



Szkoła Wyższa Wymiaru Sprawiedliwości

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego
prowadzone w trybie podstawowym
na dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego
oraz przetworów mięsnych
nr sprawy 18/zp/22**

ZATWIERDZAM

SPORZĄDZIŁ: Marcin Sobczak

Spis treści

I. ZAMAWIAJĄCY	4
II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.....	4
III. INFORMACJA, CZY ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY Z MOŻLIWOŚCIĄ PROWADZENIA NEGOCJACJI	4
IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	4
V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA	6
VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA	6
VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU	8
VIII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH.....	8
IX. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH	8
X. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ.....	9
XI. INFORMACJA O SPOSOBIE KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI W INNY SPOSÓB NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ W PRZYPADKU ZAISTNIENIA JEDNEJ Z SYTUACJI OKREŚLONYCH W ART. 65 UST. 1, ART. 66 I ART. 69	10
XII. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI	10
XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ DOKUMENTÓW WYMAGANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W SWZ	10
XIV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT	11
XV. OTWARCIE OFERT	11
XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.....	12
XVII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY	12
XVIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY	12
XIX. KRYTERIA I SPOSÓB WYBORU OFERTY	13
XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM	13
XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY	13
XXII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO	13
XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY	13
XXIV. KLAUZULA INFORMACYJNA	14
XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ	15
<i>Załącznik nr 1 do SWZ.....</i>	16
<i>Załącznik nr 3 do SWZ.....</i>	26
<i>Załącznik nr 4 do SWZ.....</i>	30
<i>Załącznik nr 5 do SWZ.....</i>	31
<i>Załącznik nr 6 do SWZ.....</i>	32
§ 1.	32
Przedmiot Umowy.....	32

§ 2.	33
Oświadczenia Wykonawcy	33
§ 3.	33
Termin realizacji Umowy	33
§ 4.	33
Realizacja Przedmiotu Umowy	33
§ 5.	33
Przedstawiciele Stron	33
§ 6.	34
Wynagrodzenie i zapłata wynagrodzenia	34
§ 7.	34
Odstąpienie od Umowy	34
§ 8.	35
Kary umowne	35
§ 9.	35
Rękojmia i gwarancja	35
§ 10.	35
Zmiany Umowy	35
§ 11.	36
Klauzule waloryzacyjne	36
§ 12.	36
Przetwarzanie danych osobowych	36
§ 13.	37
Postanowienia końcowe	37

I. ZAMAWIAJĄCY

1. Nazwa oraz adres zamawiającego
Szkoła Wyższa Wymiaru Sprawiedliwości
ul. Wiśniowa 50, 02-520 Warszawa
NIP 521-384-22-28
2. Numer telefonu: **22 602 44 14**
3. Adres poczty elektronicznej: **zp@swws.edu.pl**
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania
<https://platformazakupowa.pl/pn/swws>
5. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia:
<https://platformazakupowa.pl/pn/swws>

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.), zwanej dalej także „ustawą”.
2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający nie wymaga odbycia przez wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.
4. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie wykonawców, o których mowa w art. 94 (zamówienia zastrzeżone).
5. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań.
6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający nie wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.

III. INFORMACJA, CZY ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY Z MOŻLIWOŚCIĄ PROWADZENIA NEGOCJACJI

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych.
CPV 15100000-9 produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
Dostawy będą realizowane na rzecz Szkoły Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości; miejsce dostawy: 62-800 Kalisz, ul. Wrocławska 193-195.
Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane muszą być w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktów z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika musi być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
Wykonawca dostarczy produkt wytworzony zgodnie z:
 - 1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.) oraz rozporządzeniami wykonawczymi do tej ustawy;
 - 2) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1688 z późn. zm.) oraz rozporządzeniami wykonawczymi do tej ustawy.Dostawy będą realizowane w dni robocze, w ilości i terminach określonych przez zamawiającego, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu. Dostawy będą realizowane wg wskazań zamawiającego w godzinach 7:00 ÷ 10:00.
Częstotliwość dostaw stanowiących przedmiot zamówienia w okresie obowiązywania umowy dla:
 - 1) części 1 „Mięso i przetwory wołowe i wieprzowe” – średnio trzy razy w tygodniu,

- 2) części 2 „Mięso drobiowe” – średnio jeden raz w tygodniu,
- 3) części 3 „Wędliny drobiowe” – średnio dwa razy w tygodniu.

Wykonawca zrealizuje dostawy przedmiotu zamówienia własnym transportem, na własny koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych. Koszty rozładunku przedmiotu zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy ponosi wykonawca.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ.

2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych poprzez składanie ofert na poszczególne części. Za ofertę częściową uważa się ofertę obejmującą pełen asortyment danej części. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej części zamówienia. Zamawiający nie ogranicza liczby części, na które zamówienie może zostać udzielone jednemu wykonawcy. **Liczba części – 3:**

Część 1 – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe

15111000-9 mięso wołowe

15113000-3 wieprzowina

15114000-0 podroby

15131100-6 produkty mięsno-wędliniarskie

15412100-0 tłuszcze zwierzęce

1. Udziec b/k świeży, klasa I	1800 kg
2. Szponder z/k wołowy świeży, klasa I	750 kg
3. Schab wieprzowy b/k świeży, klasa I	2500 kg
4. Schab wieprzowy z/k świeży, klasa I	150 kg
5. Karkówka wieprzowa b/k świeża, klasa I	2500 kg
6. Szynka wieprzowa b/k świeża, klasa I	2500 kg
7. Łopatka wieprzowa b/k świeża, klasa I	2500 kg
8. Boczek surowy b/k świeży, klasa I	500 kg
9. Golonka wieprzowa z/k świeża, klasa I	300 kg
10. Połędwiczki wieprzowe świeże, klasa I	200 kg
11. Żeberka wieprzowe świeże, klasa I, paski	600 kg
12. Boczek wędzony	500 kg
13. Boczek faszerowany	100 kg
14. Baleron	300 kg
15. Szynka wędzona gotowana	600 kg
16. Szynka staropolska	500 kg
17. Szynka wiejska	600 kg
18. Szynka konserwowa	700 kg
19. Pieczeń szynkowa	300 kg
20. Połędwica sopocka	600 kg
21. Połędwica wędzona	400 kg
22. Schab w obsypce	500 kg
23. Salami	200 kg
24. Ogonówka	500 kg
25. Szynka z liściem laurowym	500 kg
26. Szynka biała	600 kg
27. Parówka wieprzowa	300 kg
28. Parówka cielęca	800 kg
29. Kiełbasa biała parzona	400 kg
30. Kiełbasa biała cienka parzona	600 kg
31. Kiełbasa śląska	100 kg
32. Kiełbasa śląska delikatesowa	800 kg
33. Kiełbasa wiejska	400 kg
34. Kiełbasa myśliwska	200 kg
35. Kiełbasa jałowcowa	200 kg
36. Kabanosy	400 kg
37. Kiełbasa krakowska parzona	400 kg
38. Kiełbasa krakowska sucha	400 kg

39. Kiełbasa szynkowa wieprzowa	400 kg
40. Kiełbasa żywiecka	400 kg
41. Kiełbasa kolska	400 kg
42. Kiełbasa golonkowa wędzona	400 kg
43. Kiełbasa polska	100 kg
44. Frankfurterki.....	600 kg
45. Kaszanka	250 kg
46. Pasztet wieprzowy wędzony	400 kg
47. Salceson ozorkowy	200 kg
48. Smalec	1000 kg
49. Słonina.....	100 kg

Część 2 – mięso drobiowe

15112000-6 drób

15114000-0 podroby

1. Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I.....	3600 kg
2. Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I.....	3000 kg
3. Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I.....	1000 kg
4. Filet z piersi z kaczki b/k świeży, klasa I.....	30 kg
5. Porcja rosołowa	800 kg
6. Kurczak cały świeży, klasa I.....	150 kg
7. Skrzydło z kością z kurczaka świeże, klasa I.....	150 kg
8. Żołądki z kurczaka świeże, klasa I.....	120 kg

Część 3 – wędliny drobiowe

15131135-0 wędliny drobiowe

1. Kurczak gotowany	600 kg
2. Pierś drobiowa z majerankiem	600 kg
3. Polędwica drobiowa	600 kg
4. Szynka z piersi indyczej.....	600 kg

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Usługa będzie realizowana w okresie **od dnia 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.** lub do wyczerpania ilości określonych w zamówieniu bądź zrealizowania kwoty wartości Przedmiotu Umowy.

VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1:
 - 1) pkt. 1 ustawy, tj. wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz.U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054 i 2142) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2022 r. poz. 463, 583 i 974),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

- f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2021 r. poz. 1745),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) pkt. 2 ustawy, tj. 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 1;
 - 3) pkt. 3 ustawy, tj. wykonawcę wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) pkt. 4 ustawy, tj. wykonawcę wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) pkt. 5 ustawy, tj. wykonawcę, jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) pkt. 6 ustawy, tj. wykonawcę jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 2.** Zamawiający wykluczy wykonawcę również na podstawie przesłanki, o której mowa w art. 109 ust. 1:
- 1) pkt 1 ustawy, tj. wykonawcę, który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert 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.
 - 2) pkt 4 ustawy, tj. wykonawcę, w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
 - 3) pkt 5 ustawy, tj. wykonawcę, 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 dowodów;
 - 4) pkt 7 ustawy, tj. wykonawcę, który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie

- wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
- 5) pkt 8 ustawy, tj. wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych.
3. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 r. poz. 835).
 4. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 5 i 7-8, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
 - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
 5. Zamawiający oceni, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 4, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 4, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wykluczy wykonawcę.
 6. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.

VIII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

Zamawiający nie żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

IX. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH

1. Na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia zamawiający żąda od wykonawcy dołączenia do oferty oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu, zgodnie ze wzorem wskazanym w załączniku nr 4 do SWZ. Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia na dzień składania ofert.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt. 1, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia to potwierdzają brak podstaw wykluczenia.
3. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczeń, o których mowa w pkt. 1 ÷ 2, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub będą one niekompletne lub będą zawierać błędy, zamawiający wezwie wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
 - 1) oferta wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na ich złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub

- 2) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
4. Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści oświadczeń, o których mowa w pkt. 1 ÷ 2, lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu.
 5. Jeżeli złożone przez wykonawcę oświadczenia, o których mowa w pkt. 1 i 2, będą budzić wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do podmiotu, który jest w posiadaniu informacji lub dokumentów istotnych w tym zakresie dla oceny braku podstaw wykluczenia, o przedstawienie takich informacji lub dokumentów.

**X. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ,
PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI,
ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH
SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ**

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl, zwanej dalej „platformą”, pod adresem:
<https://platformazakupowa.pl/pn/swws>
2. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, odbywa się w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.
3. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformy do konkretnego wykonawcy.
5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania bezpośrednio na platformie komunikatów i wiadomości przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający, stosownie do treści § 3 ust. 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępnienia i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo-aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie, tj.:
 - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux lub ich nowsze wersje,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej – kodowanie UTF8,
 - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - 1) akceptuje warunki korzystania z platformy określone w Regulaminie zamieszczonym pod linkiem <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> oraz uznaje go za wiążący,
 - 2) powinien zapoznać się z instrukcją składania ofert dostępną pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> i stosować się do jej zaleceń.
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z instrukcją korzystania z platformy, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu

składania ofert. Taka oferta zostanie uznana przez zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w niniejszym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek określony w art. 221 ustawy.

9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

XI. INFORMACJA O SPOSOBIE KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI W INNY SPOSÓB NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ W PRZYPADKU ZAISTNIENIA JEDNEJ Z SYTUACJI OKREŚLONYCH W ART. 65 UST. 1, ART. 66 I ART. 69

Nie dotyczy.

XII. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:

- (1) Marcin Sobczak
- (2) Emilia Jackowska
- (3) Mariusz Duda

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ DOKUMENTÓW WYMAGANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W SWZ

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wykonawca za pośrednictwem platformy może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
3. Oferta powinna być:
 - 1) sporządzona w języku polskim; w przypadku dokumentów sporządzonych w języku obcym, wykonawca przekazuje je wraz z tłumaczeniem na język polski;
 - 2) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tzn. za pośrednictwem platformy;
 - 3) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
4. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać wymogi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 910/2014 z dnia 23 lipca 2014 r. w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym oraz uchylające dyrektywę 1999/93/WE.
5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików, tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
6. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
7. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
8. Zasady poświadczenia za zgodność z oryginałem określa Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452).
9. Opatrzony pliku zawierający skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzonym wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

10. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego na platformie za pośrednictwem formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty, wynosi 150 MB, natomiast podczas komunikacji 500 MB.
11. Jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo posiadające jego zakres. Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa z dokumentem w postaci papierowej dokonuje jego mocodawca lub notariusz.
12. **Każdy wykonawca składa ofertę, sporządzoną zgodnie z wymogami określonymi w SWZ. Ofertę stanowi formularz ofertowy (wzór załącznik nr 2 do SWZ). Wraz z ofertą wykonawca składa:**
 - 1) formularz cenowy (wzór załącznik nr 3 do SWZ)
 - 2) oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ;
 - 3) oświadczenie, z którego wynika, którą część usługi wykonają poszczególni wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy);
 - 4) pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy).
13. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia
 - 1) Oferta złożona przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi zawierać:
 - a. wskazanie podmiotów w rozumieniu art. 58 ustawy (nazwy i adresy);
 - b. wskazanie pełnomocnika do reprezentowania wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego wraz z załączeniem pełnomocnictwa;
 - c. wskazanie adresu poczty elektronicznej, pod który ma służyć do komunikacji.
 - 2) Dokument ustanawiający pełnomocnika należy załączyć do oferty zgodnie z zasadami wskazanymi w pkt. 11.

XIV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem platformy pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/swws> **do dnia 29.11.2022 r. do godz. 10:00.**
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie dokumenty wymagane w SWZ.
3. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformy wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformy. Zaleca się stosowanie podpisu osobno na każdym załączonym pliku.
4. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania na platformie i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
5. Szczegółowa instrukcja dla wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

XV. OTWARCIE OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. dnia **29.11.2022 r.** o godz. 10:15, jednak nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
2. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania na platformie w sekcji „Komunikaty” informację o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;

- 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany złożoną ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **28.12.2022r.**
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonym w SWZ, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XVII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY

1. Zamawiający wymaga, aby wybrany wykonawca zawarł z nim umowę na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ.
2. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna treść umowy w stosunku do projektu umowy może ulec zmianie, jednakże wyłącznie w zakresie nie zmieniającym istotnych warunków złożonej oferty i SWZ.
3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w sprawie zamówienia publicznego, w sposób i na warunkach określonych we wzorze umowy.

XVIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN). Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
3. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
4. W formularzu cenowym dla danej części (wzór załącznik nr 3 do SWZ) podaną cenę jednostkową netto każdego przedmiotu zamówienia (kol. 4) należy pomnożyć przez ilość (kol. 5), otrzymując wartość netto (kol. 6). Następnie wartość netto (kol. 6) należy pomnożyć przez podaną stawkę VAT (kol. 7), otrzymując wartość VAT (kol. 8). Następnie należy zsumować wartość netto (kol.6) i wartość VAT (kol. 8) otrzymując wartość brutto każdego przedmiotu zamówienia (kol. 9). Wartość oferty dla danej części stanowi suma wartości brutto wszystkich asortymentów zawartych w kolumnie 9.
5. Cena oferty musi być podana z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
6. Zamawiający poprawi w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Zamawiający odrzuci ofertę w szczególności, jeżeli:
 - 1) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
 - 2) wykonawca w wyznaczonym terminie zakwestionował poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy.
8. Jeżeli w niniejszym postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2022 r. poz. 931 z późn. zm.),, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
9. W ofercie, o której mowa w pkt. 8, wykonawca ma obowiązek:
 - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;

- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XIX. KRYTERIA I SPOSÓB WYBORU OFERTY

1. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie kryterium najniższej ceny oferty.
2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną.
4. W sytuacji, gdy zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. W zawiadomieniu wysłanym do wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana, zamawiający określi termin zawarcia umowy.
2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Umowa może być zawarta przed upływem ww. terminów, jeśli wystąpią okoliczności, o których mowa w art. 308 ust. 3 ustawy.
3. W celu zawarcia umowy osoby podpisujące umowę powinny przedstawić dokumenty potwierdzające tożsamość i umocowanie do podpisania umowy.
4. W przypadku wyboru oferty złożonej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie (konsorcjum) zamówienia zamawiający zażąda przed zawarciem umowy kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania przez każdego z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi) oraz wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
2. Odwołanie przysługuje w szczególności na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy.

