



# Szkoła Wyższa Wymiaru Sprawiedliwości

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**  
**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego**  
**prowadzone w trybie podstawowym**  
**na dostawę artykułów spożywczych**  
**nr sprawy 27/zp/22**

**ZATWIERDZAM**

SPORZĄDZIŁ: Mariusz Duda

## 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.....	8
VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA .....	8
VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU .....	10
VIII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH.....	10
IX. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH .....	10
X. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ .....	11
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 .....	12
XII. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.....	12
XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ DOKUMENTÓW WYMAGANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W SWZ .....	12
XIV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT .....	13
XV. OTWARCIE OFERT .....	13
XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.....	14
XVII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY .....	14
XVIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY .....	14
XIX. KRYTERIA I SPOSÓB WYBORU OFERTY.....	15
XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM .....	15
XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.....	15
XXII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO .....	15
XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY .....	15
XXIV. KLAUZULA INFORMACYJNA .....	16
XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ .....	17
<i>Załącznik nr 1 do SWZ .....</i>	<i>18</i>
<i>Załącznik nr 2 do SWZ .....</i>	<i>28</i>
<i>Załącznik nr 3 do SWZ .....</i>	<i>31</i>

Załącznik nr 4 do SWZ .....	32
Załącznik nr 5 do SWZ .....	33
Załącznik nr 6 do SWZ .....	34
Załącznik nr 7 do SWZ .....	35
Załącznik nr 8 do SWZ .....	36
Załącznik nr 9 do SWZ .....	37
Załącznik nr 10 do SWZ .....	38
Załącznik nr 11 do SWZ .....	39
Załącznik nr 12 do SWZ .....	40

## 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 artykułów spożywczych różnych**.  
**CPV 15000000-8** żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne.  
**CPV 03000000-1** produkty rolnictwa, hodowli, rybołówstwa, leśnictwa i podobne.  
Dostawy będą realizowane na rzecz Szkoły Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości; miejsce dostawy: Kampus Mundurowy, ul. Wrocławska 193-195. 62-800 Kalisz  
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, średnio trzy razy w tygodniu, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu. Dostawy będą realizowane wg wskazań zamawiającego w godzinach 7:00 ÷ 10:00.  
Wykonawca zrealizuje dostawy przedmiotu zamówienia własnym transportem, na własny koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymagania sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych. Koszty rozładunku przedmiotu zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy ponosi wykonawca.  
Zobowiązuje się wykonawcę do tego, aby jakość dostarczanych artykułów spożywczych, sposób ich pakowania, a także rodzaj opakowań zbiorczych – z zastrzeżeniem określonym w szczegółowym opisie

przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do specyfikacji warunków zamówienia oraz w stosowanych normach i powszechnie obowiązujących przepisach prawa – powodowały obniżenie ponoszonych przez Zamawiającego kosztów przechowywania, przygotowania i dystrybucji dostarczanych artykułów i wytwarzanych z nich potraw oraz kosztów wywozu i utylizacji powstałych odpadów.

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 – 7:**

#### **Część 1 – owoce i warzywa konserwowe**

Uwaga: W przypadku asortymentu w zalewie faktyczne zapotrzebowanie określone jest w stosunku do wagi przed odciekiem.

CPV 15330000-0	warzywa i owoce przetworzone
CPV 15332400-8	owoce konserwowane
CPV 15331400-1	warzywa konserwowane i /lub puszkowane
CPV 15331462-3	groch puszkowany
CPV 15331136-9	papryki przetworzone
CPV 15331135-2	grzyby przetworzone
CPV 15331464-7	puszkowana cała fasola
CPV 15331470-2	kukurydza słodka
CPV 15331110-1	przetworzone warzywa korzeniowe
CPV 15332140-7	jabłka przetworzone
CPV 15331466-1	oliwki konserwowe
CPV 03212200-2	nasiona strączkowe suszone, łuskane
CPV 03212213-6	groch suszony
CPV 03212212-9	ciecierzyca
CPV 03212211-6	soczewica
CPV 15331137-6	kiełki sojowe

- 1) Ananas w lekkim syropie - 150 kg
- 2) Brzoskwinie w syropie – 150 kg
- 3) Jabłka typu szarlotka – 300 kg
- 4) Groszek konserwowy – 200 kg
- 5) Ogórek konserwowy – 500 kg
- 6) Papryka konserwowa – 400 kg
- 7) Pieczarki marynowane – 30 kg
- 8) Sałatka z ogórków – 500 kg
- 9) Szczaw konserwowy – 250 kg
- 10) Kukurydza konserwowa – 450 kg
- 11) Fasolka konserwowa – 200 kg
- 12) Fasola czerwona konserwowa – 250 kg
- 13) Fasola biała konserwowa – 100 kg
- 14) Kiełki sojowe – 40 kg
- 15) Ciecierzycyca w zalewie – 40 kg
- 16) Groch suszony cały i łuskany – 300 kg
- 17) Fasola typu Piękny Jaś – 300 kg
- 18) Soczewica sucha – 15 kg
- 19) Oliwki zielone bez pestek – 24 kg
- 20) Oliwki czarne bez pestek – 20 kg
- 21) Seler konserwowy – 150 kg

#### **Część 2 - przyprawy, grzyby, suszone, owoce suszone.**

CPV 15871200-6	sosy, mieszanki przypraw i mieszanki przypraw korzennych
CPV 15891500-5	buliony
CPV 15871110-8	ocet lub produkty równoważne
CPV 15890000-3	różne produkty spożywcze i produkty suszone
CPV 15872100-2	pieprz

CPV 15872400-5	sól
CPV 15872500-6	imbir
CPV 15872200-3	przyprawy korzenne
CPV 15872000-1	rodzynki
CPV 03222000-3	owoce i orzechy
CPV 15332410-1	owoce suszone
CPV 15871210-9	sos sojowy
CPV 01113500-7	nasiona sezamu

- 1) FIX do potraw chińskich – 30 kg
- 2) Przyprawa do zup MAGI – 350 litr
- 3) Sos sojowy – 10 litr
- 4) Ocet jabłkowy – 100 litr
- 5) Ocet spirytusowy - 300 litr
- 6) Bulion wołowo-drobiowy – 100 kg
- 7) Przyprawa typu VEGETA – 200 kg
- 8) Sól spożywcza – 1200 kg
- 9) Sól spożywcza porcja – 50 kg
- 10) Pieprz czarny mielony gatunek I – 50 kg
- 11) Pieprz czarny w ziarenkach gatunek I – 20 kg
- 12) Pieprz czarny mielony porcja gatunek I – 15 kg
- 13) Pieprz ziołowy – 15 kg
- 14) Papryka mielona słodka – 12 kg
- 15) Papryka mielona ostra – 12 kg
- 16) Przyprawa typu kebab-gyros – 20 kg
- 17) Ziele angielskie – 10 kg
- 18) Liść laurowy – 8 kg
- 19) Imbir mielony – 2 kg
- 20) Bazylia – 10 kg
- 21) Tymianek – 10 kg
- 22) Oregano – 10 kg
- 23) Curry – 10 kg
- 24) Zioła prowansalskie – 5 kg
- 25) Cynamon mielony – 5 kg
- 26) Czosnek granulowany – 10 kg
- 27) Kwasek cytrynowy – 8 kg
- 28) Majeranek – 15 kg
- 29) Gałka muszkatowa mielona – 2 kg
- 30) Grzyby suszone podgrzybek – 30 kg
- 31) Wiórki kokosowe – 10 kg
- 32) Śliwka kalifornijska – 5 kg
- 33) Sezam – 20 kg

### **Część 3 - produkty przemiału zbóż**

CPV 15613100-9	kasze
CPV 15851250-5	kuskus
CPV 15614100-6	ryż długo ziarnisty
CPV 15612100-2	mąka pszenna
CPV 03211900-2	produkty z ziaren
CPV 15612000-1	mąka zbożowa lub roślinna i podobne produkty
CPV 15613311-1	płatki kukurydziane
CPV 15613313-5	musli
CPV 15851100-9	makaron nieugotowany

- 1) Kasza gryczana – 300 kg
- 2) Kasza jęczmienna – 700 kg
- 3) Kasza jaglana – 30 kg
- 4) Ryż parboiled – 2000 kg

- 5) Ryż brązowy – 100 kg
- 6) Mąka pszenna – 1500 kg
- 7) Mąka ziemniaczana – 50 kg
- 8) Płatki kukurydziane – 200 kg
- 9) Musli - 200 kg
- 10) Groszek ptysiowy – 30 kg
- 11) Makaron ryżowy – 50 kg
- 12) Makarony – 3000 kg
- 13) Tortilla Wraps – 150 kg

#### **Część 4 - oleje i sosy**

- |                |  |
|----------------|--|
| CPV 15411100-3 | olej roślinny  |
| CPV 15411110-6 | oliwa z oliwek   |
| CPV 15871273-8 | majonez  |
| CPV 15871250-1 | musztarda  |
| CPV 15871230-5 | ketchup  |
| CPV 15331427-6 | skoncentrowany przecier pomidorowy                       |
| CPV 15331110-1 | przetworzone warzywa korzeniowe                          |
| CPV 15871200-6 | sosy, mieszanki przypraw i mieszanki przypraw korzennych |
- 1) Olej uniwersalny – 1500 litr
  - 2) Oliwa z oliwek – 80 litr
  - 3) Majonez – 500 litr
  - 4) Majonez porcja – 500 kg
  - 5) Musztarda porcja – 400 kg
  - 6) Musztarda wieloporcyjowa – 50 kg
  - 7) Ketchup porcja – 500 kg
  - 8) Ketchup wieloporcyjowy – 150 kg
  - 9) Sos czosnkowy – 100 litr
  - 10) Chrzan – 120 kg
  - 11) Koncentrat pomidorowy – 500

#### **Część 5 - kawa, herbata, kakao**

- |                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| CPV 15841000-5 | kakao                            |
| CPV 15860000-4 | kawa, herbata i podobne produkty |
| CPV 15864100-3 | herbata w torebkach              |
- 1) Kawa naturalna mielona – 100 kg
  - 2) Kawa ziarnista – 80 kg
  - 3) Kawa naturalna rozpuszczalna – 120 kg
  - 4) Herbata ekspresowa – 600 kg

#### **Część 6 - wyroby cukiernicze**

- |                |                                |
|----------------|--------------------------------|
| CPV 15842000-2 | czekolada i wyroby cukiernicze |
| CPV 15842300-5 | wyroby cukiernicze             |
| CPV 15842200-4 | produkty z czekolady           |
| CPV 15842100-3 | czekolada                      |
| CPV 15821200-1 | herbatniki słodkie             |
| CPV 15831000-2 | cukier                         |
| CPV 15332290-3 | dżemy                          |
| CPV 03142100-9 | miód naturalny                 |
- 1) Czekolada mleczna – 200 kg
  - 2) Czekolada gorzka – 200 kg
  - 3) Wafel w czekoladzie – 300 kg
  - 4) Wafel bez polewy – 300 kg
  - 5) Ciastka kakaowe – 40 kg
  - 6) Ciastka maślane z cukrem – 40 kg
  - 7) Ciastka w czekoladzie typu Jeżyki – 30 kg
  - 8) Ciastka w czekoladzie z galaretką typu Delicje – 30 kg
  - 9) Herbatniki – 200 kg

- 10) Cukier biały – 700 kg
- 11) Cukier biały porcja – 1600 kg
- 12) Cukier puder – 100 kg
- 13) Dżem porcja – 500 kg
- 14) Miód pszczeli porcja – 350 kg
- 15) Powidła śliwkowe porcja – 400 kg
- 16) Krem czekoladowy porcja – 300 kg

#### **Część 7 - napoje zimne**

CPV 15320000-7 soki owocowe i warzywne

CPV 15980000-1 napoje bezalkoholowe

CPV 15321800-2 soki skoncentrowane

CPV 15981000-8 wody mineralne

- 1) Soki owocowe 1000 ml – 15000 litr
- 2) Sok owocowy porcja – 600 litr
- 3) Sok marchwiowy – 300 litr
- 4) Napój gazowany typu COCA COLA – 990 litr
- 5) Napój gazowany typu FANTA – 990 litr
- 6) Naturalna woda gazowana – 25000 litr
- 7) Naturalna niegazowana – 25000 litr

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ.

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**

Data rozpoczęcia: **od dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01-01-2023 r.**

Data zakończenia: **do dnia 31-12-2023 r.**

#### **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 10 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. 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, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. 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 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, 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 poświadczania 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. Opatrzanie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzaniem 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 3,4,5,6,7,8,9 do SWZ w zależności od części na którą Wykonawca składa ofertę)
  - 2) oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 10 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 27.12.2022 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 **27.12.2022 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” informacje 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 **25.01.2023r.**
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 12 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. **Stawki podatku Vat poszczególnych pozycji wymienionych w formularzu ofertowym muszą być zgodne ze stawkami Vat określonymi dla artykułów spożywczych w ustawie o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2022 poz. 931 z późn. zm.), na dzień składania oferty.**
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
4. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
5. W formularzu cenowym dla danej części (wzór załącznik nr 3,4,5,6,7,8,9 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.
6. Cena oferty musi być podana z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
7. 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.
8. 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.
9. 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 miałyby obowiązek rozliczyć.
10. W ofercie, o której mowa w pkt. 9, 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 <sup>1</sup>.
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 <sup>2</sup>;

---

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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).



