



SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego
prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego
na dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego
oraz przetworów mięsnych
nr sprawy 21/zp/21

ZATWIERDZAM

SPORZĄDZIŁA: Anna Lisiak

Spis treści

I. ZAMAWIAJĄCY.....	4
II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.....	4
III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....	4
IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.....	6
V. PODSTAWY WYKLUCZENIA.....	7
VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.....	8
VII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH.....	8
VIII. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH.....	8
IX. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA ZE STOSUNKU PRACY.....	10
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 KORRESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ.....	10
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.....	11
XII. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.....	11
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.....	13
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.....	16
XXII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.....	16
XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.....	16
XXIV. KLAUZULA INFORMACYJNA.....	16
XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ.....	18
Załącznik nr 1 do SWZ.....	19
Załącznik nr 2 do SWZ.....	27
Załącznik nr 3 do SWZ.....	29

Załącznik nr 4 do SWZ.....	34
Załącznik nr 5 do SWZ.....	35
Załącznik nr 6 do SWZ.....	36
Załącznik nr 7 do SWZ.....	37

I. ZAMAWIAJĄCY

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

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 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. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych.
CPV 15100000-9 produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
Dostawy będą realizowane na rzecz Szkoły Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości; miejsce dostawy: 62-800 Kalisz, ul. Wrocławska 193-195.
Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane muszą być w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktów z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika musi być dołączona etykieta z danymi. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
Wykonawca dostarczy produkt wytworzony zgodnie z:
 - 1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz rozporządzeniami wykonawczymi do tej ustawy;
 - 2) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2021 r. poz. 630) oraz rozporządzeniami wykonawczymi do tej ustawy.Dostawy będą realizowane w dni robocze, w ilości i terminach określonych przez zamawiającego, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu. Dostawy będą realizowane wg wskazań zamawiającego w godzinach 7:00 ÷ 10:00.
Częstotliwość dostaw stanowiących przedmiot zamówienia w okresie obowiązywania umowy dla:

- 1) części I „Mięso i przetwory wołowe i wieprzowe” – średnio trzy razy w tygodniu,
- 2) części II „Mięso drobiowe” – średnio jeden raz w tygodniu,
- 3) części III „Wędliny drobiowe” – średnio dwa razy w tygodniu.

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

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ.

2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych poprzez składanie ofert na poszczególne części. Za ofertę częściową uważa się ofertę obejmującą pełen asortyment danej części.

Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej części zamówienia. Zamawiający nie ogranicza liczby części, na które zamówienie może zostać udzielone jednemu wykonawcy. **Liczba części – 3:**

Część I – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe

15111000-9 mięso wołowe

15113000-3 wieprzowina

15114000-0 podroby

15131100-6 produkty mięsno-wędliniarskie

15412100-0 tłuszcze zwierzęce

1. Udziec b/k świeży, klasa I.....1800 kg
2. Szponder z/k wołowy świeży, klasa I.....1100 kg
3. Flaki wołowe klasa I500 kg
4. Schab wieprzowy b/k świeży, klasa I.....1800 kg
5. Schab wieprzowy z/k świeży, klasa I300 kg
6. Karkówka wieprzowa b/k świeża, klasa I1800 kg
7. Szynka wieprzowa b/k świeża, klasa I1800 kg
8. Boczek surowy b/k świeży, klasa I.....500 kg
9. Golonka wieprzowa z/k świeża, klasa I300 kg
10. Golonka wieprzowa b/k świeża, klasa I.....800 kg
11. Polędwiczki wieprzowe świeże, klasa I100 kg
12. Żeberka wieprzowe świeże, klasa I, paski600 kg
13. Boczek wędzony.....900 kg
14. Boczek faszerowany100 kg
15. Baleron.....500 kg
16. Szynka wędzona gotowana600 kg
17. Szynka staropolska400 kg
18. Szynka wiejska.....600 kg
19. Szynka konserwowa700 kg
20. Pieczeń szynkowa.....400 kg
21. Polędwica sopocka600 kg
22. Polędwica wędzona.....400 kg
23. Schab w obsypce500 kg
24. Salami300 kg
25. Ogonówka400 kg
26. Szynka z liściem laurowym400 kg
27. Szynka biała.....600 kg
28. Parówka wieprzowa700 kg
29. Parówka cielęca.....800 kg

30. Kiełbasa biała parzona	400 kg
31. Kiełbasa biała cienka parzona	600 kg
32. Kiełbasa śląska.....	600 kg
33. Kiełbasa śląska delikatesowa	800 kg
34. Kiełbasa wiejska	800 kg
35. Kiełbasa myśliwska.....	300 kg
36. Kiełbasa jałowcowa	350 kg
37. Kabanosy	1000 kg
38. Kiełbasa krakowska parzona	400 kg
39. Kiełbasa krakowska sucha	400 kg
40. Kiełbasa szynkowa wieprzowa	400 kg
41. Kiełbasa żywiecka.....	400 kg
42. Kiełbasa kolska	400 kg
43. Kiełbasa golonkowa wędzona	300 kg
44. Kiełbasa polska.....	100 kg
45. Frankfurterki	600 kg
46. Metka cebulowa.....	100 kg
47. Metka tatarska.....	100 kg
48. Kaszanka.....	200 kg
49. Pasztet wieprzowy wędzony	400 kg
50. Salceson ozorkowy.....	200 kg
51. Smalec.....	1000 kg
52. Słonina.....	100 kg