XXIV. KLAUZULA INFORMACYJNA

Zgodnie z treścią art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), (Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016, str. 1, ze zm.), zwanego dalej RODO, informujemy, że:

1. Administratorem w rozumieniu art. 4 pkt 7 RODO, danych osobowych jest Szkoła Wyższa Wymiaru Sprawiedliwości z siedzibą przy ul. Wiśniowej 50, 02-520 Warszawa, e-mail: sekretariat@swws.edu.pl.
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować w sprawach związanych z ich przetwarzaniem, w następujący sposób: elektronicznie pod adresem e-mail: iod@swws.edu.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora.
3. Dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
4. Podstawę prawną przetwarzania danych osobowych stanowią przepisy art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w zw. z odpowiednimi przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą Pzp.
5. Dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom uprawnionym do ich otrzymywania na podstawie przepisów prawa lub umowy, w szczególności osobom lub podmiotom, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp.
6. Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz do czasu przedawnienia ewentualnych roszczeń. Ponadto dane osobowe będą przechowywane przez okres archiwizacji dokumentów wynikający z przepisów prawa ¹.
7. Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym, określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania danych wynikają z ustawy Pzp.
8. W odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
9. Osobie, której dane są przetwarzane przysługuje prawo:
 - 1) dostępu do treści swoich danych osobowych, na zasadach określonych w art. 15 ust. 1-3 RODO w zw. art. 75 ustawy Pzp ²;
 - 2) żądania sprostowania danych osobowych, na zasadach określonych w art. 16 RODO w zw. z art. 19 ust. 2 oraz art. 76 ustawy Pzp ³;

¹ Zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, zamawiający przechowuje protokół wraz z załącznikami przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w sposób gwarantujący jego nienaruszalność. Jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata zamawiający przechowuje umowę przez cały czas trwania umowy.

² W przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia (art. 75 ustawy Pzp). W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 RODO, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do zamawiającego (art. 269 ust. 2 ustawy Pzp).

³ Skorzystanie z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą (art. 19 ust. 2 ustawy Pzp) oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz

- 3) ograniczenia przetwarzania danych osobowych, na zasadach określonych w art. 18 RODO w zw. z art. 19 ust. 3 oraz 74 ust. 3 ustawy Pzp, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO⁴;
 - 4) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza przepisy RODO.
10. Osobie, której dane są przetwarzane nie przysługuje prawo do:
- 1) usunięcia danych osobowych, w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO;
 - 2) przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 3) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 21 RODO, gdyż podstawa przetwarzania Państwa danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c) RODO.
11. W celu skorzystania z praw, o których mowa w pkt 9 ppkt 1-3 należy skontaktować się z administratorem lub inspektorem ochrony danych, korzystając ze wskazanych wyżej danych kontaktowych.

XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ

Wykaz załączników do SWZ będących jej integralną częścią:

Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – formularz ofertowy (wzór)

Załącznik nr 3 – formularz cenowy (wzór)

Załącznik nr 4 – oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia z postępowania (wzór)

Załącznik nr 5 – dodatkowe zalecenia techniczne

Załącznik nr 6 – umowa (wzór)

jego załączników (art. 76 ustawy Pzp). W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 RODO, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do zamawiającego (art. 269 ust. 2 ustawy Pzp).

⁴ Zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania (art. 19 ust. 3 ustawy Pzp). W przypadku gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający nie udostępnia danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (art. 74 ust. 3 ustawy Pzp).

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1 – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Udziec b/k świeży, klasa I	Mięso odcięte od tuszy tylnej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej o małej ilości tłuszczu – element mięśniowy chudy. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1800
2.	Szponder z/k wołowy świeży, klasa I	Element wołowy zawierający kości – żebra o większej ilości tkanki tłuszczowej, mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	750
3.	Schab wieprzowy b/k świeży, klasa I	Mięso pozbawione kości, zawierające najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna, wysokość co najmniej 7 cm. Powierzchnia niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań; mięso świeże, nie mrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	2500
4.	Schab wieprzowy z/k świeży, klasa I	Mięso z przepołowionymi kręgami kręgosłupa z przyległymi odcinkami żeber oraz główne mięśnie najdłuższego grzbietu pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna, wysokość mięsa co najmniej 7 cm, powierzchnia czysta, gładka, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań; mięso świeże, niemrożone, żebra poprzecinane. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	150
5.	Karkówka wieprzowa b/k świeża, klasa I	Element wieprzowy, pozbawiony kości, w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	2500
6.	Szynka wieprzowa b/k świeża, klasa I	Element wieprzowy pozbawiony kości znajdujący się w tylnej części półtuszy, składający się z kilku części anatomicznych mięśni, prawie całkowicie pozbawiony tkanki tłuszczowej. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	2500

7.	Łopatka wieprzowa b/k świeża, klasa I	Element pozyskiwany z tuszy wieprzowej. Odcięty od półtuszy z górnej przedniej części kończyny, bez kości, bez fałdy skóry i bez tłuszczu pachowego. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	2500
8.	Boczek surowy b/k świeży, klasa I	Element wieprzowy pozbawiony kości w kształcie prostokąta, składający się głównie z mięśnia skośnego wewnętrznego, zewnętrznego i poprzecznego przerośnięte tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	500
9.	Golonka wieprzowa z/k świeża, klasa I	Tkanka mięśniowa przerośnięta błonami, powięziami i tkanką kostną, otoczona skórą bez włosia o wadze ok. 400 g, peklowana, świeża, nie-mrożona. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	300
10.	Polędwiczki wieprzowe świeże, klasa I	Tkanka mięśniowa delikatna, soczysta, jednolita, drobno włókniasta. Powierzchnia czysta, gładka, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	200
11.	Żeberka wieprzowe świeże, klasa I, paski	Kości żeberkowe obrosnięte warstwą tkanki mięśniowej, słonina i skóra całkowicie zdjęta. Powierzchnia czysta, gładka, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań; mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
12.	Boczek wędzony	Boczek wędzony, parzony, dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberek. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	500
13.	Boczek faszerywany	Batony w osłonce poliamidowej średnicy ok. 80 mm, długość ok. 30 cm. Konsystencja dość ścisła. Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy. Smak i zapach charakterystyczny dla boczku wieprzowego faszerywanego farszem mięsnym, z wyraźnym wycuciem przypraw. Barwa zewnętrzna różowa, z prześwitem składników i widocznym wyciekaniem galarety pod osłonką. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	100
14.	Baleron	Produkt z karkówki b/k, peklowany, wędzony, parzony, formowany, umieszczony w siatce lub folii, długość 25 ÷ 30 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	300
15.	Szynka wędzona gotowana	Produkt z szynki wieprzowej b/k, peklowany, wędzony, formowany, umieszczony w siatce, waga 1,50 ÷ 2,50 kg. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	600