- 2) żądania sprostowania danych osobowych, na zasadach określonych w art. 16 RODO w zw. z art. 19 ust. 2 oraz art. 76 ustawy Pzp<sup>3</sup>;
  - 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 RODO<sup>4</sup>;
  - 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 część 1 (wzór)

**Załącznik nr 4** – formularz cenowy część 2 (wzór)

**Załącznik nr 5** – formularz cenowy część 3 (wzór)

**Załącznik nr 6** – formularz cenowy część 4 (wzór)

**Załącznik nr 7** – formularz cenowy część 5 (wzór)

**Załącznik nr 8** – formularz cenowy część 6 (wzór)

**Załącznik nr 9** – formularz cenowy część 7 (wzór)

**Załącznik nr 10** – oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia z postępowania (wzór)

**Załącznik nr 11** – dodatkowe zalecenia techniczne

**Załącznik nr 12** – umowa (wzór)

---

<sup>3</sup> 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 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).

<sup>4</sup> 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).

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Część 1 – owoce i warzywa konserwowe

Uwaga: W przypadku asortymentu w zalewie faktyczne zapotrzebowanie określone jest w stosunku do wagi przed odciekiem.

L.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	2	3	4	5
1.	<b>Ananas w lekkim syropie</b>	Plastry ananasa w syropie z cukrem i wodą. Opakowanie: puszka. Waga ok. 560 g, waga po odcieku ok. 340 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>150</b>
2.	<b>Brzoskwinie w syropie</b>	Połówki brzoskwiń w gęstym syropie (woda, cukier). Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 820 g, waga po odcieku ok. 470g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy	kg	<b>150</b>
3.	<b>Jabłka typu szarlotka</b>	Skład: jabłko – mała kostka, cukier cytrynowy – regulator kwasowości. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 900 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy	kg	<b>300</b>
4.	<b>Groszek konserwowy</b>	Skład: groszek, woda, sól. Opakowanie jednostkowe: puszka lub szklany słoik. Waga ok. 400 g, po odcieku ok. 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>200</b>
5.	<b>Ogórek konserwowy</b>	Skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, naturalne przyprawy smakowe, w tym gorczyca. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 870 g, po odcieku ok. 500 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>500</b>
6.	<b>Papryka konserwowa</b>	Skład: papryka czerwona – płaty, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy smakowe. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 870 g, po odcieku ok. 350 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>400</b>
7.	<b>Pieczarki marynowane</b>	Skład: pieczarki całe, cebula, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, gorczyca. Produkt pasteryzowany. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 270 g, po odcieku ok. 160 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>30</b>
8.	<b>Sałatka z ogórków</b>	Skład: ogórki, woda, cukier, ocet, sól. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 850 g, waga po odcieku ok. 400 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>500</b>
9.	<b>Szczaw konserwowy</b>	Skład: szczaw, sól. Produkt przetarty. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 270 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>250</b>
10.	<b>Kukurydza konserwowa</b>	Skład: ziarna słodkiej kukurydzy, sól, cukier, woda. Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 400 g. waga po odcieku ok. 220 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>450</b>
11.	<b>Fasolka konserwowa</b>	Skład: fasolka zielona cięta, cukier, sól, woda. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 460 g, waga po odcieku ok. 300 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>200</b>
12.	<b>Fasola czerwona konserwowa</b>	Skład: fasola czerwona (ziarna), woda, sól. Zawartość fasoli bez zalewy ok. 55 %. Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 400 g, waga po odcieku ok. 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>250</b>
13.	<b>Fasola biała konserwowa</b>	Skład: fasola biała (ziarna), woda, sól. Zawartość fasoli bez zalewy ok. 55 %. Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 400	kg	<b>100</b>

		g, waga po odcieku ok. 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.		
14.	<b>Kiełki sojowe</b>	Skład: kiełki soi, woda, cukier, sól, kwas cytrynowy – regulator kwasowości, kwas askorbinowy, przeciwutleniacz. Opakowanie jednostkowe: puszka lub szklany słoik. Waga ok. 420 g, waga po odcieku ok. 200 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>40</b>
15.	<b>Ciecierzycza w zalewie</b>	Skład: ciecierzycza, woda, sól, przeciwutleniacz - kwas askorbinowy. Opakowanie jednostkowe: puszka lub szklany słoik. Waga ok. 400 g, waga po odcieku ok. 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>40</b>
16.	<b>Groch suszony cały i łuskany</b>	Groch zwyczajny. Opakowanie: ok. 500 g suchych nasion grochu, bez obcych zapachów, szkodników i uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>300</b>
17.	<b>Fasola typu Piękny Jaś</b>	Opakowanie: ok. 500 g suchych nasion, bez obcych zapachów, szkodników i uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>300</b>
18.	<b>Soczewica sucha</b>	Opakowanie : ok. 500 g suchych nasion, soczewica <b>czerwona</b> bądź <b>żółta</b> 100% bez dodatków i konserwantów, bez obcych zapachów, szkodników i uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>15</b>
19.	<b>Oliwki zielone bez pestek</b>	Skład: oliwki zielone, sól, woda, środek zakwaszający (kwas mlekowy). Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 900 g, po odcieku ok. 400 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>24</b>
20.	<b>Oliwki czarne bez pestek</b>	Skład: oliwki czarne, sól, woda, środek zakwaszający (kwas mlekowy). Opakowanie jednostkowe: słoik szklany, waga ok. 270 g, po odcieku ok. 120 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>20</b>
21.	<b>Seler konserwowy</b>	Skład: seler (drobno cięty), woda, ocet spirytusowy, cukier, sól. Produkt pasteryzowany. Pojemność opakowania ok. 370 ml, po odsączeniu ok. 160 g Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>150</b>

## Część 2 – przyprawy, grzyby suszone, owoce suszone

L.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	2	3	4	5
1.	<b>FIX do potraw chińskich</b>	Skład: skrobia ziemniaczana, warzywna, przyprawy, tłuszcz roślinny utwardzony, sól, warzywa, grzyby chińskie, maltodekstryna, wzmacniacz smaku i zapachu, glutaminian sodu, ekstrakt drożdżowy, pędy bambusa, cukier. Waga ok. 40 g, Opakowanie jednostkowe: torebka z folii aluminiowej kolorowanej z nadrukiem. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>30</b>
2.	<b>Przyprawa do zup MAGI</b>	Skład: woda, sól, substancje wzmacniające smak i zapach (E 635, glutaminian sodu), ocet, glukoza, ekstrakt drożdżowy identyczny z naturalnym, aromat. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana lub z tworzywa sztucznego o pojemności do 1000 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	litr	<b>350</b>
3.	<b>Sos sojowy</b>	Nasiona soi ok. 25%, woda, sól, cukier. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana lub z tworzywa sztucznego o pojemności ok. 150 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>10</b>
4.	<b>Ocet jabłkowy</b>	Naturalny ocet wyprodukowany w biologicznym procesie fermentacji w 100% na bazie jabłek, kwasowość 5%. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana bezzwrotna o pojemności do 500 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>100</b>
5.	<b>Ocet spirytusowy</b>	Ocet spirytusowy z surowców zawierających alkohol etylowy. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana bezzwrotna o pojemności do 1000 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>300</b>

6.	<b>Bulion wołowo-drobiowy</b>	Bulion wołowo-drobiowy w PAŚCIE; składniki: sól, tłuszcz roślinny utwardzony, aromaty, olej roślinny, substancje wzmacniające smak i zapach ekstrakt drożdżowy, maltodekstryna, suszone warzywa (cebula, marchew), cukier, przyprawy, ekstrakt mięsa wołowego (0,50%), mięso drobiowe suszone (0,10%), koncentrat czosnku, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, gluten, seler, barwnik E 150c. Może zawierać śladowe ilości soi. Opakowanie jednostkowe: pudełko kartonowe do 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>100</b>
7.	<b>Przyprawa typu VEGETA</b>	Składniki: sól kuchenna, suszone warzywa 15,50 % (marchew, pasternak, cebula, seler, natka pietruszki), substancje wzmacniające smak, zapach, cukier, przyprawy, skrobia kukurydziana, barwnik – ryboflawina. Opakowanie: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, hermetycznie zamknięta. Waga ok. 200 g. Po zagotowaniu 250 ml wody z 3 g przyprawy powinien powstać rosół gotowy do spożycia. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>200</b>
8.	<b>Sól spożywcza</b>	Sól spożywcza chlorek sodu (NaCl), biała substancja krystaliczna. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa 1000 g, opakowanie zbiorcze: zgrzewka do 10 kg. Termin przydatności do nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>1200</b>
9.	<b>Sól spożywcza porcja</b>	Sól spożywcza chlorek sodu (NaCl), biała substancja krystaliczna. Opakowanie jednostkowe: saszetka ok. 2 g, opakowanie zbiorcze: karton do 2000 sztuk. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>50</b>
10.	<b>Pieprz czarny mielony gatunek I</b>	Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren pieprzu czarnego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100% pieprzu. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>50</b>
11.	<b>Pieprz czarny w ziarenkach gatunek I</b>	Produkt: suszone niedojrzałe owoce pieprzu czarnego, fermentowane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100% pieprzu. Opakowanie jednostkowe: saszetka ok. 0,2g Opakowanie zbiorcze: karton do 2000 sztuk. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>20</b>
12.	<b>Pieprz czarny mielony porcja gatunek I</b>	Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren pieprzu czarnego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100% pieprzu. Opakowanie jednostkowe: saszetka ok. 0,2g Opakowanie zbiorcze: karton do 2000 sztuk. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>15</b>
13.	<b>Pieprz ziołowy</b>	Pieprz ziołowy z mieszaniny aromatycznych surowców roślinnych, jak: kolendra, gorczyca, kminek, majeranek, tymianek, papryka ostra, ziele angielskie, liść laurowy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>15</b>
14.	<b>Papryka mielona słodka</b>	Papryka mielona – pieprz turecki o mocno czerwonej barwie i słodkawym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	kg	<b>12</b>
15.	<b>Papryka mielona ostra</b>	Papryka mielona – pieprz turecki. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>12</b>
16.	<b>Przyprawa typu kebab-gyros</b>	Skład: sól, kolendra, gorczyca, papryka słodka, cukier, chili, rozmaryn, oregano, tymianek, pieprz czarny. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>20</b>
17.	<b>Ziele angielskie</b>	Ziele angielskie – niedojrzały i wysuszony owoc drzewa pimentowego, całe ziarna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczysz-	kg	<b>10</b>

		czenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.		
18.	<b>Liść laurowy</b>	Liść laurowy (bobkowe liście)- liście suszone. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>8</b>
19.	<b>Imbir mielony</b>	Imbir sproszkowany. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>2</b>
20.	<b>Bazylia</b>	Ususzone liście bazylii. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>10</b>
21.	<b>Tymianek</b>	Tymianek otarty, suszony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 10-20 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>10</b>
22.	<b>Oregano</b>	Ususzone liście oregano. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>10</b>
23.	<b>Curry</b>	Mieszanka przypraw. Skład: ostra papryka, kurkuma, kolendra, kardamon, kmin rzymski, pieprz, goździki, czosnek, chili, cynamon, imbir, sól. Jasnożółty kolor. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 10-20 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>10</b>
24.	<b>Zioła prowansalskie</b>	Mieszanka ziół. Skład: tymianek, oregano, cząber, rozmaryn, majeranek. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa z nadrukiem, waga ok. 30 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>5</b>
25.	<b>Cynamon mielony</b>	Cynamon mielony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>5</b>
26.	<b>Czosnek granulowany</b>	Czosnek suszony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>10</b>
27.	<b>Kwasek cytrynowy</b>	Wygląd zewnętrzny: bezbarwne ciało krystaliczne o kwaśnym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>8</b>
28.	<b>Majeranek</b>	Majeranek suszony otarty. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% majeranku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 14 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>15</b>
29.	<b>Gałka muszkatołowa mielona</b>	Mielone nasiona muszkatołowca korzennego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100% gałki muszkatołowej. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 15 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>2</b>

30.	<b>Grzyby suszone podgrzybek</b>	Dobrze wysuszone grzyby zawierające około 12% wilgoci. Grzyby powinny być zdrowe, bez zanieczyszczeń organicznych, bez obecności szkodników jak mola grzybowego, o właściwym zapachu i barwie. Susz z podgrzybków w postaci całych grzybów suszonych lub krajanki. Nie dopuszczalna jest zawartość grzybów innych gatunków. Opakowanie jednostkowe: torebki polietylenowe lub torby papierowe trójwarstwowe, waga ok. 100 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>30</b>
31.	<b>Wiórki kokosowe</b>	Wysuszony, rozdrobniony miąższ orzechów palmy kokosowej. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>10</b>
32.	<b>Śliwka kalifornijska</b>	Śliwka suszona bez pestek, cała. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok.200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>5</b>
33.	<b>Sezam</b>	Suche nasiona sezamu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok.200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	kg	<b>20</b>

### Część 3 – produkty przetwórcze

L.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	2	3	4	5
1.	<b>Kasza gryczana</b>	Produkt otrzymany z gryki, struktura i konsystencja sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3.Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka, waga 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>300</b>
2.	<b>Kasza jęczmienna</b>	Produkt z całych ziaren jęczmienia, postać grubych łusek. Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga 1000 g. Termin przydatności do minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>700</b>
3.	<b>Kasza jaglana</b>	Kasza jaglana otrzymana z łuskanych ziaren prosa. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka, waga 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 90 dni od daty dostawy.	kg	<b>30</b>
4.	<b>Ryż parboiled</b>	Ryż paraboliczny długo ziarnisty, parzony. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: worek, waga do 3000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>2000</b>
5.	<b>Ryż brązowy</b>	Ryż brązowy, pełne ziarno złożone ze wszystkich elementów: łuski, zarodka i bielma. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: worek, waga do 500 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>100</b>

6.	<b>Mąka pszenna</b>	Mąka pszenna typ 500, o zawartości mokrego glutenu co najmniej 25 %. Struktura i konsystencja – sypka, rozdrobniona, bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, wilgotność nie większa niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torba 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>1500</b>
7.	<b>Mąka ziemniaczana</b>	Skrobia ziemniaczana z bulw ziemniaczanych, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, objawy pleśnienia, psucia się, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka do 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>50</b>
8.	<b>Płatki kukurydziane</b>	Płatki kukurydziane zwykłe otrzymane przez przetworzenie ziaren kukurydzy. Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa żółta, smak lekko słodki. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa z nadrukiem hermetycznie zamknięta do 250 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>200</b>
9.	<b>Musli</b>	Płatki zbożowe z dużymi kawałkami owoców. Skład: płatki pszenne ok. 60 %, ekstrakt słodowy, sól, melisa cukru trzcinowego, syrop glukozowy, emulgator, owoców nie mniej niż 25 %. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, hermetycznie zamknięta. Waga do 350 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy	kg	<b>200</b>
10.	<b>Groszek ptysiowy</b>	Skład: jaja, woda, mąka pszenna, tłuszcz roślinny, sól. Groszek ptysiowy to delikatny, kruchy wyrób z ciasta parzonego. Opakowanie jednostkowe: folia hermetycznie zamknięta. Waga do 200 g. Termin przydatności do spożycia minimum 90 dni od daty dostawy.	kg	<b>30</b>
11.	<b>Makaron ryżowy</b>	Produkowany wyłącznie z mąki i wody. Makaron ryżowy nitki ma postać cieniutkich, półprzezroczystych nitek. Opakowanie jednostkowe: folia hermetycznie zamknięta, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>50</b>
12.	<b>Makarony</b>	Makaron ze <b>100% semoliny</b> z przemiału pszenicy <b>durum</b> . Różne kształty, np.: rurki, świderki, muszelki, wstążki, gwiazdki, nitki cięte, spaghetti. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy (np. stęchły, pleśni, gorzki), zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz pozostałości. Opakowanie jednostkowe: folia hermetycznie zamknięta, waga do 500 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>3000</b>
13.	<b>Tortilla Wraps</b>	Tortilla wyprodukowana z mąki kukurydzianej bądź pszennej, płaski okrągły placek, o aromacie świeżego pieczywa, Opakowanie foliowe około 250 g, pakowane po 4 szt., dopuszczalne większe opakowania do 18 szt. Termin przydatności do spożycia minimum 90 dni od daty dostawy.	kg	<b>150</b>

#### Część 4 – oleje sosy

L.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	2	3	4	5
1.	<b>Olej uniwersalny</b>	Olej roślinny, tłuszcz pochodzenia roślinnego, konsystencja płynna. Opakowanie: butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do żywności ok. 1 litra, bez obcych zapachów. Olej musi posiadać wysoką temperaturę dymienia. Przeznaczony zarówno do smażenia jak i do sałatek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>1500</b>
2.	<b>Oliwa z oliwek</b>	Oliwa uzyskana w wyniku tłoczenia dojrzałych oliwek. Opakowanie szklane od 0,5 litra do 1 litra, bez obcych zapachów. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>80</b>
3.	<b>Majonez</b>	Sos majonezowy. Skład: olej roślinny, ocet, cukier, żółtko jaj ok. 6 %, musztarda, przyprawy. Waga: ok. 700 ml. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Termin przydatności do spożycia minimum 150 dni od daty dostawy	litr	<b>500</b>
4.	<b>Majonez porcja</b>	Sos majonezowy. Skład: olej roślinny, ocet, cukier, żółtko jaj ok. 6 %, musztarda, przyprawy. Waga ok. 15 g. Termin przydatności do spożycia minimum 150 dni od daty dostawy.	kg	<b>500</b>
5.	<b>Musztarda porcja</b>	Zimny sos z ziaren gorczycy białej, czarnej lub sarepskiej. Skład: gorczyca, woda, ocet, sól, cukier, przyprawy. Waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy	kg	<b>400</b>
6.	<b>Musztarda wieloporcjowa</b>	Zimny sos z ziaren gorczycy białej, czarnej lub sarepskiej. Skład: gorczyca, woda, ocet winny, sól, cukier, przyprawy. Cechami dyskwalifikującymi przydatność do spożycia są: pleśń, ślady fermentacji oraz wytrącająca się wodnisto-oleista ciecz na powierzchni. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany ok. 200 g lub ok. 900 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>50</b>
7.	<b>Ketchup porcja</b>	Sos pomidorowy na zimno, łagodny lub pikantny. Skład: na 100 g ketchupu ok. 190 g pomidorów, cukier, ocet, cebula, skrobia modyfikowana, sól, aromat naturalny, przyprawy. Waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>500</b>
8.	<b>Ketchup wieloporcjowy</b>	Sos pomidorowy na zimno, łagodny lub pikantny. Skład: koncentrat pomidorowy, cukier, ocet, cebula, skrobia modyfikowana, sól kuchenna, przyprawy. Opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa od 480 g do 900 g bez substancji konserwujących, pasteryzowany. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>150</b>
9.	<b>Sos czosnkowy</b>	Skład: olej, czosnek, cebula, ocet, cukier, żółtko jaja, przyprawy. Kremowy, aromatyczny sos o wyrazistym smaku czosnku. Waga: ok. 300 - 500 ml. Opakowanie jednostkowe: szklana lub plastikowa butelka. Termin przydatności do spożycia minimum 150 dni od daty dostawy.	litr	<b>100</b>
10.	<b>Chrzan</b>	Chrzan tarty, zawartość chrzanu w produkcie ok. 60 %. Waga 170 g – 220 g lub ok. 900 g. Opakowanie szklane. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>120</b>
11.	<b>Koncentrat pomidorowy</b>	Produkt spożywczy o zawartości ekstraktu pomidorowego nie mniej niż 30 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga od 200 do 900 g. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. opakowanie zbiorcze: Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>500</b>

#### Część 5 – kawa, herbata, kakao

L.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	2	3	4	5
1.	<b>Kawa naturalna mielona</b>	Kawa ARABICA z palonych ziaren kawowych. Waga: 250 g lub 500 g, pakowana próżniowo, z zawartością 100 % kawy Arabica palonej mielonej. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>100</b>



2.	<b>Kawa ziarnista</b>	Kawa ARABICA z palonych ziaren kawowych. Waga 250 g lub 500 g, całe ziarna kawy palonej 100 % Arabica. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>80</b>
3.	<b>Kawa naturalna rozpuszczalna</b>	Kawa rozpuszczalna liofilizowana. Waga 100 g lub 200 g, wyprodukowana ze 100 % kawy palonej ziarnistej Arabica, pakowana w szklane słoiki. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy	kg	<b>120</b>
4.	<b>Herbata ekspresowa</b>	Herbata czarna. Waga herbaty ekspresowej: ok. 2 g, z zawartością 100 % liści herbaty czarnej, pakowana w hermetyczne koperty. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	kg	<b>600</b>

#### Część 6 – wyroby cukiernicze

L.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	2	3	4	5
1.	<b>Czekolada mleczna</b>	Czekolada mocno mleczna. Skład: cukier, mleko pełne w proszku, tłuszcz kakaowy i mleczny, miazga kakaowa, serwatka w proszku, mleko odtłuszczone w proszku, lecytyna sojowa, aromat. Masa kakaowa nie mniej niż 35 %. Opakowanie jednostkowe: pergamin zdobiony, waga ok. 100 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>200</b>
2.	<b>Czekolada gorzka</b>	Czekolada mocno gorzka. Skład: cukier, kakao niskotłuszczowe, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, lecytyna sojowa, aromat. Masa kakaowa nie mniej niż 70 %. Opakowanie jednostkowe: pergamin zdobiony, waga ok. 100 g. termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>200</b>
3.	<b>Wafel w czekoladzie</b>	Wafel przekładany kremem kakaowym w czekoladzie. Składniki: czekolada nie mniej niż 28%, aromat identyczny z naturalnym, mąka pszenna, tłuszcz, mleko w proszku, cukier, kakao minimum 3%, skrobia ziemniaczana, żółtko jaj w proszku, emulgator, substancje spulchniające, sól. Opakowanie jednostkowe: pergamin kolorowany z nadrukiem, waga 34 g – 40 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>300</b>
4.	<b>Wafel bez polewy</b>	Wafel o strukturze gofrowej przekładany kremem czekoladowym. Składniki: czekolada w proszku nie mniej niż 6,5 %, mąka pszenna, tłuszcz, cukier, serwatka w proszku, mleko w proszku, kakao, emulgator, skrobia, sól. Opakowanie jednostkowe: pergamin kolorowany z nadrukiem, waga 30 g – 35 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>300</b>
5.	<b>Ciastka kakaowe</b>	Ciastka o posmaku czekoladowym. Składniki: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, cukier, skrobia ziemniaczana, kakao niskotłuszczowe, glukoza w proszku, żółtko jaja w proszku, czekolada, sól spożywcza, substancje spulchniające, aromat. Mogą zawierać śladowe ilości orzechów oraz tłuszcz mleczny. Opakowanie: pudełko kartonowe kolorowane z nadrukiem. Waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>40</b>
6.	<b>Ciastka maślane z cukrem</b>	Ciasteczka o wyraźnym posmaku masła, posypane grubym cukrem. Składniki: mąka pszenna, cukier, tłuszcz roślinny, masło minimum 5 %, skrobia ziemniaczana, glukoza w proszku, żółtko jaja w proszku, sól, substancje spulchniające, aromat. Waga ok. 160 g. Opakowanie: pudełko kartonowe lub foliowe z nadrukiem. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>40</b>
7.	<b>Ciastka w czekoladzie typu Jeżyki</b>	Ciastka oblewane czekoladą z migdałami. Skład: czekolada, aromat identyczny z naturalnym, mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, mleko w proszku, miód, cukier, kakao, skrobia ziemniaczana, żółtko jaj w proszku, sól, migdały. Opakowanie jednostkowe: pergamin kolorowany z nadrukiem, waga ok. 150 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>30</b>

8.	<b>Ciastka w czekoladzie z galaretką typu Delicje</b>	Biszkoptowe ciastka z galaretką, oblane czekoladą. Skład: czekolada, aromat identyczny z naturalnym, mąka pszenna, cukier, żółtko jaj w proszku, sól, żelatyna, barwnik spożywczy. Opakowanie jednostkowe: pergamin kolorowany z nadrukiem. Waga ok. 150 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	kg	<b>30</b>
9.	<b>Herbatniki</b>	Składniki: mąka pszenna, cukier, tłuszcz roślinny utwardzony, skrobia ziemniaczana, cukier inwertowany, serwatka w proszku (z mleka), lecytyna sojowa, sól, substancje spulchniające, regulator kwasowości, aromat (wanilia). Może zawierać śladowe ilości mleka, orzechów arachidowych, laskowych i migdałów. Opakowanie jednostkowe: folia przezroczysta z nadrukiem, waga 50 g – 100 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>200</b>
10.	<b>Cukier biały</b>	Cukier spożywczy kat. I, drobno rozdrobniony, barwa biała, konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka papierowa, waga 1 kg, opakowanie zbiorcze do 12 kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>700</b>
11.	<b>Cukier biały porcja</b>	Cukier spożywczy kat. I, drobno rozdrobniony, barwa biała, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: paluszki lub saszetki waga ok. 5 g, opakowanie zbiorcze do 1 kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>1600</b>
12.	<b>Cukier puder</b>	Cukier puder otrzymany z cukru kryształu, barwa biała, konsystencja i struktura sypka, bez grudek. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: waga ok. 500 g, opakowanie zbiorcze do 6 kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>100</b>
13.	<b>Dżem porcja</b>	Przetwór owocowy z całych owoców lub ich części. Smak: wiśniowy, truskawkowy, morelowy i czarna porzeczka. Skład: owoce, cukier, pektyna, kwasek cytrynowy. Otrzymany z 145 g owoców na 100 g dżemu. Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do żywności. Waga ok. 25 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>500</b>
14.	<b>Miód pszczelej porcja</b>	Miód pszczelej nektarowy wielokwiatowy, klasa I. Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do żywności. Waga ok. 25 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	kg	<b>350</b>
15.	<b>Powidła śliwkowe porcja</b>	Przetwór owocowy ze śliwek. Skład: śliwki, cukier, kwasek cytrynowy, sorbinian potasu (konserwant). Ze 160 g owoców 100 g produktu. Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do żywności. Waga ok. 30 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	kg	<b>400</b>
16.	<b>Krem czekoladowy porcja</b>	Skład: cukier, olej roślinny, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, mleko odtłuszczone w proszku, serwatka w proszku. Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do żywności. Waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	kg	<b>300</b>

**Część 7 – napoje zimne**

L.p.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	2	3	4	5
1.	<b>Soki owocowe 1000 ml</b>	Sok owocowy: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, produkowany z soku owoców lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo-aromatyczne, niegazowany, zdolny do fermentacji, lecz niesfermentowany. Konsystencja płynna, zawartość ekstraktu nie mniej niż 10 %. Barwa charakterystyczna dla użytych składników, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń. Smak i zapach charakterystyczny dla owoców. Opakowanie jednostkowe: kartoniki wielowarstwowe, powlekane, termozgrzewalne typu TETRA PAK, posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Pojemność 1000 ml. Opakowanie zbiorcze: zgrzewka termokurczliwa na podkładce tekturowej. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>15 000</b>
2.	<b>Sok owocowy porcja</b>	Sok owocowy: pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, produkowany z soku owoców lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo-aromatyczne, niegazowany, zdolny do fermentacji, lecz niesfermentowany. Konsystencja płynna, zawartość ekstraktu nie mniej niż 10 %. Barwa charakterystyczna dla użytych składników, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń. Smak i zapach charakterystyczny dla owoców. Kartonik 200 ml z przyklejoną słomką. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	litr	<b>600</b>
3.	<b>Sok marchwiowy</b>	Sok marchwiowy z owocami: jabłko, truskawka, malina, banan. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana bezwrotna o pojemności ok. 330 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy	litr	<b>300</b>
4.	<b>Napój gazowany typu COCA COLA</b>	Pojemność puszki ok. 330 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>990</b>
5.	<b>Napój gazowany typu FANTA</b>	Pojemność puszki ok. 330 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>990</b>
6.	<b>Naturalna woda gazowana</b>	Naturalna woda mineralna nasycona dwutlenkiem węgla spełniająca wymagania Ministra Zdrowia. Bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń. Smak i zapach bez obcych posmaków, bezwonna. Woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń z monitorowanych ujęć. Opakowanie jednostkowe: butelki z tworzywa sztucznego typu PET 500 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>25 000</b>
7.	<b>Naturalna niegazowana</b>	Naturalna woda mineralna nienasycona dwutlenkiem węgla spełniająca wymagania Ministra Zdrowia. Bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń. Smak i zapach bez obcych posmaków, bezwonna. Woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń z monitorowanych ujęć. Opakowanie jednostkowe: butelki z tworzywa sztucznego typu PET 500 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.	litr	<b>25 000</b>

**nazwa wykonawcy**

**adres**

**nr tel.**

**adres e-mail**

**REGON**

**NIP**

## FORMULARZ OFERTOWY

(wzór)

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym na **dostawę artykułów spożywczych (nr sprawy 27/zp/22)** prowadzonym przez Szkołę Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości, składamy niniejszą ofertę na kwotę:

### **Część 1 – owoce i warzywa konserwowe**

wartość netto ..... zł

(słownie: .....)

VAT ..... zł

(słownie: .....)

wartość brutto ..... zł

(słownie: .....)

zgodnie z formularzem cenowym

### **Część 2 – przyprawy, grzyby suszone, owoce suszone**

wartość netto ..... zł

(słownie: .....)

VAT ..... zł

(słownie: .....)

wartość brutto ..... zł

(słownie: .....)

zgodnie z formularzem cenowym

### **Część 3 – produkty przemiału zbóż**

wartość netto ..... zł

(słownie: .....)

VAT ..... zł

(słownie: .....)

wartość brutto ..... zł

(słownie: .....)

zgodnie z formularzem cenowym

### **Część 4 – oleje sosy**

wartość netto ..... zł

(słownie: .....)

VAT ..... zł

(słownie: .....)

wartość brutto ..... zł

(słownie: .....)

zgodnie z formularzem cenowym

### **Część 5 – kawa, herbata, kakao**

wartość netto ..... zł

(słownie: .....)

VAT ..... zł

(słownie: .....)

wartość brutto ..... zł

(słownie: .....)

zgodnie z formularzem cenowym

#### **Część 6 – wyroby cukiernicze**

wartość netto ..... zł

(słownie: .....)

VAT ..... zł

(słownie: .....)

wartość brutto ..... zł

(słownie: .....)

zgodnie z formularzem cenowym

#### **Część 7 – napoje zimne**

wartość netto ..... zł

(słownie: .....)

VAT ..... zł

(słownie: .....)

wartość brutto ..... zł

(słownie: .....)

zgodnie z formularzem cenowym

### **2. Termin wykonania zamówienia:**

**Data rozpoczęcia: od dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01-01-2023 r.**

**Data zakończenia: 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 RODO<sup>5</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.<sup>6</sup>**

Na ..... kolejno ponumerowanych stronach składamy całość oferty.

<sup>5</sup> 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).

<sup>6</sup> 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.

.....  
[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

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 1 – owoce i warzywa konserwowe**

L.p.	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.	Ananas w lekkim syropie	kg		150				
2.	Brzoskwinie w syropie	kg		150				
3.	Jabłka typu szarlotka	kg		300				
4.	Groszek konserwowy	kg		200				
5.	Ogórek konserwowy	kg		500				
6.	Papryka konserwowa	kg		400				
7.	Pieczarki marynowane	kg		30				
8.	Salatka z ogórków	kg		500				
9.	Szczaw konserwowy	kg		250				
10.	Kukurydza konserwowa	kg		450				
11.	Fasolka konserwowa	kg		200				
12.	Fasola czerwona konserwowa	kg		250				
13.	Fasola biała konserwowa	kg		100				
14.	Kiełki sojowe	kg		40				
15.	Ciecierzycza w zalewie	kg		40				
16.	Groch suszony cały i łuskany	kg		300				
17.	Fasola typu Piękny Jaś	kg		300				
18.	Soczewica sucha	kg		15				
19.	Oliwki zielone bez pestek	kg		24				
20.	Oliwki czarne bez pestek	kg		20				
21.	Seler konserwowy	kg		150				
razem						<b>x</b>		

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

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 2 – przyprawy, grzyby suszone, owoce suszone.**

L.p.	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.	FIX do potraw chińskich	kg		30				
2.	Przyprawa do zup MAGI	litr		350				
3.	Sos sojowy	litr		10				
4.	Ocet jabłkowy	litr		100				
5.	Ocet spirytusowy	litr		300				
6.	Bulion wołowo-drobiowy	kg		100				
7.	Przyprawa typu VEGETA	kg		200				
8.	Sól spożywcza	kg		1200				
9.	Sól spożywcza porcja	kg		50				
10.	Pieprz czarny mielony gatunek I	kg		50				
11.	Pieprz czarny w ziarenkach gatunek I	kg		20				
12.	Pieprz czarny mielony porcja gatunek I	kg		15				
13.	Pieprz ziołowy	kg		15				
14.	Papryka mielona słodka	kg		12				
15.	Papryka mielona ostra	kg		12				
16.	Przyprawa typu kebab-gyros	kg		20				
17.	Ziele angielskie	kg		10				
18.	Liść laurowy	kg		8				
19.	Imbir mielony	kg		2				
20.	Bazylia	kg		10				
21.	Tymianek	kg		10				
22.	Oregano	kg		10				
23.	Curry	kg		10				
24.	Zioła prowansalskie	kg		5				
25.	Cynamon mielony	kg		5				
26.	Czosnek granulowany	kg		10				
27.	Kwasek cytrynowy	kg		8				
28.	Majeranek	kg		15				
29.	Gałka muszkatołowa mielona	kg		2				
30.	Grzyby suszone podgrzybek	kg		30				
31.	Wiórki kokosowe	kg		10				
32.	Śliwka kalifornijska	kg		5				
33.	Sezam	kg		20				
razem						x		

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



### FORMULARZ CENOWY

#### Część 3 – produkty przemiału zbóż.

L.p.	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.	Kasza gryczana	kg		300				
2.	Kasza jęczmienna	kg		700				
3.	Kasza jaglana	kg		30				
4.	Ryż parboiled	kg		2000				
5.	Ryż brązowy	kg		100				
6.	Mąka pszenna	kg		1500				
7.	Mąka ziemniaczana	kg		50				
8.	Płatki kukurydziane	kg		200				
9.	Musli	kg		200				
10.	Groszek ptysiowy	kg		30				
11.	Makaron ryżowy	kg		50				
12.	Makarony	kg		3000				
13.	Tortilla Wraps	kg		150				
razem						x		

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

### FORMULARZ CENOWY

#### Część 4 – oleje, sosy.

L.p.	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.	Olej uniwersalny	litr		1500				
2.	Oliwa z oliwek	litr		80				
3.	Majonez	litr		500				
4.	Majonez porcja	kg		500				
5.	Musztarda porcja	kg		400				
6.	Musztarda wielo- porcjowa	kg		50				
7.	Ketchup porcja	kg		500				
8.	Ketchup wielopor- cjowy	kg		150				
9.	Sos czosnkowy	litr		100				
10.	Chrzan	kg		120				
11.	Koncentrat pomido- rowy	kg		500				
razem							x	

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

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 5 – kawa, herbata, kakao.**

L.p.	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.	Kawa naturalna mielona	kg		100				
2.	Kawa ziarnista	kg		80				
3.	Kawa naturalna rozpuszczalna	kg		120				
4.	Herbata ekspresowa	kg		600				
razem						x		

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

### FORMULARZ CENOWY

#### Część 6 – wyroby cukiernicze.

L.p.	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.	Czekolada mleczna	kg		200				
2.	Czekolada gorzka	kg		200				
3.	Wafel w czekoladzie	kg		300				
4.	Wafel bez polewy	kg		300				
5.	Ciastka kakaowe	kg		40				
6.	Ciastka maślane z cukrem	kg		40				
7.	Ciastka w czekoladzie typu Jeżyki	kg		30				
8.	Ciastka w czekoladzie z galaretką typu Delicje	kg		30				
9.	Herbatniki	kg		200				
10.	Cukier biały	kg		700				
11.	Cukier biały porcja	kg		1600				
12.	Cukier puder	kg		100				
13.	Dżem porcja	kg		500				
14.	Miód pszczeni porcja	kg		350				
15.	Powidła śliwkowe porcja	kg		400				
16.	Krem czekoladowy porcja	kg		300				
razem						x		

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

**FORMULARZ CENOWY**

**Część 7 – napoje zimne.**

L.p.	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.	Soki owocowe 1000 ml	litr		15 000				
2.	Sok owocowy porcja	litr		600				
3.	Sok marchwiowy	litr		300				
4.	Napój gazowany typu COCA COLA	litr		990				
5.	Napój gazowany typu FANTA	litr		990				
6.	Naturalna woda gazowana	litr		25 000				
7.	Naturalna niegazowana	litr		25 000				
razem						x		

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

**Oświadczenie wykonawcy**  
**dotyczące przestaniek wykluczenia z postępowania**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **na dostawę artykułów spożywczych (nr sprawy 25/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 dnia .....2022 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 późn.zm.), zwana dalej ustawą, postępowania o zamówienie publiczne w trybie podstawowym **na dostawę artykułów spożywczych** dla Szkoły Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości w Warszawie, nr sprawy **27/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 4** 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 (**w zależności od części zamówienia wpisać nazwę....**), 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 2** do Umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości dostawy poszczególnego asortymentu określonego w **załączniku nr 1 i załączniku nr 2** 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 2** 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 zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż **od dnia 01-01-2023 r. do dnia 31-12-2023 r.**
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 wymagania 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**, 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. Dostarczony towar musi 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 formularzem cenowym Wykonawcy stanowiącym **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 2 do Umowy** (Formularz cenowy).
5. Strony ustalają, że pod rygorem utraty prawa do wynagrodzenia, Wykonawca będzie zobowiązany do wystawienia i dostarczenia ostatecznej 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

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - 1) 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;
  - 2) 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;
  - 3) z tytułu zwłoki w stosunku do terminu dostarczenia 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 dostawie Przedmiotu Umowy;
  - 4) z tytułu zwłoki w usunięciu wad, o których mowa w § 9 Umowy – w wysokości 100 zł za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki ponad czas określony w § 9 ust. 3 Umowy.
2. Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30 % wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 1.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z wynagrodzenia należnego za wykonanie Przedmiotu Umowy.
4. 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.
5. Zamawiający może dochodzić kar umownych kumulatywnie.

## § 9.

### Rękojmia

1. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego z tytułu rękojmi, jeśli Przedmiot Umowy w chwili wydania Zamawiającemu:
  - 1) nie spełniał wymogów jakościowych lub wymogów co do terminów ważności do spożycia określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym **załącznik nr 1** do Umowy;
  - 2) był uszkodzony;
  - 3) posiadał wady eliminujące go ze spożycia;
  - 4) nie spełniał wymogów ilościowych lub wagowych.
2. 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.
3. 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.
4. W przypadku odmowy wymiany wadliwego towaru, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonania badań potwierdzających zgodność dostarczonego towaru z obowiązującymi normami.
5. W przypadku stwierdzenia, że towar nie odpowiada obowiązującym normom, koszty badań, o których mowa w ust. 4, ponosi Wykonawca.

## **§ 10.**

### **Zmiany Umowy**

1. Wszelkie zmiany, rozwiązanie i uzupełnienia treści Umowy mogą nastąpić za zgodą obu Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. 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.).
3. 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 11 września 2019 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 kwoty .....zł (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 3 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 z późn. zm.) 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 – formularz cenowy;
  - 3) załącznik nr 3 – informacja o przetwarzaniu danych przez Zamawiającego;
  - 4) załącznik nr 4 – 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](mailto: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](mailto: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:**