Część II – mięso drobiowe

15112000-6 drób

15114000-0 podroby

1. Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I	3000 kg
2. Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I	3000 kg
3. Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I	500 kg
4. Porcja rosołowa.....	800 kg
5. Kurczak cały świeży, klasa I	500 kg
6. Wątroba z kurczaka świeża, klasa I	300 kg
7. Żołądki z kurczaka świeże, klasa I.....	300 kg

Część III – wędliny drobiowe

15131135-0 wędliny drobiowe

1. Szynka z piersi indyczej	600 kg
2. Polędwica drobiowa.....	600 kg
3. Pieczeń drobiowa	600 kg
4. Pieczony filet indyczy	600 kg
5. Filet wędzony z indyka	600 kg
6. Filet kruchy z kurczaka	600 kg
7. Filet maślany	600 kg

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

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Data rozpoczęcia: **od dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01-01-2022 r.**

Data zakończenia: **do dnia 31-12-2022 r.**

V. PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy.
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. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Żaden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu z postępowania.
4. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
5. 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.
6. 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.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.

VII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

Zamawiający nie żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

VIII. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH

1. Na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia zamawiający żąda od *wykonawcy* dołączenia do oferty oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu. Oświadczenie to składa się na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, sporządzonym zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. Urz. UE L 3 z 06.01.2016, str. 16), zwanym dalej „JEDZ”. Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. Zamawiający informuje, że w części IV formularza JEDZ dopuszcza możliwość wypełnienia tego dokumentu jedynie w sekcji α .

Formularz JEDZ w formie elektronicznej oraz instrukcja wypełnienia formularza dostępne są na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych pod adresem

<https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/prawo-zamowien-publicznych-regulacje/prawo-krajowe/jednolity-europejski-dokument-zamowienia>

Do wypełnienia formularza JEDZ wykonawca może użyć elektronicznego narzędzia ESPD, dostępnego pod adresem internetowym <https://espd.uzp.gov.pl/>. W tym celu może zaimportować przygotowany przez zamawiającego i załączony do dokumentów postępowania formularz JEDZ (plik pod nazwą espd-request.xml). Dokument ten zawiera tylko pola konieczne do wypełnienia przez wykonawcę.

2. W przypadku *wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców*, oświadczenie JEDZ, o którym mowa w pkt. 1, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

3. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia:
- a. w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2, 4 ustawy – informacji z Krajowego Rejestru Karnego sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
 - b. w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy – oświadczenia wykonawcy o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 4 do SWZ;
 - c. w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy:
 - i. zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności oraz
 - ii. zaświadczenia albo innego dokumentu właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;
 - d. w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy – odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
 - e. oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu JEDZ, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w:
 - i. art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy,
 - ii. art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
 - iii. art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
 - iv. art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy,

v. art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, odnośnie do naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1170),

vi. art. 109 ust. 1 pkt 5, 7, 8 ustawy.

Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 5 do SWZ.

4. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, składa na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia dokumenty wskazane w § 4 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. z 2020 r. poz. 2415).
5. 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.
6. Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści oświadczeń, o których mowa w pkt. 1 ÷ 2, lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu.
7. Jeżeli złożone przez wykonawcę oświadczenia, o których mowa w pkt. 1 ÷ 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.

IX. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA ZE STOSUNKU PRACY

Zamawiający nie formułuje wymagań w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie stosunku pracy.

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

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl, zwanej dalej „platformą”, pod adresem:
<https://platformazakupowa.pl/pn/swws>
2. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, odbywa się w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.
3. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformy do konkretnego wykonawcy.

5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania bezpośrednio na platformie komunikatów i wiadomości przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający, stosownie do treści § 3 ust. 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępnienia i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1320), określa niezbędne wymagania sprzętowo-aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie, tj.:
 - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux lub ich nowsze wersje,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej – kodowanie UTF8,
 - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - 1) akceptuje warunki korzystania z platformy określone w Regulaminie zamieszczonym pod linkiem <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> oraz uznaje go za wiążący,
 - 2) powinien zapoznać się z instrukcją składania ofert dostępną pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> i stosować się do jej zaleceń.
8. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z instrukcją korzystania z platformy**, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert. Taka oferta zostanie uznana przez zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w niniejszym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek określony w art. 221 ustawy.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

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

Nie dotyczy.

XII. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:

- (1) Anna Lisiak
- (2) Emilia Jackowska
- (3) Renata Wawrzyniak

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, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ; 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.
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 jest równoznaczne z opatrzaniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
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.

Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa z dokumentem w postaci papierowej dokonuje jego mocodawca lub notariusz.
12. **Każdy wykonawca składa ofertę, sporządzoną zgodnie z wymogami określonymi w SWZ. Ofertę stanowi formularz ofertowy (wzór załącznik nr 2 do SWZ). Wraz z ofertą wykonawca składa:**
 - 1) **formularz cenowy (wzór załącznik nr 3 do SWZ)**
 - 2) **oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia na formularzu JEDZ;**
 - 3) **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 26-11-2021 r. o godz. 10:00**.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie dokumenty wymagane w SWZ.
3. Oferta składana elektronicznie musi zostać opatrzona elektronicznym podpisem kwalifikowanym. 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 26-11-2021 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 23-02-2022 r.
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 60 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 7 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.
1. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
2. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
3. W formularzu cenowym dla danej części (wzór załącznik nr 3 do SWZ) podaną cenę jednostkową netto każdego przedmiotu zamówienia (kol. 4) należy pomnożyć przez ilość (kol. 5), otrzymując wartość netto (kol. 6). Następnie wartość netto (kol. 6) należy pomnożyć przez podaną stawkę VAT (kol. 7), otrzymując wartość VAT (kol. 8). Następnie należy zsumować wartość netto (kol.6) i wartość VAT (kol. 8) otrzymując wartość brutto każdego przedmiotu zamówienia (kol. 9). Wartość oferty dla danej części stanowi suma wartości brutto wszystkich asortymentów zawartych w kolumnie 9.
4. Cena oferty musi być podana z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
5. Zamawiający poprawi w tekście oferty:
 - 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.
6. 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.
7. 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 2018 r. poz. 2174 z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
8. W ofercie, o której mowa w pkt. 7, 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 podlegały 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