16.	Szynka staropolska	Produkt z szynki b/k w ziołach, peklowany, wędzony, formowany, umieszczony w siatce, waga 1,00 ÷ 1,50 kg. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	500
17.	Szynka wiejska	Produkt z szynki wieprzowej, wędzony, z lekkim tłuszczkiem, formowany, umieszczony w siatce, waga 1,50 ÷ 2,50 kg. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	600
18.	Szynka konserwowa	Produkt blokowy z mięśni szynki wieprzowej w osłonce nieprzepuszczalnej dla wody i powietrza o wadze 2,00 ÷ 3,00 kg. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	700
19.	Pieczeń szynkowa	Produkt powstały z wyselekcjonowanych mięśni szynki, wyrażne części mięsa szynki, obrobionych w specjalnych formach, poddanych wędzeniu i parzeniu waga 1,00 ÷ 1,50 kg. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	300
20.	Polędwica sopocka	Produkt powstały z mięsa schabu b/k poddany peklowaniu, formowaniu, wędzeniu i parzeniu, długość 25 ÷ 30 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
21.	Polędwica wędzona	Produkt powstały z mięsa schabu b/k poddany peklowaniu, formowaniu, wędzeniu, długość 25 ÷ 30 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	400
22.	Schab w obrypcie	Produkt powstały ze schabu wieprzowego b/k, poddanego peklowaniu, masowaniu, obróbce termicznej. Wędzonka b/siatki o anatomicznym kształcie długiego spłaszczonego walca o owalnym przekroju. Powierzchnia gładka, czysta o barwie jasnobrązowej. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła. Na przekroju barwa różowa, układ mięsa jednolity, naturalny. Smak i zapach charakterystyczny dla schabu wędzonego. Posypka: czosnek, pieprz, gorczyca. Wyrób w folii oraz siatce wędliniarskiej. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	500
23.	Salami	Wędlina z mięsa wieprzowego i wołowego (nie mniej niż 70% mięsa wołowego), rozdrobnionego, w osłonce, średnica ok. 60 mm i długość ok. 30 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	200
24.	Ogonówka	Kształt prosty, anatomiczny z okrywą tłuszczową. Produkowana z elementu mięsa szynki. Powierzchnia gładka, czysta o brązowej barwie. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	500

25.	Szynka z liściem laurowym	Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona. Wyrób produkowany z mięśni szynki wieprzowej, poddanej peklowaniu, masowaniu, obróbce termicznej. Barwa zewnętrzna charakterystyczna ciemnobrązowa, z dodatkiem liści laurowych. Wędzonka związana sznurkiem. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	500
26.	Szynka biała	Kiełbasa grubo rozdrobniona, parzona, z mięsa wieprzowego, o jednolitej strukturze, ściślej konsystencji, wyrób soczysty, w osłonce poliamidowej termokurczliwej, średnica ok. 150 mm, klipsowana, długość batonu ok. 30 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
27.	Parówka wieprzowa	Produkt z mięsa wieprzowego nie mniej niż 70 % oraz surowców tłuszczowych, rozdrobniony do masy homogennej, w osłonce naturalnej. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	300
28.	Parówka cielęca	Produkt z mięsa cielęcego nie mniej niż 20 % oraz szynki wieprzowej nie mniej niż 60 %, rozdrobniony do masy homogennej, w osłonce naturalnej baraniej. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	800
29.	Kiełbasa biała parzona	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych, o średnicy 26 ÷ 28 mm i długości ok. 13 cm; kiełbasa parzona. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	400
30.	Kiełbasa biała cienka parzona	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych baranich, długość ok. 15 cm; kiełbasa parzona. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	600
31.	Kiełbasa śląska	Produkt z mięsa wieprzowego rozdrobnionego w osłonkach naturalnych, o średnicy 26 ÷ 28 mm i długości ok. 13 cm, wędzony i parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100
32.	Kiełbasa śląska delikatesowa	Produkt z mięsa wieprzowego rozdrobnionego, w osłonkach naturalnych baranich, o długości ok. 15 cm, wędzony i parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	800
33.	Kiełbasa wiejska	Produkt z mięsa wołowego i wieprzowego w osłonkach naturalnych wieprzowych, średnica 26 ÷ 28 mm i długości 15 ÷ 20 cm, wędzony i parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400

34.	Kiełbasa myśliwska	Produkt z mięsa wołowego i wieprzowego w osłonkach naturalnych wieprzowych, średnica 26 ÷ 28 mm i długości ok. 15 cm, wędzony, parzony i suszony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	200
35.	Kiełbasa jałowcowa	Produkt z mięsa wołowego i wieprzowego w osłonkach naturalnych wieprzowych, formowany w krążki o średnicy 26 ÷ 28 mm i długości ok. 15 cm, wędzony, parzony i suszony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	200
36.	Kabanosy	Produkt z mięsa wieprzowego; 100 g produktu wyprodukowane z co najmniej 100 g mięsa; w osłonkach naturalnych baranich, o długości ok. 25 cm, wędzony, parzony i suszony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	400
37.	Kiełbasa krakowska parzona	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych, o średnicy ok. 70 mm i długości ok. 30 cm, wędzony i parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	400
38.	Kiełbasa krakowska sucha	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach sztucznych, o średnicy ok. 50 mm i długości ok. 25 cm, wyrób parzony, wędzony i suszony do uzyskania pomarszczonej powierzchni. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	400
39.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	Produkt z mięsa wieprzowego w osłonkach, o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, wyrób parzony i wędzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400
40.	Kiełbasa żywiecka	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach, o średnicy ok. 60 mm i długości ok. 30 cm, parzony, wędzony i suszony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400
41.	Kiełbasa kolska	Produkt z mięsa wieprzowego (min. 70% mięso klasy I), z przyprawami naturalnymi: czosnek, pieprz biały, pieprz zielony ziarno. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z peklowanego mięsa wieprzowego z wyraźnym wycuciem przypraw i widocznym zielonym ziarnem pieprzu. Batony w osłonce poliamidowej z nadrukiem, średnica ok. 65 mm, długość ok. 25 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400

42.	Kiełbasa golonkowa wędzona	Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona z mięsa wieprzowego klasy I ok. 60%, klasy II ok.24%, mięso i skórki z golonki ok. 16%. Barwa zewnętrzna ciemnobrązowa. Na przekroju wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone. Baton w osłonce białkowej z nadrukiem średnica ok. 80 mm, długość ok. 35 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	400
43.	Kiełbasa polska	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych wieprzowych, o średnicy 26 ÷28 mm i długości ok. 20 cm, produkt poddany wędzeniu, surowy. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	100
44.	Frankfurterki	Produkt z mięsa wołowego i wieprzowego rozdrobnionego na oczkach o średnicy 5 ÷8 mm, długość ok. 20 cm, w osłonkach naturalnych baranich, produkt poddany wędzeniu, surowy. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	600
45.	Kaszanka	Wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym, powierzchnia czysta, osłonka do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką, o średnicy ok. 30 mm i długości ok. 15 cm, z kaszą jęczmienną lub gryczaną lub mieszaną. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	Kg	250
46.	Pasztet wieprzowy wędzony	Produkt powstały z podrobów oraz surowców mięsnych wieprzowych rozdrobnionych do homogennej masy w osłonce naturalnej i poddany procesowi parzenia i wędzenia. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400
47.	Salceson ozorkowy	Produkt z podrobów i ozora oraz surowców mieszanych wieprzowych bez domieszki krwi, w osłonkach, o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	200
48.	Smalec	Produkt powstały z wytopienia słoniny wieprzowej bez dodatku łożu, przeznaczony do smażenia lub pieczenia, struktura i konsystencja stała w temp. 20°C, lekko miękka, barwa biała z odcieniem kremowym, smakowitość dobra, zapach swoisty dla smalcu wieprzowego; opakowanie jednostkowe: kostka o masie 200 ÷ 250 g w papierze pergaminowym lub baton o masie do 1,50 kg w osłonce poliamidowej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1000

49.	Słonina	Zewnętrzna okrywa tłuszczowa półtuszy wieprzowej; płat słoniny bez skóry, o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca z dwóch kolejnych dni produkcji; struktura i konsystencja: jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa biała, jednolita w całej masie, zapach swoisty dla słoniny surowej; opakowanie: pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100
-----	---------	--	----	-----

Część 2 – mięso drobiowe

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I	Mięso drobiowe świeże, ze skórą, niemrożone, waga porcji ok. 250 g. Uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	3 600
2.	Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I	Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez: skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien; filety powinny być właściwie umięśnione, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	3 000
3.	Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I	Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tusz indyczych, zawierające mięśnie piersiowe bez: skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien; filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa indyczego świeżego; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębszych ponacinań. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1 000
4.	Filet z piersi z kaczki b/k świeży, klasa I	Mięso kaczce, świeże, niemrożone, uzyskane z tusz kaczyc, zawierające mięśnie piersiowe ze skórą bez: kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien; filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa kaczego świeżego; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębszych ponacinań. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	30
5.	Porcja rosółowa	Kręgosłupy drobiowe, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	800

6.	Kurczak cały świeży, klasa I	Kurczak cały, ze skórą, świeży, niemrożony, waga 1 szt. ok. 2 kg; mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa z drobiu świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	150
7.	Skrzydło z kością z kurczaka, świeże, klasa I	Mięso drobiowe, uzyskane z tuszki kurczaka, trzyczęściowe z lotką, świeże, ze skórą, niemrożone, waga porcji ok. 110 g. Skrzydło powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	150
8.	Żołądki z kurczaka świeże, klasa I	Żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe, właściwie umięśnione, przecięte, oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, zapach charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, niemrożonych, barwa ciemnoróżowa do fioletowej; opakowanie jednostkowe: folia do pakowania próżniowego; masa porcji do 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	120

Część 3 – wędliny drobiowe

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Kurczak gotowany	Produkt drobiowy, peklowany, parzony, grubo rozdrobniony, z połączonych kawałków mięsa z dodatkiem wody, w osłonce niejadalnej. Konsystencja ścisła, związanie dobre. Masa jednostkowa max - 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
2.	Pierś drobiowa z majerankiem	Produkt drobiowy, peklowany, parzony z połączonych kawałków mięsa z fileta indyka lub kurczaka z dodatkiem wody w obsypce z ziół. Konsystencja ścisła, związanie dobre. Pakowany próżniowo. Masa jednostkowa max - 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
3.	Polędwica drobiowa	Produkt drobiowy z mięsa indyka lub kurczaka, peklowany, parzony, grubo rozdrobniony, z połączonych kawałków mięsa z dodatkiem wody, w osłonce niejadalnej. Konsystencja ścisła, związanie dobre. Masa jednostkowa max - 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
4.	Szynka z piersi indyczej	Produkt z mięsa z tuszy indyczej, peklowany, parzony z dodatkiem wody. Konsystencja ścisła, związanie dobre. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600

nazwa wykonawcy

adres

nr tel.

adres e-mail

REGON

NIP

FORMULARZ OFERTOWY

(wzór)

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym na **dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych (nr sprawy 18/zp/22)** prowadzonym przez Szkołę Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości, składamy niniejszą ofertę na kwotę:

Część 1 – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe

wartość netto zł

(słownie:)

VAT zł

(słownie:)

wartość brutto zł

(słownie:)

zgodnie z formularzem cenowym

Część 2 – mięso drobiowe

wartość netto zł

(słownie:)

VAT zł

(słownie:)

wartość brutto zł

(słownie:)

zgodnie z formularzem cenowym

Część 3 – wędliny drobiowe

wartość netto zł

(słownie:)

VAT zł

(słownie:)

wartość brutto zł

(słownie:)

zgodnie z formularzem cenowym

2. **Termin wykonania zamówienia:**

od dnia 01-01-2023 r. do dnia 31-12-2023 r.

3. **Oświadczamy, że:**

- a) jesteśmy / nie jesteśmy * mikroprzedsiębiorstwem**;
- b) jesteśmy / nie jesteśmy * małym przedsiębiorstwem **;
- c) jesteśmy / nie jesteśmy * średnim przedsiębiorstwem **;
- d) wystawimy / nie wystawimy * ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia;
- e) jesteśmy związani niniejszą ofertą na zasadach określonych w dziale XVI SWZ;
- f) zrealizujemy zamówienie zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia, opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy;
- g) zamówienie zrealizujemy sami / z udziałem podwykonawców *;

W przypadku zatrudnienia podwykonawców odpowiadamy za czynności wykonane przez podwykonawców tak jak za swoje własne.

4. Zobowiązujemy się do podpisania umowy zgodnie ze wzorem umowy załączonym do specyfikacji warunków zamówienia, w miejscu i terminie wskazanym przez zamawiającego.
5. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO⁵ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.⁶

Na kolejno ponumerowanych stronach składamy całość oferty.

.....
[ofertę należy wypełnić i opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

ZAŁĄCZNIKI DO OFERTY:

1.	formularz cenowy	str. nr
2.	oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia	str. nr
3.	oświadczenie, z którego wynika, którą część dostawy wykonają poszczególni wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy)	str. nr
4.	pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy) *	str. nr

* niepotrzebne skreślić

** Zgodnie z zaleceniem Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.5.2003, str. 36):

- 1) **mikroprzedsiębiorstwo** to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;
- 2) **małe przedsiębiorstwo** to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR;
- 3) **średnie przedsiębiorstwa**: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

⁵ 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).

⁶ W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczące lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, wykonawca wykreśla treść oświadczenia.

FORMULARZ CENOWY

Część 1 – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Udziec b/k świeży, klasa I	kg		1800				
2.	Szponder z/k wołowy świeży, klasa I	kg		750				
3.	Schab wieprzowy b/k świeży, klasa I	kg		2500				
4.	Schab wieprzowy z/k świeży, klasa I	kg		150				
5.	Karkówka wieprzowa b/k świeża, klasa I	kg		2500				
6.	Szynka wieprzowa b/k świeża, klasa I	kg		2500				
7.	Łopátka wieprzowa b/k świeży, klasa I	kg		2500				
8.	Boczek surowy b/k świeży, klasa I	kg		500				
9.	Golonka wieprzowa z/k świeża, klasa I	kg		300				
10.	Polędwiczki wieprzowe świeże, klasa I	kg		200				
11.	Żeberka wieprzowe świeże, klasa I, paski	kg		600				
12.	Boczek wędzony	kg		500				
13.	Boczek faszerowany	kg		100				
14.	Baleron	kg		300				
15.	Szynka wędzona gotowana	kg		600				
16.	Szynka staropolska	kg		500				
17.	Szynka wiejska	kg		600				
18.	Szynka konserwowa	kg		700				
19.	Pieczeń szynkowa	kg		300				
20.	Polędwica sopocka	kg		600				
21.	Polędwica wędzona	kg		400				
22.	Schab w obsypce	kg		500				
23.	Salami	kg		200				
24.	Ogonówka	kg		500				

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
25.	Szynka z liściem laurowym	kg		500				
26.	Szynka biała	kg		600				
27.	Parówka wieprzowa	kg		300				
28.	Parówka cielęca	kg		800				
29.	Kiełbasa biała parzona	kg		400				
30.	Kiełbasa biała cienka parzona	kg		600				
31.	Kiełbasa śląska	kg		100				
32.	Kiełbasa śląska delikatesowa	kg		800				
33.	Kiełbasa wiejska	kg		400				
34.	Kiełbasa myśliwska	kg		200				
35.	Kiełbasa jałowcowa	kg		200				
36.	Kabanosy	kg		400				
37.	Kiełbasa krakowska parzona	kg		400				
38.	Kiełbasa krakowska sucha	kg		400				
39.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg		400				
40.	Kiełbasa żywiecka	kg		400				
41.	Kiełbasa kolska	kg		400				
42.	Kiełbasa golonkowa wędzona	kg		400				
43.	Kiełbasa polska	kg		100				
44.	Frankfurterki	kg		600				
45.	Kaszanka	kg		250				
46.	Pasztet wieprzowy wędzony	kg		400				
47.	Salceson ozorkowy	kg		200				
48.	Smalec	kg		1000				
49.	Słonina	kg		100				
razem						x		

.....
[dokument należy wypełnić i opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

FORMULARZ CENOWY

Część 2 – mięso drobiowe

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I	kg		3600				
2.	Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I	kg		3000				
3.	Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I	kg		1000				
4.	Filet z piersi z kaczki b/k świeży, klasa I	kg		30				
5.	Porcja rosółowa	kg		800				
6.	Kurczak cały świeży, klasa I	kg		150				
7.	Skrzydło z kością z kurczaka świeża, klasa I	kg		150				
8.	Żołądki z kurczaka świeże, klasa I	kg		120				
razem						x		

.....
[dokument należy wypełnić i opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

FORMULARZ CENOWY

Część 3 – wędliny drobiowe

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Kurczak gotowany	kg		600				
2.	Pierś drobiowa z majerankiem	kg		600				
3.	Polędwica drobiowa	kg		600				
4.	Szynka z piersi indyczej	kg		600				
razem							x	

.....
[dokument należy wypełnić i opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

Oświadczenie wykonawcy
dotyczące przestanek wykluczenia z postępowania

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **na dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych (nr sprawy 18/zp/22)** prowadzonego przez Szkołę Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości:

1. oświadczam, że **nie podlegam wykluczeniu z postępowania** na podstawie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 1, 4, 5, 7, 8 ustawy Prawo zamówień publicznych

(jeżeli dotyczy) oświadczam, że **zachodzą w stosunku do mnie** podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie **art.** ustawy Prawo zamówień publicznych *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 oraz w art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7, 8)*. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy, podjąłem następujące czynności:

..... *

..... *

** jeżeli nie dotyczy, proszę przekreślić*

2. oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 r. poz. 835),
3. oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji

.....
[dokument należy wypełnić i opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

DODATKOWE ZALECENIA TECHNICZNE

1. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 2247).
2. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg), ze szczególnym wskazaniem na .pdf
3. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów .zip lub .7Z. Zamawiający dopuszcza format kompresji danych .rar
4. Zamawiający podkreśla, że w rozporządzeniu, o którym mowa u pkt. 1, nie są ujęte formaty: .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone niezgodnie z wymaganiami technicznymi określonymi przez zamawiającego.
5. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi 10 MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi 5 MB.
6. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
7. Pliki w innych formatach niż .pdf zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
8. Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów, np. osobistym i kwalifikowanym, może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
9. Zamawiający zaleca, aby wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
10. Zamawiający wskazuje, że komunikacja z wykonawcami będzie odbywała się tylko na platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie zaś za pośrednictwem adresu e-mail.
11. Ofertę należy przygotować z należytą starannością, dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert. Zamawiający zaleca złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert.
12. Podczas podpisywania plików zamawiający zaleca stosowanie algorytmu skrótu SHA2, zamiast SHA1.
13. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty, np. w plik .zip, zamawiający zaleca wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
15. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Wprowadzanie zmian w plikach może skutkować naruszeniem integralności plików, co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

UMOWA nr .../zp/22

zawarta dnia2022 r. w Warszawie, w wyniku przeprowadzonego na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 z póź.zm.), zwana dalej ustawą, postępowania o zamówienie publiczne w trybie podstawowym na dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych dla Szkoły Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości w Warszawie, nr sprawy **18/zp/2022**,

zwana dalej „Umową”, pomiędzy:

Szkołą Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości, ul. Wiśniowa 50, 02-520 Warszawa, NIP: 5213842228, REGON: 381510697, z adresem do korespondencji: ul. Karmelicka 9, 00-155 Warszawa, reprezentowaną przez: **mjr. Jacka Maciochę** – Kanclerza Szkoły Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości zwaną dalej: „**Zamawiającym**”
a

/w przypadku spółek prawa handlowego/

..... z siedzibą w wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd, Wydział Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem o kapitale zakładowym zł, opłaconym w całości, NIP:, REGON:, reprezentowaną przez:
....., zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

/w przypadku osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą/

....., legitymującym się dowodem osobistym seria: ... nr: ..., zamieszkałym:, prowadzącym/ącą działalność gospodarczą pod firmą, z siedzibą w, wpisaną/ym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP:, zwanym/ą dalej „**Wykonawcą**”,
(odpis z rejestru przedsiębiorców KRS / informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z Rejestru Przedsiębiorców KRS / wydruk zaświadczenia z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej / pełnomocnictwo do zawarcia umowy stanowi **załącznik nr 5** do Umowy), zwanymi dalej łącznie „**Stronami**”, a każdą z osobna „**Stroną**”,

Strony zawarły Umowę następującej treści:

§ 1.

Przedmiot Umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zadanie polegające na sukcesywnej sprzedaży i dostarczaniu **mięsa i przetworów wołowych i wieprzowych / mięsa drobiowego / wędlin drobiowych ***, zwanych dalej „Przedmiotem Umowy” lub „towarem”, określonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym **załącznik nr 1** do Umowy oraz cenach zgodnie z formularzem cenowym, stanowiącym **załącznik nr 3** do Umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości dostawy poszczególnego asortymentu określonego w **załączniku nr 1 i załączniku nr 3** do Umowy w przypadku, gdy wymaga tego interes publiczny lub ulegną zmniejszeniu potrzeby Zamawiającego, w szczególności ze względu na aktualnie panującą na terytorium Polski sytuację epidemiczną.
3. Wykonawcy nie przysługują z tytułu, o którym mowa w ust. 2, jakiegokolwiek roszczenia, a dostawy będą wykonywane z zachowaniem obowiązujących w Umowie cen, z zastrzeżeniem ust. 5.
4. Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania zakresu Umowy w ilości nie mniejszej niż 40% ilości określonej w **załączniku nr 1 i załączniku nr 3** do Umowy.

5. Stałość cen nie dotyczy kolejnych ewentualnych zmian stawek podatku VAT, zmiany stawek celnych oraz zmiany cen urzędowych. W takich przypadkach zmiana ceny wymaga pisemnego aneksu do Umowy.

§ 2.

Oświadczenia Wykonawcy

Wykonawca oświadcza, że dysponuje niezbędnym zapleczem do wykonania Przedmiotu Umowy, w szczególności: wiedzą, doświadczeniem oraz personelem i zobowiązuje się do wykonania Umowy z należytą starannością, rzetelnie i terminowo.

§ 3.

Termin realizacji Umowy

1. Przedmiot Umowy realizowany będzie **od dnia 01-01-2023 r. do dnia 31-12-2023 r.** lub do wyczerpania ilości określonych w **załączniku nr 1** do Umowy bądź zrealizowania kwoty wartości Przedmiotu Umowy określonej w § 6 ust. 1 Umowy.
2. Umowa wygasa przed końcem okresu, o którym mowa w ust. 1, w przypadku wyczerpania ilości określonych w **załączniku nr 1** do Umowy lub zrealizowania wartości Przedmiotu Umowy, o którym mowa w § 6 ust. 1.

§ 4.

Realizacja Przedmiotu Umowy

1. Wydanie Przedmiotu Umowy przez Wykonawcę będzie miało miejsce w Kaliszu (62-800) przy ul. Wrocławskiej 193-195. Wykonawca dostarczy Przedmiot Umowy własnym transportem oraz na własny koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych.
2. Wykonawca jest zobowiązany do dokonania rozładunku dostarczonego towaru.
3. Dostawy będą realizowane w dni robocze, w ilości i terminach określonych przez Zamawiającego, w okresie obowiązywania Umowy **średnio trzy razy w tygodniu / średnio jeden raz w tygodniu / średnio dwa razy w tygodniu ***, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu zamówienia do Wykonawcy.
4. Dostawy będą realizowane wg wskazań Zamawiającego w godzinach 7:00 ÷ 10:00.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia na dzień przed dostawą korekty ilości dostarczanego towaru.
6. Niedostarczenie towaru w dniu ustalonym zgodnie z ust. 3, w godzinach określonych w ust. 4, uprawnia Zamawiającego do dokonania zakupu towaru u dowolnego sprzedawcy i obciążenia Wykonawcy poniesionymi kosztami związanymi z zakupem.
7. Dostarczone wyroby muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym określonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym **załącznik nr 1** do Umowy.
8. Wraz z każdą dostawą towaru dostarczony musi być przez Wykonawcę handlowy dokument identyfikacyjny.

§ 5.

Przedstawiciele Stron

1. Do kontaktów w bieżących sprawach wykonania Umowy wyznacza się:
 - 1) po stronie Zamawiającego:; tel.;
e-mail:
 - 2) po stronie Wykonawcy:; tel.;
e-mail:.....
2. W trakcie realizacji Umowy Strony przewidują następujące sposoby doręczeń:
 - 1) przesłanie w formie pisemnej listem poleconym na adres:
 - a) po stronie Zamawiającego: ul. Karmelicka 9, 00-155 Warszawa,
 - b) po stronie Wykonawcy:
 - 2) przesłanie na adresy e-mail, o ile Umowa lub przepisy prawa powszechnie obowiązującego nie przewidują obowiązku formy pisemnej:
 - a) po stronie Zamawiającego: sekretariat@swws.edu.pl,
 - b) po stronie Wykonawcy:
3. Strony mają prawo do wyznaczenia dodatkowych osób do bieżących kontaktów, co nie będzie stanowiło zmiany Umowy. Powiadomienie w tym przedmiocie powinno zostać wysłane w formie pisemnej lub za pośrednictwem poczty elektronicznej, na adresy osób wskazanych w ust. 1.
4. Każda ze Stron zobowiązana jest potwierdzać okoliczność otrzymania korespondencji e-mailowej.

5. W sytuacji, gdy dana Strona nie dokona zmiany adresu dla doręczeń wskazanego w komparycji Umowy, Strony uznają, że korespondencja przesłana na dotychczasowy adres dla doręczeń, w przypadku jej zwrotu będzie uważana za skutecznie doręczoną.

§ 6.

Wynagrodzenie i zapłata wynagrodzenia

1. Za prawidłowe wykonanie Przedmiotu Umowy Wykonawcy przysługuje maksymalne łączne wynagrodzenie, zgodne z ofertą Wykonawcy stanowiącą **załącznik nr 2** do Umowy, w łącznej wysokości:
wartość netto:..... zł
słownie:
podatek VAT: zł
słownie:
wartość brutto:zł
słownie:
2. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości konkretnych rodzajów asortymentu wykazanego w ofercie Wykonawcy.
3. Wynagrodzenie brutto, o którym mowa w ust. 1 zawiera wszystkie koszty i obciążenia związane z realizacją Przedmiotu Umowy.
4. Zamawiający zobowiązuje się wypłacać Wykonawcy wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 w częściach odpowiadających należycie wykonanym przez Wykonawcę sukcesywnym dostawom. Nazwa i cena asortymentu na fakturze zgodna powinna być z nazwą i ceną jednostkową brutto określoną w **załączniku nr 3** Umowy (Formularz cenowy).
5. Strony ustalają, że pod rygorem utraty prawa do wynagrodzenia, Wykonawca będzie zobowiązany do wystawienia i dostarczenia ostatniej faktury wystawionej w związku z wykonywaniem Przedmiotu Umowy najpóźniej do dnia 29 grudnia 2023 r.
6. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę na fakturze. Strony ustalają 30-dniowy termin płatności, licząc od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego. Za termin zapłaty uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi przelać wynagrodzenie na rachunek Wykonawcy.
7. W przypadku zwłoki w zapłacie należności w stosunku do terminu określonego w ust. 6, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.

§ 7.

Odstąpienie od Umowy

1. Z ważnych powodów Zamawiający może odstąpić od Umowy w całości lub w części, ze skutkiem na dzień złożenia oświadczenia o odstąpieniu. W szczególności za ważne powody Strony uznają następujące zdarzenia leżące po stronie Wykonawcy:
 - 1) jeżeli Wykonawca znajdzie się w stanie zagrożenia niewypłacalnością, upadłością lub restrukturyzacją;
 - 2) gdy Wykonawca będzie realizował Umowę w sposób sprzeczny z jej postanowieniami i nie zmieni sposobu realizacji mimo pisemnego wezwania go do tego przez Zamawiającego, w terminie określonym w wezwaniu;
 - 3) poważnych utrudnień w sprzedaży, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, bądź zaprzestania sprzedaży.
2. Zamawiający może odstąpić od Umowy w całości lub w części, ze skutkiem na dzień złożenia oświadczenia o odstąpieniu, w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Przedmiotu Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, lub dalsze wykonywanie Przedmiotu Umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu.
3. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy powinno zostać złożone w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Odstąpienie od Umowy może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiedzy o okolicznościach, o których mowa w ust. 1 i 2.
5. Ponadto, poza przypadkami wyżej wymienionymi Strony mogą odstąpić od Umowy w sytuacjach przewidzianych przepisami prawa.

§ 8.

Kary umowne

- Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - z tytułu odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności wymienionych w § 7 ust. 1 pkt 2-3 Umowy – w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, określonego w § 6 ust. 1;
 - z tytułu odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie – w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1;
 - z tytułu zwłoki w stosunku do terminu wykonania Przedmiotu Umowy, ustalonego zgodnie z § 4 ust. 3 i 4 – w wysokości 0,2% wartości brutto wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 6 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w wykonaniu Przedmiotu Umowy;
 - z tytułu zwłoki w usunięciu wad, o których mowa w § 9 Umowy– w wysokości 100 zł za każdą godzinę opóźnienia ponad czas określony w § 9 ust. 3 Umowy.
- Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30 % wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 1.
- Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z wynagrodzenia należnego za wykonanie Przedmiotu Umowy.
- Niezależnie od naliczenia kar umownych, Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych, również w wysokości przewyższającej wysokość kar umownych, jeżeli z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy Zamawiający poniesie szkodę.
- Odstąpienie od Umowy przez którąkolwiek ze Stron nie pozbawia Zamawiającego prawa do naliczania i dochodzenia kar umownych zgodnie z postanowieniami niniejszej Umowy.

§ 9.

Rękojmia i gwarancja

- Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego z tytułu rękojmi, jeśli Przedmiot Umowy w chwili wydania Zamawiającemu:
 - nie spełniał wymogów jakościowych lub wymogów co do terminów ważności do spożycia określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym **załącznik nr 1** do Umowy;
 - był uszkodzony;
 - posiadał wady eliminujące go ze spożycia;
 - nie spełniał wymogów ilościowych lub wagowych.
- Zamawiający zobowiązany jest do sprawdzenia Przedmiotu Umowy w chwili jego odbioru, w szczególności Zamawiający powinien sprawdzić datę przydatności do spożycia oraz ilość Przedmiotu Umowy. W przypadku zastrzeżeń do Przedmiotu Umowy, Zamawiający powinien niezwłocznie poinformować, w formie pisemnej lub drogą elektroniczną, Wykonawcę o wadach Przedmiotu Umowy.
- W razie stwierdzenia przez Zamawiającego wad Przedmiotu Umowy, Wykonawca zobowiązany jest do wydania Przedmiotu Umowy wolnego od wad, na własny koszt, nie później niż w ciągu 4 godzin od zgłoszenia wad przez Zamawiającego, a gdyby to nie było możliwe, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania o zaistniałej okoliczności Zamawiającego z jednoczesnym podaniem terminu i godziny dostawy Przedmiotu Umowy wolnego od wad, oraz nieobciążania Zamawiającego ceną sprzedaży za Przedmiot Umowy posiadający wady w wypadku niedostarczenia Zamawiającemu towaru wolnego od wad lub niepoinformowania Zamawiającego o braku możliwości dostarczenia towaru wolnego od wad we właściwych terminach, postanowienie § 4 ust. 6 stosuje się odpowiednio.
- W przypadku odmowy wymiany wadliwego towaru, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonania badań potwierdzających zgodność dostarczonego towaru z obowiązującymi normami.
- W przypadku stwierdzenia, że towar nie odpowiada obowiązującym normom, koszty badań, o których mowa w ust. 4, ponosi Wykonawca.

§ 10.

Zmiany Umowy

- Wszelkie zmiany, rozwiązanie i uzupełnienia treści Umowy mogą nastąpić za zgodą obu Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
- Zmiana umowy może nastąpić z zastrzeżeniem treści 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 2021 r. poz. 2095 z późn. zm.).
- Umowa może być zmieniona w stosunku do treści złożonej oferty w następujących przypadkach:

- 1) w przypadku zmiany przepisów powszechnie obowiązujących, która wymusza zmianę treści Umowy;
 - 2) w przypadku zmian istotnych przepisów prawa Unii Europejskiej lub prawa krajowego, powodujących konieczność dostosowania Przedmiotu Umowy do zmian przepisów, które nastąpiły w trakcie realizacji Umowy;
 - 3) w przypadku zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w dniu zawarcia Umowy;
 - 4) w przypadku zaistnienia okoliczności o których mowa w art. 455 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych
4. Zmiana terminu wykonania Umowy może nastąpić, gdy z powodu działania siły wyższej nie jest możliwe wykonanie Umowy w określonym Umową terminie lub gdy niewykonanie Umowy w terminie wynika z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.
5. Wszelkie zmiany Umowy odbywać się będą na wniosek Strony, zawierający informację o wystąpieniu okoliczności, o których mowa w ust. 3. W razie konieczności wprowadzenia zmiany do Umowy, Strona wnioskująca o zmianę zobowiązana jest do złożenia drugiej stronie propozycji zmiany w terminie 7 dni kalendarzowych od dnia zaistnienia okoliczności, będących podstawą zmiany.
6. Wniosek o zmianę umowy, którym mowa w ust. 5 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) informację i dowody potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany umowy.

§ 11.

Klauzule waloryzacyjne

1. Zamawiający dopuszcza waloryzację cen jednostkowych według wskaźnika wzrostu lub obniżki cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem – ogłoszonego w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego publikowanego co kwartał przez Główny Urząd Statystyczny na stronie internetowej: <https://stat.gov.pl>.
2. Zmiana wysokości wynagrodzenia może być dokonana nie częściej niż raz na kwartał, począwszy od kwartału następującego po kwartale, w którym została zawarta umowa, w oparciu o klauzulę waloryzacyjną, o której mowa w ust. 3. Strony w przypadku wyrażenia zgody na dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia, w terminie 10 dni są zobowiązane do zawarcia aneksu do Umowy.
3. Strony przyjmują jako klauzulę waloryzacyjną wynik następującego działania matematycznego: wskaźnik wzrostu lub obniżki cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, o którym mowa w ust. 1, za jeden ostatni kwartał przed dokonaniem powiadomienia o zmianie wynagrodzenia minus 3%. Wzrost ww. wskaźnika nie większy niż 3% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości wynagrodzenia.
4. Dokonana w oparciu o klauzulę waloryzacyjną zmiana wysokości wynagrodzenia może dotyczyć wyłącznie dostaw pozostałych do wykonania na dzień zawarcia aneksu do Umowy.
5. Zmiana wynagrodzenia na skutek waloryzacji wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Waloryzacja wynagrodzenia nie może przekroczyć kwotyzł (10 % pierwotnej wartości Umowy).
7. W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT w okresie trwania niniejszej Umowy, wysokość wynagrodzenia Wykonawcy ustalana będzie każdorazowo z uwzględnieniem aktualnej stawki podatku VAT obowiązującej na dzień wystawienia faktury z zastrzeżeniem, że wynagrodzenie netto pozostaje bez zmian.

§ 12.

Przetwarzanie danych osobowych

1. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z treścią **załącznika nr 4** do Umowy „Informacja dotycząca ochrony danych osobowych” oraz akceptuje jego treść i zobowiązuje się do poinformowania osób, których dane udostępnił Zamawiającemu, o treści art. 16 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), dalej „RODO”.

2. Strony zobowiązują się do wzajemnego wykonania obowiązków informacyjnych wskazanych w art. 14 RODO wobec osób, których dane Strony udostępniły sobie wzajemnie w związku z zapewnieniem właściwej realizacji Umowy oraz ułatwieniem komunikacji związanej z jej wykonaniem.

§ 13.

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca oświadcza, że na dzień zawarcia Umowy wszelkie oświadczenia zawarte w ofercie są aktualne.
2. W sprawach nieuregulowanych Umową, jak również dla jej wykładni mają zastosowanie przepisy prawa powszechnie obowiązującego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w szczególności przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U. z 2022 r. poz. 1360) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.
3. W przypadku zaistnienia pomiędzy Stronami sporu związanego z wykładnią lub wykonaniem Umowy Strony zobowiązane są do podjęcia starań w celu polubownego rozwiązania zaistniałego sporu.
4. W sytuacji, jeżeli Strony nie rozwiążą sporu polubownie w terminie 30 dni od dnia jego zaistnienia, każda ze Stron uprawniona jest po tym terminie do poddania rozstrzygnięcia tego sporu przez sąd powszechny właściwy ze względu na miejsce siedziby Zamawiającego (sąd właściwy).
5. Jeżeli którekolwiek z postanowień Umowy okaże się bezskuteczne lub nieważne, Strony zobowiązują się re-negocjować Umowę i w miejsce postanowień bezskutecznych lub nieważnych, wprowadzić nowe postanowienia, które w pełni realizowałyby cel Umowy. Bezskuteczność lub nieważność części postanowień Umowy pozostaje bez wpływu na ważność i skuteczność Umowy w pozostałym zakresie.
6. Przelew wierzytelności z Umowy wymaga pisemnej zgody dłużnika.
7. Umowa wchodzi w życie z dniem zawarcia, przy czym za dzień zawarcia umowy uznawany jest dzień wpływu na adres e-mail Zamawiającego podpisanej umowy przez Wykonawcę elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub w przypadku przesyłania podpisanej umowy korespondencyjnie przez Strony – dzień wpływu podpisanej umowy przez Wykonawcę na adres korespondencyjny Zamawiającego wskazany w umowie.
8. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.
9. Integralną częścią Umowy są:
 - 1) **załącznik nr 1** – opis przedmiotu zamówienia;
 - 2) **załącznik nr 2** – oferta wykonawcy;
 - 3) **załącznik nr 3** – formularz cenowy;
 - 4) **załącznik nr 4** – informacja o przetwarzaniu danych przez Zamawiającego;
 - 5) **załącznik nr 5** – informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców dotycząca Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Informacja o przetwarzaniu danych przez Zamawiającego

Zgodnie z treścią art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), (Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016, str. 1, ze zm.), zwanego dalej RODO, informujemy, że:

1. Administratorem w rozumieniu art. 4 pkt 7 RODO, danych osobowych jest Szkoła Wyższa Wymiaru Sprawiedliwości z siedzibą w Warszawie przy ul. Wiśniowej 50, 02-520 Warszawa, email: sekretariat@swws.edu.pl.
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować w sprawach związanych z ich przetwarzaniem, w następujący sposób: elektronicznie pod adresem email: iod@swws.edu.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora.
3. Dane osobowe są przetwarzane przez administratora:
 - 1) w celu zawarcia i wykonania umowy – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność przetwarzania danych do zawarcia i wykonania umowy – art. 6 ust. 1 lit. b RODO;
 - 2) w celu wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na administratorze, wynikających z przepisów powszechnie obowiązujących, w tym prawa podatkowego – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze – art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
 - 3) w celu dochodzenia lub obrony przed roszczeniami związanymi z zawartą umową – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze – art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
4. Dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom uprawnionym do ich otrzymania na podstawie przepisów prawa lub umowy.
5. Dane osobowe będą przechowywane przez okres trwania umowy, a następnie do momentu upływu okresu przedawnienia roszczeń z tytułu umowy lub do momentu wygaśnięcia obowiązku przechowywania danych wynikającego z przepisów prawa.
6. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
7. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale konieczne do zawarcia i wykonywania umowy. Odmowa podania danych osobowych uniemożliwia zawarcie umowy.
8. Osobie, której dane są przetwarzane przysługuje prawo:
 - 1) dostępu do treści swoich danych osobowych, żądania ich sprostowania lub usunięcia, na zasadach określonych w art. 15 – 17 RODO;
 - 2) ograniczenia przetwarzania danych, w przypadkach określonych w art. 18 RODO;
 - 3) przenoszenia danych, na zasadach określonych w art. 20 RODO tj. do otrzymywania przez osobę, której dane dotyczą od administratora danych osobowych jej dotyczących, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego;
 - 4) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Strony lub osoby, których dane dotyczą uznają, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO.
9. W celu skorzystania z praw, o których mowa w pkt 8 ppkt 1-3 należy skontaktować się z administratorem lub inspektorem ochrony danych, korzystając ze wskazanych wyżej danych kontaktowych.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: