykonawcę musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty dostawy i transportu materiałów i sprzętu oraz uwzględniać wszystkie inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty.

4. Za poprawny przyjmuje się następujący sposób obliczania w *Formularzu cenowym* wartości dostawy:

W tabeli 1:

- 1) krok 1: podanie ceny jednostkowej netto;
- 2) krok 2: obliczenie wartości netto w każdej pozycji asortymentu (w każdym wierszu) poprzez przemnożenie ilości jednostek miary przez cenę jednostkową netto podaną w kroku 1;
- 3) krok 3: podanie odpowiedniej stawki VAT dla poszczególnych pozycji asortymentu (kolumna uzupełniona przez Zamawiającego);
- 4) krok 4: obliczenie całkowitej wartości netto poprzez zsumowanie wartości obliczonych w kroku 2;

W tabeli 2:

- 5) krok 5: zsumowanie wartości netto obliczonych w kroku 2 dla asortymentów wg poszczególnych stawek VAT;
- 6) krok 6: obliczenie wartości brutto dla danych stawek podatku VAT;
- 7) krok 7: obliczenie całkowitej wartości brutto poprzez zsumowanie wartości obliczonych w kroku 6;
- 8) krok 8: obliczenie całkowitego należnego podatku VAT poprzez odjęcie od całkowitej wartości brutto (poz. SUMA BRUTTO) całkowitej wartości netto (poz. SUMA NETTO).

**15. Forma i zasady wniesienia, zwrotu i utraty wadium**

Nie dotyczy

**16. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Nie dotyczy

**17. Podwykonawstwo**

Zamawiający dopuszcza powierzenia części zamówienia podwykonawcom Wykonawcy. Wykonawca ma w takim wypadku obowiązek (zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy) wskazania w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez Wykonawcę firm (nazw) podwykonawców zgodnie z załącznikiem nr 3 do SIWZ. Brak powyższych informacji oznaczać będzie, że Wykonawca nie będzie korzystał z podwykonawstwa przy realizacji zamówienia.

**18. Składanie ofert**

1. Oferta pisemna w postaci papierowej powinna być oprawiona w sposób uniemożliwiający jej przypadkowe rozpięcie lub zgubienie którejkolwiek ze stron. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i szczelnie zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący, do terminu otwarcia ofert, zachowanie poufności, co do treści samej oferty.
2. Koperta lub opakowanie zewnętrzne winno być oznaczone:

**OFERTA - PRZETARG NIEOGRANICZONY**

*„Dostawa mleka i jego przetworów, wyrobów kulinarnych świeżych i mrożonych oraz owoców i warzyw mrożonych do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach”*

3. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121 w Zespole Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych (blok nr 41, pokój nr 101) w terminie do dnia **06 listopada 2020 r. godz. 11:00.**

4. Każdy Wykonawca składający ofertę osobiście, jeżeli zażąda, otrzyma od Zamawiającego pisemne potwierdzenie złożenia oferty z datą wpływu odnotowaną także na kopercie oferty.
5. Oferta złożona osobiście lub nadesłana do Zamawiającego za pośrednictwem np. Poczty Polskiej lub poczty kurierskiej, która wpłynie do Zamawiającego po terminie składania ofert, będzie odesłana niezwłocznie Wykonawcy.
6. Oferta w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowalnym podpisem elektronicznym) Wykonawca składa za pośrednictwem *Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku* dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla Wykonawców na miniPortalu oraz stanowi załącznik do SIWZ.
7. Oferta złożona w inny sposób niż określony w pkt 18 nie będzie rozpatrywana.

#### 19. Otwarcie ofert

1. Jawne otwarcie ofert nastąpi 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. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta nazwy i adresy Wykonawców, których oferty zostały otwarte, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach, o ile podanie tych informacji w złożonych ofertach było wymagane przez Zamawiającego w *Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym*.

#### 20. Kryteria i zasady oceny ofert

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

Kryterium wyboru	Znaczenie
Cena	100 %

#### Ocena ofert dokonana zostanie w następujący sposób:

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

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

gdzie:

C – wartość punktowa kryterium ceny

C min – najniższa cena spośród wszystkich ofert

C of – cena podana w badanej ofercie

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 wraz z formularzem cenowym*.
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. 87 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 pkt 20 ppkt 7 SIWZ 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 spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeśli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
11. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
12. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim warunkom SIWZ oraz uzyska najwyższą pozycję w rankingu.

## **21. Wykluczenie Wykonawców, odrzucenie ofert**

1. Niezwłocznie po badaniu i ocenie ofert Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
  - 1) pozycji oferty w rankingu, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adresy 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. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy nie spełniają warunków określonych w art. 24 ust. 1 i ust. 5 ustawy, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
  - 1) jest niezgodna z ustawą;
  - 2) jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy;
  - 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
  - 4) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
  - 5) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  - 6) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
  - 7) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy;

- 8) Wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2 ustawy, na przedłużenie terminu związania ofertą;
- 9) wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy;
- 10) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
- 11) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

## **22. Wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej**

1. Zamawiający przewiduje dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej w części I.
2. Zamawiający drogą elektroniczną zaprosi do udziału w aukcji elektronicznej wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu.
3. Zamawiający dokona rejestracji zaproszonych Wykonawców na platformie aukcji elektronicznych Urzędu Zamówień Publicznych.
4. Kryterium oceny ofert, stosowanym w toku aukcji elektronicznej będzie „cena”.
5. 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).
- 9) Niezwłocznie po zamknięciu aukcji elektronicznej Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
  - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
  - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
  - c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

### **23. Zawarcie umowy**

1. 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.
2. Umowy są jawne i podlegają udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
3. Umowa zostanie zawarta w terminie:
  - 1) nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni jeżeli zostało przesłane w inny sposób;
  - 2) przed upływem powyższych terminów w przypadkach określonych w art. 94 ust. 2 pkt 1 lit. a ustawy.
4. O miejscu i dokładnym terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi niezwłocznie wybranego Wykonawcę w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty.
5. 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. 93 ust. 1 ustawy.

### **24. Istotne postanowienia umowy oraz informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

Istotne postanowienia umowy (załącznik nr 7 do SIWZ) stanowią ostatnią część niniejszej SIWZ. Przyjęcie ich stanowi jeden z podstawowych warunków określonych przez Zamawiającego, zaś ich treść nie podlega negocjacji.

### **25. Pouczenie o środkach ochrony prawnej**

Zastosowanie mają przepisy określone w Dziale VI, Rozdział 1 i Rozdział 2 ustawy.

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SIWZ mają zastosowanie przepisy ustawy oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - *Kodeks cywilny* ((Dz. U. z 2019 r. poz. 1145 i 1495 oraz z 2020 r. poz. 875).



## FORMULARZ OFERTY

Załącznik nr 1 do SIWZ  
Sprawa nr 15/20/WAG

Nazwa i adres Wykonawcy  
(pieczęćka)

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

1. Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na *dostawę mleka i jego przetworów, wyrobów kulinarnych świeżych i mrożonych oraz owoców i warzyw mrożonych do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach* niniejszym składamy ofertę w przedmiotowym postępowaniu w imieniu firmy:  
Nazwa: .....  
Adres do korespondencji: ul. ....  
Kod pocztowy: .....  
Miejscowość: .....  
Województwo: .....  
Telefon: ..... fax: .....  
E-mail: .....
2. Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia spełniającego wszystkie wymagania Zamawiającego określone w *Specyfikacji istotnych warunków zamówienia*, zgodnie z wypełnionym i załączonym *Formularzem cenowym*.
3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:
  - umowa na czas określony od dnia 02 stycznia 2021 r. do dnia 31 grudnia 2021 r.;
  - planowany termin pierwszej dostawy od dnia 02 stycznia 2021 r.;
  - termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.
4. 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.
5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SIWZ i zobowiązujemy się do stosowania i ścisłego przestrzegania warunków w niej określonych.
6. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, tj. na okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
7. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO\* wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu\*\*.
8. Oświadczamy, że zapisy zawarte w projekcie 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.

9. NIP ..... REGON .....

10. 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 .....

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

.....\*\*

..... dn. ....  
(miejscowość)

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

---

\* rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1).

\*\* 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).

\*\*\* dotyczy części I.

**FORMULARZ CENOWY**

Załącznik nr 2 do SIWZ  
Sprawa nr 15/20/WAG

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

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ I – MLEKO I JEGO PRZETWORY - 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.	<b>Masło extra</b> - zawartość tłuszczu 75-82% masy, - przyjemny smak i zapach – właściwy dla produktu, bez śladów jęlczenia, - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto 200 g, - rodzaj opakowania – nieprzeźroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	1 200			5%
2.	<b>Maselko extra</b> - zawartość tłuszczu 75 – 85% masy, - smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jęlczenia, - opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto od 10 g do 15 g, - rodzaj opakowania – nieprzeźroczysta folia, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	40			5%
3.	<b>Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami</b> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	1 500			5%

4.	<b>Twaróg biały półtłusty</b> - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), - łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, - opakowanie jednostkowe – kostka o wadze netto 200 g - 250 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	700		5%
5.	<b>Ser topiony – trójkąty</b> - pełnotłusty, - różne smaki, - opakowanie jednostkowe kartonik o wadze netto 200 g (8 sztuk x 25 g porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	150		5%
6.	<b>Ser topiony plastry</b> - pełnotłusty, - smak łagodny, - zapach właściwy dla produktu, - każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	150		5%
7.	<b>Serek twarożek wiejski ziarnisty</b> - pełnotłusty, - z dodatkiem słodkiej śmietanki, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 150 g - 200 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	200		5%
8.	<b>Jogurt owocowy</b> - klasa I, - różne smaki owocowe, - z dużymi kawałkami owoców, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	450		5%
9.	<b>Jogurt pitny</b> - klasa I, - różne smaki owocowe, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	400		5%
10.	<b>Jogurt naturalny</b> - klasa I - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 160 g-180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	180		5%

11.	<b>Mleko świeże UHT</b> - zawartość tłuszczu 2% masy, - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, - zapach właściwy dla produktu – bez obcych zapachów, - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	litr	5 000			5%
12	<b>Śmietana świeża płynna UHT kremówka</b> - zawartość tłuszczu 30% masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności od 200 ml do 500 ml, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	litr	350			5%
13.	<b>Śmietana świeża płynna</b> - zawartość tłuszczu 18% masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	litr	450			5%
14.	<b>Serek homogenizowany termizowany</b> - pełnotłusty, - smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	400			5%
15.	<b>Kefir naturalny</b> - zawartość tłuszczu 1,5% masy - klasa I, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 250 g, - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	kg	100			5%
16.	<b>Ser typu feta</b> - zawartość tłuszczu 16% masy, - miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, - smak i zapach czysty, delikatny, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	3			5%
17.	<b>Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalско–holenderskiego lub holendersko–szwajcarskiego</b> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, - łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, - nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	300			5%

18.	<b>Ser wędzony typu rolada ustrzycka</b> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	kg	200			5%
19.	<b>Ser pleśniowy Camembert</b> - klasa I, - pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, - konsystencja sera – ścisła, - nalot pleśni na serze w kolorze białym, - smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 120 – 200 g (porcja), - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	100			5%
20.	<b>Serek topiony</b> - skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12% ± 2, mleko w proszku, białka mleka, - różne smaki (z salami, z papryką, z szynką, z ziołami), - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	100			5%
21.	<b>Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami</b> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - krojony w plastry, - opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przezroczystą, - termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.	kg	250			5%
22.	<b>Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp.</b> - opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g	kg	200			5%
<b>SUMA NETTO:</b>						

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

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

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ I – MLEKO I JEGO PRZETWORY - dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sulkowicach**

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

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

.....

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

.....

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

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

**FORMULARZ CENOWY**

Załącznik nr 2 do SIWZ  
Sprawa nr 15/20/WAG

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

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ II – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE - 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.	<b>Pierogi z kapustą i grzybami świeże</b> - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	200			5%
2.	<b>Uszka z kapustą i grzybami mrożone</b> - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20%, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	kg	5			5%
3.	<b>Pierogi ruskie świeże</b> - nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40% - waga 1 szt. 25g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	100			5%
4.	<b>Pierogi z serem świeże</b> - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	250			5%
5.	<b>Naleśniki z serem świeże</b> - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	250			5%



6.	<b>Pierogi z mięsem świeże</b> - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo-wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	150		5%
7.	<b>Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże</b> - nadzieniem są pieczarki i kapusta, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300		5%
8.	<b>Kopytka ziemniaczane świeże</b> - konsystencja ciasta po obróbce kulinarnej jednolita, lekko porowata, - barwa biało-kremowa, - smak i zapach typowy dla ciasta ziemniaczanego, - waga 1 szt. od 20 g do 30 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	300		5%
<b>SUMA NETTO:</b>					

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

### 1. Pierogi

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia;

Barwa:

- ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,
- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;

Konsystencja i struktura:

- ciasta: elastyczna, miękka,
- nadzienia: miękka, zwarta;

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

### 2. Naleśniki

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1 szt. – 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia;

Barwa:

- ciasta: złocisto-brązowa,
- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;

Konsystencja i struktura:

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,
- nadzienia: niejednolita, zwarta;

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.

3. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
4. Termin przydatności do spożycia wynosi:
  - wyroby świeże – minimum 3 dni od daty dostawy,
  - wyroby mrożone – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
5. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ II – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE - dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

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

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

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

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

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

**FORMULARZ CENOWY**

Załącznik nr 2 do SIWZ  
Sprawa nr 15/20/WAG

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

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ III – OWOCE I WARZYWA MROŻONE - 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.	<b>Kalafior mrożony</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	250			5%
2.	<b>Brokuł mrożony</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	150			5%
3.	<b>Mieszanka kompotowa wieloowocowa</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	900			5%
4.	<b>Czarna porzeczka mrożona</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	600			5%
5.	<b>Wiśnia mrożona bez pestek</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	150			5%
6.	<b>Truskawka mrożona</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	200			5%
7.	<b>Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	200			5%
8.	<b>Mieszanka chińska mrożona</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	250			5%
9.	<b>Szpinak mrożony</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	200			5%
<b>SUMA NETTO:</b>						

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

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

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ III – OWOCE I WARZYWA MROŻONE - dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

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

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

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

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

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

Nazwa i adres Wykonawcy  
(pieczętka)

## OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia na *dostawę mleka i jego przetworów, wyrobów kulinarnych świeżych i mrożonych oraz owoców i warzyw mrożonych do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sulkowicach* oraz zgodnie z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Ja (imię i nazwisko) .....  
adres firmy .....  
wpisani w rejestrze ..... i uprawnieni do reprezentowania firmy  
(Nazwa firmy) .....  
(Adres) .....  
(Kod pocztowy).....(Miejscowość) .....

**Oświadczam(y), że na dzień składania ofert nie podlegam(y) wykluczeniu z postępowania w rozumieniu art. 25a ust. 1 i spełniam(y) warunki udziału w postępowaniu.**

**Jesteśmy świadomi, że z udzielenia zamówienia wyklucza się:**

1. Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie został zaproszony do negocjacji lub złożenia ofert wstępnych albo ofert, lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;
2. Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
  - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – *Kodeks karny* (Dz. U. z 2019 r. poz. 1950, 2128, z 2020 r. poz. 568, 875) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. *o sporcie* (Dz. U. z 2018 r., poz. 1263, z późn. zm.),
  - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – *Kodeks karny*,
  - c) skarbowe,
  - d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. *o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej* (Dz. U. z 2012 r., poz. 769, z późn. zm.);
3. Wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2;
4. Wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia

- społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
5. Wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
  6. Wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd Zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  7. Wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności Zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  8. Wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu;
  9. Wykonawcę, który z innymi Wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między Wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
  10. Wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. *o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary* (Dz. U. z 2018 r., poz. 703, z późn. zm.);
  11. Wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  12. Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów* (Dz. U. z 2019 r., poz. 369, z późn. zm.), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

**Jednocześnie na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy, jesteśmy świadomi, iż z udzielenia zamówienia wyklucza się Wykonawcę:**

- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – *Prawo restrukturyzacyjne* (Dz. U. z 2019 r., poz. 243 z późn. zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – *Prawo upadłościowe* (Dz. U. z 2019 r., poz. 498, z późn. zm.);

- 2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- 3) jeżeli Wykonawca lub osoby, o których mowa w ust. 1 pkt 14 ustawy, uprawnione do reprezentowania Wykonawcy pozostają w relacjach określonych w art. 17 ust. 1 pkt 2–4 ustawy z:
  - a) Zamawiającym,
  - b) osobami uprawnionymi do reprezentowania Zamawiającego,
  - c) członkami komisji przetargowej,
  - d) osobami, które złożyły oświadczenie, o którym mowa w art. 17 ust. 2a ustawy – chyba, że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie Zamawiającego w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- 4) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z Zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4 ustawy, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
- 5) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3000 złotych;
- 6) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 5;
- 7) wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych;
- 8) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15 ustawy, chyba że Wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

..... dn. ....  
(miejsowość)

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

## OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 oraz z 2020 r., poz. 288).

*(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust 5 ustawy)*

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością na podstawie art. 24 ust.8 ustawy podjąłem następujące środki naprawcze: .....

.....

.....

.....

..... dn. ....  
*(miejsowość)*

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



**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY  
POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w postępowaniu na dostawę .....

(wpisać pełną nazwę postępowania o udzielenie zamówienia publicznego)

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

(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

**nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia**

..... dn. ....

(miejscowość)

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

---

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO  
PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/mi:

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

(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

**nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia**

..... dn. ....

(miejscowość)

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

*Nazwa i adres Wykonawcy  
(pieczęć)*

### **OŚWIADCZENIE WYKONAWCY DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI**

Oświadczam/y, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach (stanowiące załącznik nr 3 do SIWZ) są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... dn. ....  
*(miejscowość)*

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

Nazwa i adres Wykonawcy  
(pieczęćka)

## INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

W związku z udziałem w postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na *dostawę mleka i jego przetworów, wyrobów kulinarnych świeżych i mrożonych oraz owoców i warzyw mrożonych do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sułkowicach* oraz zgodnie z treścią *Specyfikacji istotnych warunków zamówienia* (pkt 10 ppkt 2.3 SIWZ).

oświadczamy, że nie należymy do żadnej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów* (Dz. U. z 2019 r., poz. 369, z późn. zm.)

lub

oświadczamy, że należymy do grupy kapitałowej .....  
..... (podać nazwę grupy)  
w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów* (Dz. U. z 2019 r., poz. 369, z późn. zm.) w skład której wchodzi następujące przedsiębiorstwa:

- 1)..... – przedsiębiorca dominujący;
- 2)..... – przedsiębiorca zależny;
- 3)..... – przedsiębiorca zależny.

..... dn. ....  
(miejscowość)

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

**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**

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

\* niepotrzebne skreślić

**Uwaga!**

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

..... dn. ....  
(miejsowość)

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

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 6 do SIWZ  
Sprawa nr 15/20/WAG

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa mleka i jego przetworów, wyrobów kulinarnych świeżych i mrożonych oraz owoców i warzyw mrożonych do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sulkowicach**

(kod CPV): 15511210-8, 15544000-3, 15851000-8, 15331170-9, 15332100-5.

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

### **CZĘŚĆ I – MLEKO I JEGO PRZETWORY**

**- dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sulkowicach**

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

8.	<b>Jogurt owocowy</b> - klasa I, - różne smaki owocowe, - z dużymi kawałkami owoców, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	450
9.	<b>Jogurt pitny</b> - klasa I, - różne smaki owocowe, - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	400
10.	<b>Jogurt naturalny</b> - klasa I - smak i zapach właściwy dla produktu, - opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 160 g-180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	180
11.	<b>Mleko świeże UHT</b> - zawartość tłuszczu 2% masy, - przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, - zapach właściwy dla produktu – bez obcych zapachów, - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	litr	5 000
12.	<b>Śmietana świeża płynna UHT kremówka</b> - zawartość tłuszczu 30% masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – karton o pojemności od 200 ml do 500 ml, - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	litr	350
13.	<b>Śmietana świeża płynna</b> - zawartość tłuszczu 18% masy, - smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), - opakowanie jednostkowe – pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	litr	450
14.	<b>Serek homogenizowany termizowany</b> - pełnotłusty, - smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g, - termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	400
15.	<b>Kefir naturalny</b> - zawartość tłuszczu 1,5% masy - klasa I, - opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 250 g, - termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	kg	100
16.	<b>Ser typu feta</b> - zawartość tłuszczu 16% masy, - miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, - smak i zapach czysty, delikatny, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g - termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	3
17.	<b>Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalsko–holenderskiego lub holendersko–szwajcarskiego</b> - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, - nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	300

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

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

## **CZĘŚĆ II – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE**

### **- dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sulkowicach**

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

4.	<b>Pierogi z serem świeże</b> - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	250
5.	<b>Naleśniki z serem świeże</b> - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	250
6.	<b>Pierogi z mięsem świeże</b> - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo-wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	150
7.	<b>Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże</b> - nadzieniem są pieczarki i kapusta, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300
8.	<b>Kopytka ziemniaczane świeże</b> - konsystencja ciasta po obróbce kulinarnej jednolita, lekko porowata, - barwa biało-kremowa, - smak i zapach typowy dla ciasta ziemniaczanego, - waga 1 szt. od 20 g do 30 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	300

### 1. Pierogi

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia;

Barwa:

- ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,
- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;

Konsystencja i struktura:

- ciasta: elastyczna, miękka,
- nadzienia: miękka, zwarta;

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

### 2. Naleśniki

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia;

Barwa:

- ciasta: złocisto-brązowa,
- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników;

Konsystencja i struktura:

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,
- nadzienia: niejednolita, zwarta;

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.

3. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

4. Termin przydatności do spożycia wynosi:

- wyroby świeże – minimum 3 dni od daty dostawy,
- wyroby mrożone – minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

5. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.



### CZĘŚĆ III – OWOCE I WARZYWA MROŻONE

- dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	<b>Kalafior mrożony</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	250
2.	<b>Brokuł mrożony</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	150
3.	<b>Mieszanka kompotowa wieloowocowa</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	900
4.	<b>Czarna porzeczka mrożona</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	600
5.	<b>Wiśnia mrożona bez pestek</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	150
6.	<b>Truskawka mrożona</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	200
7.	<b>Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	200
8.	<b>Mieszanka chińska mrożona</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	250
9.	<b>Szpinak mrożony</b> opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	200

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

## ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

### Projekt

Załącznik nr 7 do SIWZ  
Sprawa nr 15/20/WAG

### Umowa nr 15/20/WAG

Zawarta w Legionowie w dniu ..... 2020 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 trybie przetargu nieograniczonego do zamówienia publicznego nr 15/20/WAG Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, realizowanego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r. , poz. 1843 oraz z 2020 r., poz. 288), zwaną w dalszej części umowy „ustawą”.

### Przedmiot umowy

#### § 1.

1. Wykonawca sprzedaje a Zamawiający nabywa .....  
*do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego Centrum Szkolenia Policji w Sulkowicach* zgodnie z ofertą i cenami określonymi w załącznikach nr 1 do umowy – Formularz oferty wraz z *formularzem cenowym* 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. W nawiązaniu do art. 144 ustawy Zamawiający w przypadku zmniejszenia liczby słuchaczy i pracowników zastrzega możliwość niezrealizowania przedmiotu zamówienia o wartości do 30% wynagrodzenia brutto. Z tytułu niezrealizowania części zamówienia Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe oraz prawne. Zamawiający zastrzega również 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. Umowa będzie obowiązywać przez czas określony, od dnia 02 stycznia 2021 r. do dnia 31 grudnia 2021 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 02 stycznia 2021 r.

2. W przypadku zamknięcia bloku żywienia Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach w związku z epidemią koronawirusa Zamawiający zastrzega sobie prawo do wydłużenia terminu obowiązywania umowy o czas, w którym umowa nie była realizowana.
3. W przypadku wydłużenia okresu realizacji umowy na dalszy czas oznaczony, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy w cenach określonych w załączniku nr 1 do umowy – *Formularz oferty wraz z formularzem cenowym*.
4. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach.
5. Termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.
6. Dostawa zamówienia realizowana będzie partiami, w dni robocze w godzinach od 8:00 do 12:00, po złożeniu przez Zamawiającego zamówienia częściowego w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W takim przypadku Zamawiający zastrzega sobie również prawo do oddania próbek partii dostawy do akredytowanego laboratorium, w celu wykonania badań mikrobiologicznych. Koszty badania w całości pokryje Wykonawca.
8. W przypadku reklamacji złożonej przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się w ciągu 2 dni od złożonej reklamacji wymienić wadliwą partię przedmiotu umowy na wolną od wad.  
Wykonawca w ciągu 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem ilościowym dostarczy różnicę w ilości wynikającej z pisemnego zamówienia partii i faktycznie zrealizowanej dostawy.
9. Koordynatorem realizacji umowy ze strony Zamawiającego jest p. .... tel. .... fax .....
10. Koordynatorem realizacji umowy ze strony Wykonawcy jest p. .... tel. .... fax. ....
11. Koordynatorzy, o których mowa w ust. 9 i 10 zostają powołani celem ustalenia wszelkich szczegółów związanych z realizacją umowy. Ustalenia koordynatorów odbywać się będą telefonicznie lub w formie pisemnej przesłanej faksem.
12. Zamawiający ma prawo odmowy odbioru przedmiotu umowy w przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu określonego w ust. 5.

### **Obowiązki Wykonawcy**

#### **§ 3.**

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

### **Wartość umowy i zasady rozliczeń**

#### **§ 4.**

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy wynosi kwotę netto ..... złotych (słownie: .....  
.....) powiększoną o podatek od towarów i usług VAT naliczony według stawek podatku VAT na dzień zawarcia umowy, co stanowi kwotę brutto ..... złotych (słownie: .....).
2. Ceny jednostkowe netto, o których mowa w *Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym* stanowiącym załącznik nr 1 do umowy zawierają koszty transportu, ubezpieczeń, opłaty celne i podatkowe oraz wszelkie inne koszty Wykonawcy. Ceny jednostkowe netto nie mogą ulec zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy.
3. Wykonawca będzie wystawiał faktury częściowe na podstawie cen jednostkowych, o których mowa w ust. 2, oraz wielkości faktycznie zrealizowanej dostawy.
4. Płatność dokonana będzie za dostarczenie partii przedmiotu umowy przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.
5. Za datę płatności przyjmuje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi przelać na konto Wykonawcy należną mu kwotę (data przyjęcia przez bank polecenia przelewu).
6. Do każdej faktury Wykonawca zobowiązuje się dołączyć pisemne oświadczenie podwykonawców o uiszczeniu przez niego wszelkich wymagalnych wierzytelności przysługujących podwykonawcom, a powstałych w związku z realizacją niniejszej umowy. Zapis będzie miał zastosowanie wobec Wykonawców, którzy będą korzystali z podwykonawców.

### **Gwarancja i rękojmia**

#### **§ 5.**

1. Niezależnie od rękojmi Wykonawca udziela Zamawiającemu pisemnej gwarancji (określonej w *Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym*) na oferowany przedmiot umowy liczonej 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.

### **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 i odstąpienie od umowy**

#### **§ 7.**

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

- której dotyczy opóźnienie, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia 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 odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca dwukrotnie dostarczy przedmiot umowy złej jakości lub jednorazowo zaniecha dostarczenia w terminie zamówionej partii towaru.
  8. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od momentu powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia. W takim przypadku, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia z tytułu wykonania zrealizowanej części umowy.

### **Zmiany umowy**

#### **§ 8.**

1. Strony mają prawo do przedłużenia terminu wykonania przedmiotu zamówienia o okres trwania przyczyn, z powodu których będzie zagrożone dotrzymanie terminu dostaw, w następujących sytuacjach:
  - 1) jeżeli przyczyny, z powodu których będzie zagrożone dotrzymanie terminu dostaw będą następstwem okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający, w szczególności braku środków finansowych;
  - 2) wystąpienia siły wyższej uniemożliwiającej dostawę przedmiotu umowy zgodnie z jej postanowieniami.
2. Wszelkie zmiany umowy są dokonywane przez umocowanych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy w formie pisemnej w drodze aneksu umowy, pod rygorem nieważności.
3. W razie wątpliwości, przyjmuje się, że nie stanowią zmiany umowy następujące zmiany:
  - 1) danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy;
  - 2) danych teleadresowych;
  - 3) danych rejestrowych.

### **Zmiany umowy związane z wystąpieniem COVID-19**

#### **§ 9.**

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 zawnieć 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:
  - 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,
  - 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,
  - 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.),
  - analiza rynku potwierdzająca brak lub istotne ograniczenie dostępności produktów niezbędnych do wykonania umowy,
  - dokument potwierdzający wystąpienie okoliczności, których Strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy, a które wpływają na termin wykonania umowy lub poszczególnych świadczeń,
  - dokument potwierdzający, że dokonanie zmian przedmiotu umowy ma wpływ na termin wykonania umowy lub poszczególnych świadczeń,
  - dokument potwierdzający konieczność uiszczenia dodatkowych danin publiczno-prawnych, opłat administracyjnych, sądowych itp., które muszą zostać poniesione przez Wykonawcę w związku ze zmianą umowy,
  - 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 wynagrodzenia umowy.

## **Ochrona danych osobowych**

### **§ 10.**

1. Zamawiający oświadcza, że realizuje obowiązki Administratora Danych Osobowych określone w przepisach 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 dalej RODO oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781) oraz ustawy z dnia 21 lutego 2019 r. o zmianie niektórych ustaw (Dz. U. z 2019 r., poz. 730, z późn. zm.) w związku z zapewnieniem stosowania 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).
2. Administratorem danych osobowych jest Komendant Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121, 05 - 119 Legionowo.
3. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych można uzyskać pod adresem [iod@csp.edu.pl](mailto:iod@csp.edu.pl).
4. Wykonawca udostępni Zamawiającemu dane osobowe osób (imię i nazwisko, PESEL, adres do korespondencji, tel. kontaktowy, nazwa Wykonawcy, marka, model i nr rejestracyjny pojazdu) przy pomocy, których będzie realizował przedmiot zamówienia.
5. Zamawiający zapewnia przestrzeganie zasad przetwarzania i ochrony powierzonych mu danych poprzez zastosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa.
6. Dane osobowe będą przetwarzane przez Zamawiającego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z art. 6 ust. 1 lit. b RODO oraz art. 20a ustawy z dnia 6 kwietnia 1990 r. o Policji (Dz. U. z 2020 r., poz. 360), art. 45 ust. 1 i art. 46 ustawy z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych (Dz. U. z 2019 r., poz. 742, z późn. zm.) i art. 22<sup>2</sup> Kodeksu pracy w zbiorze: system kontroli dostępu w celu ochrony mienia, ewidencjonowania osób uprawnionych do wejścia na teren Centrum Szkolenia Policji, czasu ich przebywania, weryfikacji przyznaných uprawnień, a także rejestracji na terenie Centrum Szkolenia Policji ich wizerunku za pomocą środków technicznych umożliwiających rejestrację obrazu.
7. Centrum Szkolenia Policji w Legionowie nie zamierza przekazywać danych osobowych do państw trzecich, ani organizacji międzynarodowych.
8. Dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
9. Dane osobowe przetwarzane są przez Zamawiającego przez okres na jaki pozwalają przepisy prawa, w zakresie realizowanych zadań przez Komendanta Centrum Szkolenia Policji,

w tym dochodzenia roszczeń z tytułu zawartej umowy.

10. Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane i udostępniane osobom trzecim na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO, art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 oraz z 2020 r., poz. 288) i art. 3 ust. 1 pkt 2, w związku z art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 6 września 2001 r. *o dostępie do informacji publicznej* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1429, z 2020 r., poz. 695).
11. Osobie, której dane osobowe są przetwarzane przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie jej danych osobowych narusza przepisy RODO oraz prawo żądania od Komendanta Centrum Szkolenia Policji dostępu do własnych danych osobowych, ich sprostowania lub usunięcia, ograniczenia przetwarzania a także prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania.
12. Wykonawca zobowiązuje się przekazać informacje, o których mowa w § 10, osobom których dane udostępnia w związku z dostarczeniem przedmiotu umowy.
13. Wykonawca przekazuje listę osób, które potwierdziły zapoznanie się z powyższymi informacjami dotyczącymi zakresu przetwarzania danych osobowych Zamawiającemu.

### **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 wierzycelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
6. Wszelkie zmiany i uzupełnienia dotyczące niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. *Kodeks cywilny* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1145 i 1495 oraz z 2020 r., poz. 875).
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).
4. Projekt aneksu do umowy.

.....  
**Zamawiający**

.....  
**Wykonawca**



## **ANEKS NR 1**

**do Umowy nr 15/20/WAG z dnia ..... r.**

Zawarty w Legionowie w dniu ..... 2020 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 15/20/WAG Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, realizowanego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 oraz z 2020 r. poz. 288), 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**