1. Wykonawca zobowiązany jest, przed upływem terminu składania ofert, wnieść wadium w kwocie:
 - 1) na część I – **14.000,00 zł** (słownie: czternaście tysięcy złotych 00/100),
 - 2) na część II – **2.700,00 zł** (słownie: dwa tysiące siedemset złotych 00/100),
 - 3) na część III – **2.600,00 zł** (słownie: dwa tysiące sześćset złotych 00/100).
2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) w pieniądzu – przelewem na rachunek zamawiającego,
 - 2) w gwarancjach bankowych;
 - 3) w gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 4) w poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. z 2019 r. poz. 310, 836 i 1572).
3. W przypadku wnoszenia wadium w pieniądzu kwotę należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego nr **69 1130 1017 0020 1523 5490 0001**. W tytule przelewu należy wpisać: **„Wadium w postępowaniu nr 21/zp/21”**.
4. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym zamawiającego, o którym mowa w pkt. 3, przed upływem terminu składania ofert.
5. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w pkt. 2, wykonawca przekazuje zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej.
6. Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie gwaranta do wypłaty zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 98 ust. 6 ustawy.
7. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy, zostanie odrzucona.

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 wystanym do wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana, zamawiający określi miejsce i termin zawarcia umowy.
2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, w terminie nie krótszym niż 10 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. 264 ust. 2 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 2021 r. poz. 1129), 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 prawa¹.
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 Pzp²;
 - 2) żądania sprostowania danych osobowych, na zasadach określonych w art. 16 RODO w zw. z art. 19 ust. 2 oraz art. 76 ustawy Pzp³;

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

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

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

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

XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ

Wykaz załączników do SWZ będących jej integralną częścią:

Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – formularz ofertowy (wzór)

Załącznik nr 3 – formularz cenowy (wzór)

Załącznik nr 4 – oświadczenie dot. grupy kapitałowej (wzór)

Załącznik nr 5 – oświadczenie o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu JEDZ w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania (wzór)

Załącznik nr 6 – dodatkowe zalecenia techniczne

Załącznik nr 7 – wzór umowy

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

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Udziec b/k świeży, klasa I	Mięso odcięte od tuszy tylnej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej o małej ilości tłuszczu – element mięśniowy chudy. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1800
2.	Szponder z/k wołowy świeży, klasa I	Element wołowy zawierający kości – żebra o większej ilości tkanki tłuszczowej, mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	1100
3.	Flaki wołowe klasa I	Produkt oczyszczony, cięty, długość ok. 10 mm, opakowanie jednostkowe: folia do opakowania próżniowego do 2,50 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	500
4.	Schab wieprzowy b/k świeży, klasa I	Mięso pozbawione kości, zawierające najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna, wysokość co najmniej 7 cm. Powierzchnia niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań; mięso świeże, nie mrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1800
5.	Schab wieprzowy z/k świeży, klasa I	Mięso z przepołowionymi kręgami kręgosłupa z przyległymi odcinkami żeber oraz główne mięśnie najdłuższego grzbietu pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna, wysokość mięsa co najmniej 7 cm, powierzchnia czysta, gładka, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań; mięso świeże, niemrożone, żebra poprzecinane. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	300
6.	Karkówka wieprzowa b/k świeża, klasa I	Element wieprzowy, pozbawiony kości, w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1800
7.	Szynka wieprzowa b/k świeża, klasa I	Element wieprzowy pozbawiony kości znajdujący się w tylnej części półtuszy, składający się z kilku części anatomicznych mięśni, prawie całkowicie pozbawiony tkanki tłuszczowej. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1800

8.	Boczek surowy b/k świeży, klasa I	Element wieprzowy pozbawiony kości w kształcie prostokąta, składający się głównie z mięśnia skośnego wewnętrznego, zewnętrznego i poprzecznego przerośnięte tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	500
9.	Golonka wieprzowa z/k świeża, klasa I	Tkanka mięśniowa przerośnięta błonami, powięziami i tkanką kostną, otoczona skórą bez włosia o wadze ok. 400 g, peklowana, świeża, niemrożona. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	300
10.	Golonka wieprzowa b/k świeża, klasa I	Peklowana, usunięta kość, porcja ok. 300 g, świeża, niemrożona. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	800
11.	Polędwiczki wieprzowe świeże, klasa I	Tkanka mięśniowa delikatna, soczysta, jednolita, drobno włóknista. Powierzchnia czysta, gładka, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100
12.	Żeberka wieprzowe świeże, klasa I, paski	Kości żebrówce obrosnięte warstwą tkanki mięśniowej, słonina i skóra całkowicie zdjęta. Powierzchnia czysta, gładka, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań; mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	600
13.	Boczek wędzony	Boczek wędzony, parzony, dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberka. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	900
14.	Boczek faszerowany	Batony w osłonce poliamidowej średnicy ok. 80 mm, długość ok. 30 cm. Konsystencja dość ścisła. Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy. Smak i zapach charakterystyczny dla boczku wieprzowego faszerowanego farszem mięsnym, z wyraźnym wyczuciem przypraw. Barwa zewnętrzna różowa, z prześwitem składników i widocznym wyciekaniem galarety pod osłonką. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100
15.	Baleron	Produkt z karkówki b/k, peklowany, wędzony, parzony, formowany, umieszczony w siatce lub folii, długość 25 ÷ 30 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	500
16.	Szynka wędzona gotowana	Produkt z szynki wieprzowej b/k, peklowany, wędzony, formowany, umieszczony w siatce, waga 1,50 ÷ 2,50 kg. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	600
17.	Szynka staropolska	Produkt z szynki b/k w ziołach, peklowany, wędzony, formowany, umieszczony w siatce, waga 1,00 ÷ 1,50 kg. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu	kg	400

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

		magazynu odbiorcy.		
27.	Szynka biała	Kiełbasa grubo rozdrobniona, parzona, z mięsa wieprzowego, o jednolitej strukturze, ścisłej konsystencji, wy-rób soczysty, w osłonce poliamidowej termokurczliwej, średnica ok. 150 mm, klipsowana, długość batonu ok. 30 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	600
28.	Parówka wieprzowa	Produkt z mięsa wieprzowego nie mniej niż 70 % oraz surowców tłuszczowych, rozdrobniony do masy homogennej, w osłonce naturalnej. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	700
29.	Parówka cielęca	Produkt z mięsa cielęcego nie mniej niż 20 % oraz szynki wieprzowej nie mniej niż 60 %, rozdrobniony do masy homogennej, w osłonce naturalnej baraniej. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	800
30.	Kiełbasa biała parzona	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych, o średnicy 26 ÷ 28 mm i długości ok. 13 cm; kiełbasa parzona. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400
31.	Kiełbasa biała cienka parzona	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych baranich, długość ok. 15 cm; kiełbasa parzona. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
32.	Kiełbasa śląska	Produkt z mięsa wieprzowego rozdrobnionego w osłonkach naturalnych, o średnicy 26 ÷ 28 mm i długości ok. 13 cm, wędzony i parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	600
33.	Kiełbasa śląska delikatesowa	Produkt z mięsa wieprzowego rozdrobnionego, w osłonkach naturalnych baranich, o długości ok. 15 cm, wędzony i parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	800
34.	Kiełbasa wiejska	Produkt z mięsa wołowego i wieprzowego w osłonkach naturalnych wieprzowych, średnica 26 ÷ 28 mm i długości 15 ÷ 20 cm, wędzony i parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	800
35.	Kiełbasa myśliwska	Produkt z mięsa wołowego i wieprzowego w osłonkach naturalnych wieprzowych, średnica 26 ÷ 28 mm i długości ok. 15 cm, wędzony, parzony i suszony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	300
36.	Kiełbasa jałowcowa	Produkt z mięsa wołowego i wieprzowego w osłonkach naturalnych wieprzowych, formowany w krążki o średnicy 26 ÷ 28 mm i długości ok. 15 cm, wędzony, parzony i suszony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien	kg	350

		wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego		
37.	Kabanosy	Produkt z mięsa wieprzowego; 100 g produktu wyprodukowane z co najmniej 100 g mięsa; w osłonkach naturalnych baranich, o długości ok. 25 cm, wędzony, parzony i suszony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1000
38.	Kiełbasa krakowska parzona	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych, o średnicy ok. 70 mm i długości ok. 30 cm, wędzony i parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400
39.	Kiełbasa krakowska sucha	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach sztucznych, o średnicy ok. 50 mm i długości ok. 25 cm, wyrób parzony, wędzony i suszony do uzyskania pomarszczonej powierzchni. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400
40.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	Produkt z mięsa wieprzowego w osłonkach, o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, wyrób parzony i wędzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	400
41.	Kiełbasa żywiecka	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach, o średnicy ok. 60 mm i długości ok. 30 cm, parzony, wędzony i suszony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400
42.	Kiełbasa kolska	Produkt z mięsa wieprzowego (min. 70% mięso klasy I), z przyprawami naturalnymi: czosnek, pieprz biały, pieprz zielony ziarno. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z peklowanego mięsa wieprzowego z wyraźnym wycuciem przypraw i widocznym zielonym ziarnem pieprzu. Batony w osłonce poliamidowej z nadrukiem, średnica ok. 65 mm, długość ok. 25 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	400
43.	Kiełbasa golonkowa wędzona	Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona z mięsa wieprzowego klasy I ok. 60%, klasy II ok. 24%, mięso i skórki z golonki ok. 16%. Barwa zewnętrzna ciemnobrązowa. Na przekroju wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone. Batony w osłonce białkowej z nadrukiem średnica ok. 80 mm, długość ok. 35 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	300
44.	Kiełbasa polska	Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych wieprzowych, o średnicy 26 ÷ 28 mm i długości ok. 20 cm, produkt poddany wędzeniu, surowy. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100
45.	Frankfurterki	Produkt z mięsa wołowego i wieprzowego rozdrobnionego na oczkach o średnicy 5 ÷ 8 mm, długość ok. 20 cm, w osłonkach naturalnych baranich, produkt poddany wędzeniu, surowy. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu	kg	600

		Zamawiającego.		
46.	Metka cebulowa	Wyrób z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70 % mięsa chudego) z dodatkiem cebuli (na 100 kg mięsa 0,75 kg cebuli), w osłonce poliamidowej, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, baton długości ok. 10 cm, średnica na przekroju ok. 40 mm, barwa kremowo-różowa, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, miękka, bez rozwarstwień składników; produkt surowy, doprawiony do smaku, aromatyczny. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	100
47.	Metka tatarska	Wyrób z mięsa wołowego klasy pierwszej, rozdrobniony, z dodatkiem przypraw, w osłonce poliamidowej, powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, baton długości ok. 10 cm, średnica na przekroju ok. 40 mm, barwa wyrazista, bez tzw. sinizny, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, miękka, bez rozwarstwień składników; produkt surowy. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100
48.	Kaszanka	Wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym, powierzchnia czysta, osłonka do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką, o średnicy ok. 30 mm i długości ok. 15 cm, z kaszą jęczmienną lub gryczaną lub mieszaną. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	200
49.	Paszтет wieprzowy wędzony	Produkt powstały z podrobów oraz surowców mięsnych wieprzowych rozdrobnionych do homogennej masy w osłonce naturalnej i poddany procesowi parzenia i wędzenia. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	400
50.	Salceson ozorkowy	Produkt z podrobów i ozora oraz surowców mieszanych wieprzowych bez domieszki krwi, w osłonkach, o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, parzony. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	200
51.	Smalec	Produkt powstały z wytopienia słoniny wieprzowej bez dodatku łożu, przeznaczony do smażenia lub pieczenia, struktura i konsystencja stała w temp. 20°C, lekko miękka, barwa biała z odcieniem kremowym, smakowitość dobra, zapach swoisty dla smalcu wieprzowego; opakowanie jednostkowe: kostka o masie 200 ÷ 250 g w papierze pergaminowym lub baton o masie do 1,50 kg w osłonce poliamidowej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	1000
52.	Słonina	Zewnętrzna okrywa tłuszczowa półtuszy wieprzowej; płat słoniny bez skóry, o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca z dwóch kolejnych dni produkcji; struktura i konsystencja: jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa biała, jednolita w całej masie, zapach swoisty dla słoniny surowej; opakowanie: pojemnik plastikowy, zamknięty pokrywą. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100

Część II – mięso drobiowe

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I	Mięso drobiowe świeże, ze skórą, niemrożone, waga porcji ok. 250 g. Uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	3000
2.	Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I	Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez: skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien; filety powinny być właściwie umięśnione, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	3000
3.	Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I	Mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tusz indyczych, zawierające mięśnie piersiowe bez: skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien; filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa indyczego świeżego; powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębszych ponacinań. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	500
4.	Porcja rosółowa	Kręgosłupy drobiowe, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	800
5.	Kurczak cały świeży, klasa I	Kurczak cały, ze skórą, świeży, niemrożony, waga 1 szt. ok. 2 kg; mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa z drobiu świeżego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	500
6.	Wątroba z kurczaka świeża, klasa I	Wątróbki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, składające się z czterech płatów; wątróbki całe, pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, barwa jasnobrazowa, zapach charakterystyczny, dla wątróbek drobiowych świeżych; niemrożone; opakowanie jednostkowe: folia do pakowania próżniowego; masa porcji do 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	300
7.	Żołądki z kurczaka świeże, klasa I	Żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe, właściwie umięśnione, przecięte, oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, zapach charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, niemrożonych, barwa ciemnoróżowa do fioletowej; opakowanie jednostkowe: folia do pakowania próżniowego; masa porcji do 2,5 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	300

Część III – wędliny drobiowe

L.p	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Szynka z piersi indyczej	Produkt z mięsa z tusz indyckich, formowana w siatce na kształt wydłużonego owalu, poddana tylko procesowi parzenia. Charakterystyczna biała barwa na powierzchni, soczysta, krucha o delikatnym smaku i aromacie naturalnych przypraw, głównie ziela angielskiego i liścia laurowego. Forma pakowania: MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
2.	Polędwica drobiowa	Produkt z mięsa drobiowego z niewielkim dodatkiem wieprzowiny, wędzony, parzony. Barwa powierzchni jasnobrązowa. Formowany w osłonce kolagenowej oraz w siatce. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
3.	Pieczeń drobiowa	Produkt z mięsa drobiowego z niewielkim dodatkiem wieprzowiny, parzony, pieczony. Wyrób bezosłonkowy o barwie złoto-pomarańczowej, w formie prostokąta. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	600
4.	Pieczony filet indyczy	Produkt z piersi indyka z ziołami. Po upieczeniu charakterystyczna skórka z wyjątkowym aromatem i smakiem ziół oraz niską zawartością tłuszczu. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
5.	Filet wędzony z indyka	Produkt z mięsa indyckiego, z dodatkiem naturalnych przypraw, wędzony dymem bukowo-olchowym nadającym wędlinie ciemny kolor, kruchy i delikatny. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
6.	Filet kruchy z kurczaka	Kiełbasa drobiowa parzona z fileta z piersi kurczaka ok. 70% mięsa. Konsystencja zewnętrzna dość ścisła. Powierzchnia batonów sucha, czysta. Na przekroju barwa jasnoróżowa, składniki równomiernie rozmieszczone. Plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla parzonej wędliny drobiowej. Osłonka nie jadalna, zawiązana białą przędzą. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600
7.	Filet maślany	Wędlina grubo rozdrobniona, parzona, bez wędzenia (zawartość fileta z kurczaka ok. 91%). Konsystencja ścisła związanie dobre, plasterki grubości 3 mm nie rozpadają się. Barwa na przekroju jasnoróżowa. Wszystkie składniki równomiernie wymieszane. niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa. Smak typowy dla wędlin drobiowych parzonych. Wyrób w osłonce termokurczliwej średnicy 73-90 mm i długości 25-30 cm. Forma pakowania MAP. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	600

nazwa wykonawcy

nr tel. / fax

adres e-mail

REGON

NIP

FORMULARZ OFERTOWY

(wzór)

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym na **dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych (nr sprawy 21/zp/21)** prowadzonym przez Szkołę Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości, składamy niniejszą ofertę na kwotę:

Część I – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe

wartość netto zł

(słownie:)

VAT zł

(słownie:)

wartość brutto zł

(słownie:)

zgodnie z formularzem cenowym

Część II – mięso drobiowe

wartość netto zł

(słownie:)

VAT zł

(słownie:)

wartość brutto zł

(słownie:)

zgodnie z formularzem cenowym

Część III – wędliny drobiowe

wartość netto zł

(słownie:)

VAT zł

(słownie:)

wartość brutto zł

(słownie:)

zgodnie z formularzem cenowym

2. **Termin wykonania zamówienia:**

od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej niż od dnia 01-01-2022 r. do dnia 31-12-2022 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. Wadium

Wadium na część (części) nr w kwocie zł zostało wniesione w formie

6. Wskazujemy nr konta, na które należy zwrócić **wadium wniesione w pieniądzu**:

.....

7. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO⁵ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.⁶

Na kolejno ponumerowanych stronach składamy całość oferty.

.....
[ofertę należy wypełnić i opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym]

ZAŁĄCZNIKI DO OFERTY:

1.	formularz cenowy	str. nr
2.	oświadczenie JEDZ wykonawcy o braku podstaw wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu	str. nr
3.	pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy) *	str. nr

* niepotrzebne skreślić

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

1) **mikroprzedsiębiorstwo** to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;

2) **małe przedsiębiorstwo** to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR;

3) **średnie przedsiębiorstwa**: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).

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

FORMULARZ CENOWY

Część I – mięso i przetwory wołowe i wieprzowe

lp	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Udziec b/k świeży, klasa I	kg		1800				
2.	Szponder z/k wołowy świeży, klasa I	kg		1100				
3.	Flaki wołowe klasa I	kg		500				
4.	Schab wieprzowy b/k świeży, klasa I	kg		1800				
5.	Schab wieprzowy z/k świeży, klasa I	kg		300				
6.	Karkówka wieprzowa b/k świeża, klasa I	kg		1800				
7.	Szynka wieprzowa b/k świeża, klasa I	kg		1800				
8.	Boczek surowy b/k świeży, klasa I	kg		500				
9.	Golonka wieprzowa z/k świeża, klasa I	kg		300				
10.	Golonka wieprzowa b/k świeża, klasa I	kg		800				
11.	Polędwiczki wieprzowe świeże, klasa I	kg		100				
12.	Żeberka wieprzowe świeże, klasa I, paski	kg		600				
13.	Boczek wędzony	kg		900				
14.	Boczek faszerowany	kg		100				
15.	Baleron	kg		500				
16.	Szynka wędzona gotowana	kg		600				
17.	Szynka staropolska	kg		400				
18.	Szynka wiejska	kg		600				
19.	Szynka konserwowa	kg		700				
20.	Pieczeń szynkowa	kg		400				
21.	Polędwica sopocka	kg		600				
22.	Polędwica wędzona	kg		400				
23.	Schab w obsypce	kg		500				

lp	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
24.	Salami	kg		300				
25.	Ogonówka	kg		400				
26.	Szynka z liściem laurowym	kg		400				
27.	Szynka biała	kg		600				
28.	Parówka wieprzowa	kg		700				
29.	Parówka cielęca	kg		800				
30.	Kiełbasa biała parzona	kg		400				
31.	Kiełbasa biała cienka parzona	kg		600				
32.	Kiełbasa śląska	kg		600				
33.	Kiełbasa śląska delikatesowa	kg		800				
34.	Kiełbasa wiejska	kg		800				
35.	Kiełbasa myśliwska	kg		300				
36.	Kiełbasa jałowcowa	kg		350				
37.	Kabanosy	kg		1000				
38.	Kiełbasa krakowska parzona	kg		400				
39.	Kiełbasa krakowska sucha	kg		400				
40.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg		400				
41.	Kiełbasa żywiecka	kg		400				
42.	Kiełbasa kolska	kg		400				
43.	Kiełbasa gołonkowa wędzona	kg		300				
44.	Kiełbasa polska	kg		100				
45.	Frankfurterki	kg		600				
46.	Metka cebulowa	kg		100				
47.	Metka tatarska	kg		100				
48.	Kaszanka	kg		200				
49.	Pasztet wieprzowy wędzony	kg		400				
50.	Salceson ozorkowy	kg		200				
51.	Smalec	kg		1000				
52.	Słonina	kg		100				
razem								

.....

[dokument należy wypełnić i opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym]

FORMULARZ CENOWY

Część II – mięso drobiowe

lp	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Udo z kością z kurczaka, świeże, klasa I	kg		3000				
2.	Filet z piersi kurczaka b/k świeży, klasa I	kg		3000				
3.	Filet z piersi z indyka b/k świeży, klasa I	kg		500				
4.	Porcja rosółowa	kg		800				
5.	Kurczak cały świeży, klasa I	kg		500				
6.	Wątroba z kurczaka świeża, klasa I	kg		300				
7.	Żołądki z kurczaka świeże, klasa I	kg		300				
razem						x		

.....
[dokument należy wypełnić i opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym]

FORMULARZ CENOWY

Część III – wędliny drobiowe

lp	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Szynka z piersi indyczej	kg		600				
2.	Polędwica drobiowa	kg		600				
3.	Pieczeń drobiowa	kg		600				
4.	Pieczony filet indyczy	kg		600				
5.	Filet wędzony z indyka	kg		600				
6.	Filet kruchy z kurczaka	kg		600				
7.	Filet maślany	kg		600				
razem						x		

.....
 [dokument należy wypełnić i opatrzyć
 kwalifikowanym podpisem elektronicznym]

Oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej

składane w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych
(wzór)

Na potrzeby postępowania o zawarcie umowy na **dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych (nr sprawy 21/zp/21)** prowadzonego przez Szkołę Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości oświadczam, że:

- 1) nie przynależę (-ymy) *
- 2) przynależę (-ymy) *

do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w niniejszym postępowaniu.

*niepotrzebne skreślić

W związku z przynależnością do tej samej grupy kapitałowej z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, podaję (-emy) jej uczestników:

Wykonawca nie należący do tej samej grupy kapitałowej poniższe rubryki przekreśla lub pozostawia niewypełnione

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

W związku z przynależnością do tej samej grupy kapitałowej z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę przedkładam dowody ** potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od tego Wykonawcy.

** dowody, o których mowa, należy przedłożyć jako odrębne załączniki do niniejszego oświadczenia, z czytelnym wskazaniem czego dotyczą; dowodami tymi mogą być w szczególności: umowy, wewnętrzne procedury, standardy, które gwarantują zarówno niezależność, jak i poufność przy opracowywaniu ofert przez wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej

.....
[dokument należy wypełnić i opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym]

Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji

zawartych w oświadczeniu JEDZ w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania
(wzór)

Na potrzeby postępowania o zawarcie umowy na **dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych (nr sprawy 21/zp/21)** prowadzonego przez Szkołę Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości oświadczam, że:

1. informacje zawarte w oświadczeniu JEDZ z dnia w zakresie podstaw wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3 ÷ 6 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1, 5, 7, 8 ustawy Prawo zamówień publicznych, pozostają aktualne.
2. 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]

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 zaleca, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie zaś za pośrednictwem adresu e-mail.
11. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
12. 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.
13. Podczas podpisywania plików zamawiający zaleca stosowanie algorytmu skrótu SHA2, zamiast SHA1.
14. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty, np. w plik .zip, zamawiający zaleca wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
15. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
16. 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/21

zawarta dnia 2021 r. w Warszawie, w wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego na **dostawę mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych (nr sprawy 21/zp/21)**, zwana dalej „**Umową**”, pomiędzy:

Szkołą Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości, ul. Wiśniowa 50, 02-520 Warszawa, NIP: 5213842228, REGON: 381510697, reprezentowaną przez:

.....,
zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

..... z siedzibą w przy ul., wpisaną do rejestru * przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w, Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS:, NIP:, REGON: (aktualny na dzień zawarcia Umowy wydruk z KRS stanowi załącznik nr 4 do Umowy), reprezentowaną przez:, firmą * z siedzibą w przy ul., wpisaną do rejestru * CEIDG*, reprezentowaną przez:,

Panem/Panią, zamieszkałym/-ą pod adresem:, prowadzącym/-ą działalność gospodarczą pod firmą:, pod adresem:, na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP:, REGON: (aktualny na dzień zawarcia Umowy wydruk z CEIDG stanowi załącznik nr 4 do Umowy),

zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

łącznie zwanymi „**Stronami**” lub osobno „**Stroną**”,

o następującej treści :

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zadanie polegające na sukcesywnej sprzedaży i dostarczaniu **mięsa i przetworów wołowych i wieprzowych / mięsa drobiowego / wędlin drobiowych ***, zwanych dalej „Przedmiotem Umowy” lub „towarem”, określonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy oraz cenach zgodnie z formularzem cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania Przedmiotu Umowy.
3. Przedmiot Umowy wykonany zostanie zgodnie z przeprowadzonym przetargiem nieograniczonym nr 21/zp/21 na zasadach ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 i 1598).
4. 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.
5. Wykonawcy nie przysługują z tytułu, o którym mowa w ust. 4, jakiegokolwiek roszczenia, a dostawy będą wykonywane z zachowaniem obowiązujących w Umowie cen, z zastrzeżeniem ust. 7.

6. 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.
7. 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

Termin realizacji Umowy

1. Umowa zawarta jest na okres od dnia jej podpisania, jednak nie wcześniej niż **od dnia 01-01-2022 r. do dnia 31-12-2022 r.**
2. Umowa wygasa przed końcem okresu, o którym mowa w ust. 1, w przypadku zrealizowania wartości Przedmiotu Umowy, o którym mowa w § 5 ust. 1.

§ 3

Przedstawiciele Stron

1. Do kontaktów w sprawach wykonania Umowy wyznacza się:
 - 1) po stronie Zamawiającego:, tel.:,
e-mail:
 - 2) po stronie Wykonawcy, tel.:,
e-mail:
2. W trakcie realizacji Umowy za skuteczne doręczenie korespondencji będzie uznawane:
 - 1) przesłanie w formie pisemnej listem poleconym na adresy wskazane w komparycji Umowy;
 - 2) przesłanie na adresy e-mail:
 - a) po stronie Zamawiającego sekretariat@swws.edu.pl
 - b) po stronie Wykonawcy
3. Każda ze Stron zobowiązana jest potwierdzać okoliczność otrzymania korespondencji e-mailowej.
4. Strony mają prawo do wyznaczenia dodatkowych osób do 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

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 / średnio jeden raz w tygodniu / średnio dwa razy w tygodniu ***, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu do Wykonawcy.
4. Dostawy będą realizowane wg wskazań Zamawiającego w godzinach 7:00 ÷ 10:00.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia na dzień przed dostawą korekty ilości dostarczanego towaru.
6. Niedostarczenie towaru w dniu ustalonym zgodnie z ust. 3, w godzinach określonych w ust. 4, uprawnia Zamawiającego do dokonania zakupu towaru u dowolnego sprzedawcy i obciążenia Wykonawcy poniesionymi kosztami związanymi z zakupem.
7. Dostarczone wyroby muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym określonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy.
8. Wraz z każdą dostawą towaru dostarczony musi być przez Wykonawcę handlowy dokument identyfikacyjny.

§ 5

Wynagrodzenie i zapłata wynagrodzenia

1. Z tytułu zawartej Umowy Wykonawcy przysługuje maksymalne wynagrodzenie w wysokości:
wartość netto: zł
słownie:
podatek VAT: zł
słownie:
wartość brutto: zł
słownie:

Z uwzględnieniem limitu określonego w niniejszym ustępie, ostateczna wysokość całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie całości Przedmiotu Umowy i w całym okresie obowiązywania Umowy uzależniona będzie od rzeczywistych wielkości poszczególnych dostaw zrealizowanych zgodnie z postanowieniami § 4.

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje także koszty należytego opakowania i zabezpieczenia Przedmiotu Umowy oraz odpowiedniego transportu do miejsca, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy oraz wszelkie inne koszty związane z realizacją Umowy.
3. Finansowanie odbywać się będzie na podstawie faktur częściowych wystawionych za zrealizowaną dostawę towaru. Nazwa i cena asortymentu na fakturze zgodna powinna być z nazwą i ceną jednostkową brutto określoną w załączniku nr 1 Umowy.
4. Strony ustalają, że pod rygorem utraty prawa do wynagrodzenia, Wykonawca będzie zobowiązany do wystawienia i dostarczenia wszystkich faktur wystawionych w związku z wykonywaniem Przedmiotu Umowy najpóźniej do dnia 29 grudnia 2022 r.
5. 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 przenieść wynagrodzenie na rachunek Wykonawcy.
6. W przypadku zwłoki w zapłacie należności w stosunku do terminu określonego w ust. 5, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.

§ 6

Rękojmia i gwarancja

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 zbadania 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 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.

§ 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 w okresie obowiązywania Umowy co najmniej 5-ciokrotnie spóźni się z realizacją dostawy;
 - 2) jeżeli Wykonawca w okresie obowiązywania Umowy co najmniej 3-krotnie dostarczy wadliwy towar;
 - 3) gdy Wykonawca – w przypadkach innych niż opisane powyżej – 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 Zamawiającego.
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 lub 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 Umowy – w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, określonego w § 5 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 § 5 ust. 1;
 - 3) z tytułu opóźnienia w stosunku do terminu choćby częściowego wykonania Przedmiotu Umowy, wskazanego, ustalonego zgodnie z § 4 ust. 3 i 4 – w wysokości 0,2% wartości brutto wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w wykonaniu Przedmiotu Umowy;
 - 4) z tytułu opóźnienia w usunięciu wad lub usterek – w wysokości 0,15% wartości brutto wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z wynagrodzenia należnego za wykonanie Przedmiotu Umowy.
3. Niezależnie od naliczenia kar umownych, Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych, przewyższającego wysokość kar umownych, jeżeli z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy Zamawiający poniesie szkodę.
4. Zamawiający może dochodzić kar umownych kumulatywnie.
5. Rozwiązanie lub odstąpienie od Umowy przez którąkolwiek ze Stron nie pozbawia Zamawiającego prawa do naliczania i dochodzenia kar umownych zgodnie z postanowieniami niniejszej Umowy. W razie odstąpienia od Umowy Zamawiający może dochodzić oprócz kary za odstąpienie także

innych kar zastrzeżonych w Umowie.

6. Egzekwowanie kar umownych za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy nastąpi 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 2020 r. poz. 1842, 2112, 2113, 2123, 2157, 2255, 2275, 2320, 2327, 2338, 2361, 2401, z 2021 r. poz. 11, 159, 180, 694, 981, 1023, 1090, 1162, 1163, 1192, 1510, 1535, 1777).

§ 9

Zmiany Umowy

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron w formie aneksu do Umowy, sporządzonego na piśmie pod rygorem nieważności. Zmiany nie mogą naruszać postanowień zawartych w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
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.
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, a są one korzystne dla Zamawiającego.
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.

§ 10

Przetwarzanie danych osobowych

1. Informacja o przetwarzaniu danych przez Zamawiającego stanowi załącznik nr 3 do Umowy.
2. 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 RODO.
3. 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.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca oświadcza, że na dzień zawarcia Umowy wszelkie oświadczenia zawarte w ofercie są aktualne.
2. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie w szczególności przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1740, 2320, z 2021 r. poz. 1509) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Spory wynikłe w związku z realizacją Umowy będą rozwiązywane polubownie.
4. W razie konieczności w sprawach spornych związanych z wykonaniem Umowy, właściwym dla rozstrzygnięcia sporu jest sąd siedziby Zamawiającego.
5. Jeżeli którekolwiek z postanowień Umowy okaże się bezskuteczne lub nieważne, Strony zobowiązują się renegotjować Umowę i w miejsce postanowień bezskutecznych lub nieważnych, wprowadzić nowe postanowienia, które w pełni realizowałyby cel Umowy.

6. Umowa podlega prawu polskiemu.
7. Przelew wierzytelności z Umowy wymaga pisemnej zgody dłużnika.
8. Umowa wchodzi w życie z dniem zawarcia.
9. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.
10. 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.

** odpowiednio do części zamówienia*

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 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 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.
 - 5) 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: