



SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego
prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego
na dostawę przypraw oraz przetworzonych owoców i warzyw
nr sprawy 25/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..... | 7 |
| 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 KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ..... | 11 |
| XI. INFORMACJA O SPOSOBIE KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI W INNY SPOSÓB NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ W PRZYPADKU ZAISTNIENIA JEDNEJ Z SYTUACJI OKREŚLONYCH W ART. 65 UST. 1, ART. 66 I ART. 69..... | 12 |
| XII. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI..... | 12 |
| XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ DOKUMENTÓW WYMAGANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W SWZ..... | 12 |
| XIV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT..... | 13 |
| XV. OTWARCIE OFERT..... | 13 |
| XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ..... | 14 |
| XVII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY..... | 14 |
| XVIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY..... | 14 |
| XIX. KRYTERIA I SPOSÓB WYBORU OFERTY..... | 15 |
| XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM..... | 15 |
| XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY..... | 15 |
| XXII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO..... | 15 |
| XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY..... | 16 |
| XXIV. KLAUZULA INFORMACYJNA..... | 16 |
| XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ..... | 18 |
| Załącznik nr 1 do SWZ..... | 19 |
| Załącznik nr 2 do SWZ..... | 25 |
| Załącznik nr 3 do SWZ..... | 27 |

| | |
|----------------------------|----|
| Załącznik nr 4 do SWZ..... | 31 |
| Załącznik nr 5 do SWZ..... | 32 |
| Załącznik nr 6 do SWZ..... | 33 |
| Załącznik nr 7 do SWZ..... | 34 |

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 zastosuje procedurę przewidzianą w art. 139 ustawy („procedurę odwróconą”).
3. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Zamawiający nie wymaga odbycia przez wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.
5. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie wykonawców, o których mowa w art. 94 (zamówienia zastrzeżone).
6. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań.
7. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
9. Zamawiający nie wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa przypraw oraz przetworzonych owoców i warzyw.
15330000-0 przetworzone owoce i warzywa
15870000-7 przyprawy i przyprawy korzenne
Dostawy będą realizowane na rzecz Szkoły Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości; miejsce dostawy:
62-800 Kalisz, ul. Wrocławska 193-195.
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 ÷ 9:00.
Częstotliwość dostaw stanowiących przedmiot zamówienia w okresie obowiązywania umowy dla:
1) części I „Owoce i warzywa konserwowe” – średnio trzy razy w tygodniu,
2) części II „Przyprawy, grzyby suszone, owoce suszone” – średnio trzy razy w tygodniu,
3) części III „Warzywa mrożone” – 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 – owoce i warzywa konserwowe

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

1. Ananas w lekkim syropie 150 kg
2. Brzoskwinie w syropie 150 kg
3. Jabłka typu szarlotka 200 kg
4. Groszek konserwowy..... 300 kg
5. Ogórek konserwowy..... 800 kg
6. Papryka konserwowa 700 kg
7. Pieczarki marynowane 20 kg
8. Sałatka z ogórków 600 kg
9. Szczaw konserwowy 200 kg
10. Kukurydza konserwowa..... 300 kg
11. Fasolka konserwowa 300 kg
12. Fasola czerwona konserwowa..... 250 kg
13. Fasola biała konserwowa 200 kg
14. Kiełki sojowe 80 kg
15. Ciecierzycyca w zalewie 10 kg
16. Groch suszony cały i łuskany 400 kg
17. Fasola typu Piękny Jaś 600 kg
18. Soczewica sucha 10 kg
19. Oliwki zielone bez pestek 20 kg
20. Oliwki czarne bez pestek 10 kg
21. Seler konserwowy 100 kg
22. Pasztet sojowy 10 kg

Część II – przyprawy, grzyby suszone, owoce suszone

15871200-6 sosy, mieszanki przypraw i mieszanki przypraw korzennych

15872200-3 przyprawy korzenne
15891500-5 buliony
15872000-1 zioła i przyprawy korzenne
15871110-8 ocet lub produkty równoważne
03222115-2 rodzynki
15890000-3 różne produkty spożywcze i produkty suszone
03222000-3 owoce i orzechy
15872100-2 pieprz
15332410-1 owoce suszone
15872400-5 sól
15871210-9 sos sojowy
15872500-6 imbir
03111500-7 nasiona sezamu

1. FIX do potraw chińskich 30 kg
2. Przyprawa do zup MAGI 300 litr
3. Sos sojowy 10 litr
4. Ocet jabłkowy 50 litr
5. Ocet spirytusowy 300 litr
6. Bulion wołowo-drobiowy 60 kg
7. Przyprawa typu VEGETA 200 kg
8. Sól spożywcza 1200 kg
9. Sól spożywcza porcja 40 kg
10. Pieprz czarny mielony gatunek I 40 kg
11. Pieprz czarny mielony porcja gatunek I 8 kg
12. Pieprz ziołowy 5 kg
13. Papryka mielona słodka 10 kg
14. Papryka mielona ostra 10 kg
15. Przyprawa typu kebab-gyros 5 kg
16. Ziele angielskie 5 kg
17. Liść laurowy 5 kg
18. Imbir mielony 2 kg
19. Zioła prowansalskie 5 kg
20. Cynamon mielony 2 kg
21. Czosnek granulowany 10 kg
22. Kwasek cytrynowy 5 kg
23. Majeranek 15 kg
24. Gałka muszkatołowa mielona 2 kg
25. Grzyby suszone podgrzybek 25 kg
26. Pestki słonecznika 5 kg
27. Pestki dyni 5 kg
28. Wiórki kokosowe 5 kg
29. Sezam 5 kg
30. Orzech laskowy łuskany 10 kg
31. Morela suszona 10 kg
32. Rodzynki 25 kg
33. Śliwka kalifornijska 20 kg

Część III – warzywa mrożone

15331170-9 warzywa mrożone

1. Kalafior różyczki zamrożone klasa I 1.500 kg
2. Brokuły różyczki zamrożone klasa I 1.500 kg
3. Fasolka szparagowa cięta zamrożona 1.500 kg

4. Marchew typu junior mrożona klasa I..... 1.500 kg
 5. Marchew z groszkiem mrożona klasa I..... 900 kg
 6. Włoszczyzna mrożona klasa I 300 kg
 7. Pieczarki mrożone klasa I 2.200 kg
 8. Szpinak zamrożony klasa I 500 kg
 9. Mieszanka chińska..... 500 kg
 10. Bukiet warzyw 1.300 kg
 11. Frytki karbowane..... 200 kg
 12. Pizza drożdżowa 1.000 kg
 13. Zapiekanka na bułce 900 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 nieprzebrzeżenie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
6. Zamawiający oceni, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 5, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 5, 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. Zgodnie z treścią art. 139 ust. 1 ustawy zamawiający dokona najpierw badania i oceny ofert, a następnie kwalifikacji podmiotowej wykonawcy, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia.
2. Zamawiający wezwie **wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona**, do złożenia 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.

3. W przypadku *wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców*, oświadczenie JEDZ, o którym mowa w pkt. 2, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. 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 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.
- 5. 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).
 - 6. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczeń, o których mowa w pkt. 2 ÷ 3, podmiotowych środków dowodowych, 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.
 - 7. Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści oświadczeń, o których mowa w pkt. 2 ÷ 3, lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu.
 - 8. Jeżeli złożone przez wykonawcę oświadczenia, o których mowa w pkt. 2 ÷ 3, lub podmiotowe środki dowodowe 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) **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 06-12-2021 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 06-12-2021 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 25-02-2022 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 miałyby 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 w każdej części 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

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

1. W zawiadomieniu wysłanym do wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana, zamawiający określi 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;
 - 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;

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).

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).

- 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

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I – owoce i warzywa konserwowe

| Lp | Nazwa artykułu | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Ilość |
|-----|----------------------------|---|-----------------|-------|
| 1. | Ananas w lekkim syropie | Plastry ananasa w syropie z cukrem i wodą. Opakowanie: puszka. Waga ok. 560 g, waga po odcieku ok. 340 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 150 |
| 2. | Brzoskwinie w syropie | Półki brzoskwiń w gęstym syropie (woda, cukier). Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 820 g, waga po odcieku ok. 470 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 150 |
| 3. | Jabłka typu szarlotka | Skład: jabłko – mała kostka, cukier cytrynowy – regulator kwasowości. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 900 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 200 |
| 4. | Groszek konserwowy | Skład: groszek, woda, sól. Opakowanie jednostkowe: puszka lub szklany słoik. Waga ok. 400 g, po odcieku ok. 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 300 |
| 5. | Ogórek konserwowy | Skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, naturalne przyprawy smakowe, w tym gorczyca. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 870 g, po odcieku ok. 500 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 800 |
| 6. | Papryka konserwowa | Skład: papryka czerwona – płaty, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy smakowe. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 870 g, po odcieku ok. 350 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 700 |
| 7. | Pieczarki marynowane | Skład: pieczarki całe, cebula, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, gorczyca. Produkt pasteryzowany. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 270 g, po odcieku ok. 160 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 20 |
| 8. | Sałatka z ogórków | Skład: ogórki, woda, cukier, ocet, sól. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 850 g, waga po odcieku ok. 400 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 600 |
| 9. | Szczaw konserwowy | Skład: szczaw, sól. Produkt przetarty. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 270 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 200 |
| 10. | Kukurydza konserwowa | Skład: ziarna słodkiej kukurydzy, sól, cukier, woda. Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 400 g, waga po odcieku ok. 220 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 300 |
| 11. | Fasolka konserwowa | Skład: fasolka zielona cięta, cukier, sól, woda. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 460 g, waga po odcieku ok. 300 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 300 |
| 12. | Fasola czerwona konserwowa | Skład: fasola czerwona (ziarna), woda, sól. Zawartość fasoli bez zalewy ok. 55 %. Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 400 g, waga po odcieku ok. 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 250 |
| 13. | Fasola biała konserwowa | Skład: fasola biała (ziarna), woda, sól. Zawartość fasoli bez zalewy ok. 55 %. Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 400 g, waga po odcieku ok. 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 200 |
| 14. | Kiełki sojowe | Skład: kiełki soi, woda, cukier, sól, kwas cytrynowy – regulator kwasowości, kwas askorbinowy, przeciwutleniacz. Opakowanie jednostkowe: puszka lub szklany słoik. Waga ok. 420 g, waga po odcieku ok. 200 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 80 |
| 15. | Ciecierzycza w zalewie | Skład: ciecierzycza, woda, sól, przeciwutleniacz – kwas askorbinowy. Opakowanie jednostkowe: puszka lub szklany słoik. Waga ok. 400 g, waga po odcieku ok. 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum | kg | 10 |

| | | | | |
|-----|------------------------------|--|----|-----|
| | | 180 dni od daty dostawy. | | |
| 16. | Groch suszony cały i łuskany | Groch zwyczajny. Opakowanie: ok. 500 g suchych nasion grochu, bez obcych zapachów, szkodników i uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 400 |
| 17. | Fasola typu Piękny Jaś | Opakowanie: ok. 500 g suchych nasion, bez obcych zapachów, szkodników i uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 600 |
| 18. | Soczewica sucha | Opakowanie: ok. 500 g suchych nasion, soczewica czerwona bądź żółta 100 % bez dodatków i konserwantów, bez obcych zapachów, szkodników i uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 10 |
| 19. | Oliwki zielone bez pestek | Skład: oliwki zielone, sól, woda, środek zakwaszający (kwas mlekowy). Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Waga ok. 900 g, po odcieku ok. 400 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 20 |
| 20. | Oliwki czarne bez pestek | Skład: oliwki czarne, sól, woda, środek zakwaszający (kwas mlekowy). Opakowanie jednostkowe: słoik szklany, waga ok. 270 g, po odcieku ok. 120 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 10 |
| 21. | Seler konserwowy | Skład: seler (drobno cięty), woda, ocet spirytusowy, cukier, sól. Produkt pasteryzowany. Pojemność opakowania ok. 370 ml, po odsączeniu ok. 160 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 100 |
| 22. | Pasztet sojowy | Skład: woda, olej rzepakowy, białko sojowe ok. 6 %, cebula, aromaty naturalne, skrobia kukurydziana, koncentrat pomidorowy, przyprawy, błonnik (grochowy, bambusowy), sól morską. Konsystencja bez grudek, 100% roślinny (niedopuszczalne komponenty pochodzenia wieprzowego); dopuszczalne różne smaki; gramatura alupaku ok. 115 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 10 |

Część II – przyprawy, grzyby suszone, owoce suszone

| Lp | Nazwa artykułu | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Ilość |
|----|-------------------------|---|-----------------|-------|
| 1. | FIX do potraw chińskich | Skład: skrobia ziemniaczana, warzywna, przyprawy, tłuszcz roślinny utwardzony, sól, warzywa, grzyby chińskie, maltodekstryna, wzmacniacz smaku i zapachu, glutaminian sodu, ekstrakt drożdżowy, pędy bambusa, cukier. Waga ok. 40 g, Opakowanie jednostkowe: torebka z folii aluminiowej kolorowanej z nadrukiem. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 30 |
| 2. | Przyprawa do zup MAGI | Skład: woda, sól, substancje wzmacniające smak i zapach (E 635, glutaminian sodu), ocet, glukoza, ekstrakt drożdżowy identyczny z naturalnym, aromat. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana lub z tworzywa sztucznego o pojemności do 1000 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | litr | 300 |
| 3. | Sos sojowy | Nasiona soi ok. 25 %, woda, sól, cukier. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana lub z tworzywa sztucznego o pojemności ok. 150 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | litr | 10 |
| 4. | Ocet jabłkowy | Naturalny ocet wyprodukowany w biologicznym procesie fermentacji w 100 % na bazie jabłek, kwasowość 5 %. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana bezzwrotna o pojemności do 500 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | litr | 50 |
| 5. | Ocet spirytusowy | Ocet spirytusowy z surowców zawierających alkohol etylowy. Opakowanie jednostkowe: butelka szklana bezzwrotna o pojemności do 1000 ml. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | litr | 300 |
| 6. | Bulion wołowo-drobiowy | Bulion wołowo-drobiowy w PAŚCIE; składniki: sól, tłuszcz roślinny utwardzony, aromaty, olej roślinny, substancje wzmacniające smak i zapach ekstrakt drożdżowy, maltodekstryna, suszone warzywa (cebula, marchew), cukier, przyprawy, ekstrakt mięsa wołowego (0,50 %), mięso drobiowe suszone (0,10 %), koncentrat czosnku, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, gluten, seler, barwnik E 150c. Może zawierać śladowe | kg | 60 |

| | | | | |
|-----|--|---|----|------|
| | | ilości soi. Opakowanie jednostkowe: pudełko kartonowe do 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | | |
| 7. | Przyprawa typu VEGETA | Składniki: sól kuchenna, suszone warzywa 15,50 % (marchew, pasternak, cebula, seler, natka pietruszki), substancje wzmacniające smak, zapach, cukier, przyprawy, skrobia kukurydziana, barwnik – ryboflawina. Opakowanie: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, hermetycznie zamknięta. Waga ok. 200 g. Po zagotowaniu 250 ml wody z 3 g przyprawy powinien powstać rosół gotowy do spożycia. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 200 |
| 8. | Sól spożywcza | Sól spożywcza chlorek sodu (NaCl), biała substancja krystaliczna. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa 1000 g, opakowanie zbiorcze: zgrzewka do 10 kg. Termin przydatności do nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 1200 |
| 9. | Sól spożywcza porcja | Sól spożywcza chlorek sodu (NaCl), biała substancja krystaliczna. Opakowanie jednostkowe: saszetka ok. 2 g, opakowanie zbiorcze: karton do 2000 sztuk. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 40 |
| 10. | Pieprz czarny mielony gatunek I | Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren pieprzu czarnego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100 % pieprzu. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 40 |
| 11. | Pieprz czarny mielony porcja gatunek I | Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren pieprzu czarnego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100 % pieprzu. Opakowanie jednostkowe: saszetka ok. 0,2 g Opakowanie zbiorcze: karton do 2000 sztuk. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 8 |
| 12. | Pieprz ziołowy | Pieprz ziołowy z mieszaniny aromatycznych surowców roślinnych, jak: kolendra, gorczyca, kminek, majeranek, tymianek, papryka ostra, ziele angielskie, liść laurowy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 5 |
| 13. | Papryka mielona słodka | Papryka mielona – pieprz turecki o mocno czerwonej barwie i słodkawym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy | kg | 10 |
| 14. | Papryka mielona ostra | Papryka mielona – pieprz turecki. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 10 |
| 15. | Przyprawa typu kebab-gyros | Skład: sól, kolendra, gorczyca, papryka słodka, cukier, chili, rozmaryn, oregano, tymianek, pieprz czarny. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 5 |
| 16. | Ziele angielskie | Ziele angielskie – niedojrzały i wysuszony owoc drzewa pimentowego, całe ziarna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 5 |
| 17. | Liść laurowy | Liść laurowy (bobkowe liście)- liście suszone. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 5 |
| 18. | Imbir mielony | Imbir sproszkowany. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | kg | 2 |
| 19. | Zioła prowansalskie | Mieszanka ziół. Skład: tymianek, oregano, cząber, rozmaryn, majeranek. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa z nadrukiem, waga ok. 30 g. | kg | 5 |

| | | | | |
|-----|---------------------------|---|----|----|
| | | Ter-min przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | | |
| 20. | Cynamon mielony | Cynamon mielony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 2 |
| 21. | Czosnek granulowany | Czosnek suszony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 10 |
| 22. | Kwasek cytrynowy | Wygląd zewnętrzny: bezbarwne ciało krystaliczne o kwaśnym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 5 |
| 23. | Majeranek | Majeranek suszony otarty. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100 % majeranku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 14 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 15 |
| 24. | Gałka muskatołowa mielona | Mielone nasiona muskatołowca korzennego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100 % gałki muskatołowej. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 15 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 2 |
| 25. | Grzyby suszone podgrzybek | Dobrze wysuszone grzyby zawierające około 12 % wilgoci. Grzyby powinny być zdrowe, bez zanieczyszczeń organicznych, bez obecności szkodników jak mola grzybowego, o właściwym zapachu i barwie. Susz z podgrzybków w postaci całych grzybów suszonych lub krajanki. Niedopuszczalna jest zawartość grzybów innych gatunków. Opakowanie jednostkowe: torebki polietylenowe lub torby papierowe trójwarstwowe, waga ok. 100 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 25 |
| 26. | Pestki słonecznika | Pestki słonecznika łuskane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 5 |
| 27. | Pestki dyni | Pestki dyni łuskane, charakteryzują się płaskim kształtem i orzechowym, lekko gorzkawym smakiem. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 100 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 5 |
| 28. | Wiórki kokosowe | Wysuszony, rozdrobniony miąższ orzechów palmy kokosowej. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 5 |
| 29. | Sezam | Suche nasiona sezamu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy | kg | 5 |
| 30. | Orzech laskowy łuskany | Owoc leszczyny. Ziarno zdrowe, zwarte, otoczone cienką błonką, na przekroju białym, o smaku charakterystycznym dla dojrzałych i suchych owoców. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 10 |
| 31. | Morela suszona | Morela suszona bez pestek; owoce o pomarańczowym miąższu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 10 |
| 32. | Rodzynki | Rodzynki: suszone jagody różnych odmian winorośli. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i | kg | 25 |

| | | | | |
|-----|----------------------|---|----|----|
| | | organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | | |
| 33. | Śliwka kalifornijska | Śliwka suszona bez pestek, cała. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia spożywcza, waga ok. 200 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | kg | 20 |

Część III – warzywa mrożone

| Lp | Nazwa artykułu | Opis przedmiotu zamówienia | Jednostka miary | Ilość |
|----|-------------------------------------|--|-----------------|-------|
| 1. | Kalafior różyczki zamrożone klasa I | Różyczki – część róży kalafiorowej, powstałej przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z główkami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia. Wielkość 15 do 35 mm; wygląd – różyczki, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, bez zanieczyszczeń. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 1500 |
| 2. | Brokuły różyczki zamrożone klasa I | Różyczki – część róży brokułowej, powstałej przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z główkami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia. Wielkość 15 do 35 mm; wygląd – różyczki, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, bez zanieczyszczeń. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 1500 |
| 3. | Fasolka szparagowa cięta zamrożona | Fasolka zielona lub żółta, zamrożona, w postaci strąków ciętych; kształtne, niepołamane, sypkie, wolne od zlepieńców, bez skazy, barwa – intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, jednolita w całej masie partii, bez uszkodzeń przez choroby, szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha, bez mączystych ziaren, nie gąbczasta, nie włóknista, bez zanieczyszczeń. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 1500 |
| 4. | Marchew typu junior mrożona klasa I | Marchew, średnica korzenia 10-15 mm, długość od 5 do 7 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, bez obcego smaku i zapachu, bez skaz, jednolita odmiana w partii, wolna od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 1500 |
| 5. | Marchew z groszkiem mrożona klasa I | Kostka marchwi 12-15 mm, groszek cały, bez uszkodzeń, bez obcego smaku i zapachu, bez skaz, mieszanka wolna od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 900 |
| 6. | Włoszczyzna mrożona klasa I | Skład: marchew, pietruszka, seler, por; warzywa nieuszkodzone, bez obcego smaku i zapachu, mieszanka warzywna wolna od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 300 |
| 7. | Pieczarki mrożone klasa I | Pieczarki krojone w plastry, blanszowane, bez obcych smaków i zapachów, bez skaz, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, pieczarki wolne od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 2200 |
| 8. | Szpinak zamrożony klasa I | Szpinak mrożony, rozdrobniony; wygląd w stanie zamrożonym – blok lub porcja szpinaku, uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, barwa zielona na powierzchni i w przekroju bloku i po rozmrożeniu; drobno | kg | 500 |

| | | | | |
|-----|---------------------|--|----|------|
| | | mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien; smak i zapach w stanie rozmrożonym typowy, bez goryczki. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | | |
| 9. | Mieszanka chińska | Mieszanka chińska. Skład: kilka rodzajów warzyw, pędy bambusa, grzyby mun. Produkt bez dodatku ziemniaków. Opakowanie do 2,5 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 500 |
| 10. | Bukiet warzyw | Skład: marchew, kalafior, brokuły; warzywa nieuszkodzone, bez obcego smaku i zapachu, mieszanka warzywna wolna od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 1300 |
| 11. | Frytki karbowane | Ziemniaki rozdrobnione, pokrojone w kształt słupków do smażenia w głębokim tłuszczu, bez obcych smaków i zapachów, bez szkodliwych substancji, uszkodzeń mechanicznych, frytki wolne od zlepieńców. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna od 0,45 kg do 2,50 kg. Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy. | kg | 200 |
| 12. | Pizza drożdżowa | Podkład z ciasta drożdżowego, nadzienie: pieczarki, szynka, pomidory, cebula, ser żółty. Opakowanie jednostkowe: folia spożywcza + karton. Produkt mrożony; waga ok. 315 g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 1000 |
| 13. | Zapiekanka na bułce | Bułka pszenna z nadzieniem z cebuli, pieczarek i żółtego sera. Opakowanie jednostkowe: folia spożywcza + karton. Produkt mrożony; waga ok. 150 g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 900 |

nazwa wykonawcy

nr tel. / fax

adres e-mail

REGON

NIP

FORMULARZ OFERTOWY

(wzór)

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym na **dostawę przypraw oraz przetworzonych owoców i warzyw (nr sprawy 25/zp/21)** prowadzonym przez Szkołę Wyższą Wymiaru Sprawiedliwości, składamy niniejszą ofertę na kwotę:

Część I – owoce i warzywa konserwowe

wartość netto zł

(słownie:)

VAT zł

(słownie:)

wartość brutto zł

(słownie:)

zgodnie z formularzem cenowym

Część II – przyprawy, grzyby suszone, owoce suszone

wartość netto zł

(słownie:)

VAT zł

(słownie:)

wartość brutto zł

(słownie:)

zgodnie z formularzem cenowym

Część III – warzywa mrożone

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. 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. | 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 – owoce i warzywa konserwowe

| 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. | Ananas w lekkim syropie | kg | | 150 | | | | |
| 2. | Brzoskwinie w syropie | kg | | 150 | | | | |
| 3. | Jabłka typu szarlotka | kg | | 200 | | | | |
| 4. | Groszek konserwowy | kg | | 300 | | | | |
| 5. | Ogórek konserwowy | kg | | 800 | | | | |
| 6. | Papryka konserwowa | kg | | 700 | | | | |
| 7. | Pieczarki marynowane | kg | | 20 | | | | |
| 8. | Sałatka z ogórków | kg | | 600 | | | | |
| 9. | Szczaw konserwowy | kg | | 200 | | | | |
| 10. | Kukurydza konserwowa | kg | | 300 | | | | |
| 11. | Fasolka konserwowa | kg | | 300 | | | | |
| 12. | Fasola czerwona konserwowa | kg | | 250 | | | | |
| 13. | Fasola biała konserwowa | kg | | 200 | | | | |
| 14. | Kiełki sojowe | kg | | 80 | | | | |
| 15. | Ciecierzycza w zalewie | kg | | 10 | | | | |
| 16. | Groch suszony cały i łuskany | kg | | 400 | | | | |
| 17. | Fasola typu Piękny Jaś | kg | | 600 | | | | |
| 18. | Soczewica sucha | kg | | 10 | | | | |
| 19. | Oliwki zielone bez pestek | kg | | 20 | | | | |
| 20. | Oliwki czarne bez pestek | kg | | 10 | | | | |
| 21. | Seler konserwowy | kg | | 100 | | | | |
| 22. | Pasztet sojowy | kg | | 10 | | | | |
| razem | | | | | | | | |

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

FORMULARZ CENOWY

Część II – przyprawy, grzyby suszone, owoce suszone

| 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. | FIX do potraw chińskich | kg | | 30 | | | | |
| 2. | Przyprawa do zup MAGI | litr | | 300 | | | | |
| 3. | Sos sojowy | litr | | 10 | | | | |
| 4. | Ocet jabłkowy | litr | | 50 | | | | |
| 5. | Ocet spirytusowy | litr | | 300 | | | | |
| 6. | Bulion wołowo-drobiowy | kg | | 60 | | | | |
| 7. | Przyprawa typu VEGETA | kg | | 200 | | | | |
| 8. | Sól spożywcza | kg | | 1200 | | | | |
| 9. | Sól spożywcza porcja | kg | | 40 | | | | |
| 10. | Pieprz czarny mielony gatunek I | kg | | 40 | | | | |
| 11. | Pieprz czarny mielony porcja gatunek I | kg | | 8 | | | | |
| 12. | Pieprz ziołowy | kg | | 5 | | | | |
| 13. | Papryka mielona słodka | kg | | 10 | | | | |
| 14. | Papryka mielona ostra | kg | | 10 | | | | |
| 15. | Przyprawa typu kebab-gyros | kg | | 5 | | | | |
| 16. | Ziele angielskie | kg | | 5 | | | | |
| 17. | Liść laurowy | kg | | 5 | | | | |
| 18. | Imbir mielony | kg | | 2 | | | | |
| 19. | Zioła prowansalskie | kg | | 5 | | | | |
| 20. | Cynamon mielony | kg | | 2 | | | | |
| 21. | Czosnek granulowany | kg | | 10 | | | | |
| 22. | Kwasek cytrynowy | kg | | 5 | | | | |
| 23. | Majeranek | kg | | 15 | | | | |
| 24. | Gałka muskatołowa mielona | kg | | 2 | | | | |
| 25. | Grzyby suszone podgrzybek | kg | | 25 | | | | |
| 26. | Pestki słonecznika | kg | | 5 | | | | |
| 27. | Pestki dyni | kg | | 5 | | | | |
| 28. | Wiórki kokosowe | kg | | 5 | | | | |
| 29. | Sezam | kg | | 5 | | | | |

| 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 |
| 30. | Orzech laskowy łuskany | kg | | 10 | | | | |
| 31. | Morela suszona | kg | | 10 | | | | |
| 32. | Rodzynki | kg | | 25 | | | | |
| 33. | Śliwka kalifornijska | kg | | 20 | | | | |
| razem | | | | | | x | | |

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

FORMULARZ CENOWY

Część III – warzywa mrożone

| 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. | Kalafior różyczki zamrożone klasa I | kg | | 1.500 | | | | |
| 2. | Brokuły różyczki zamrożone klasa I | kg | | 1.500 | | | | |
| 3. | Fasolka szparagowa cięta zamrożona | kg | | 1.500 | | | | |
| 4. | Marchew typu junior mrożona klasa I | kg | | 1.500 | | | | |
| 5. | Marchew z groszkiem mrożona klasa I | kg | | 900 | | | | |
| 6. | Włoszczyzna mrożona klasa I | kg | | 300 | | | | |
| 7. | Pieczarki mrożone klasa I | kg | | 2.200 | | | | |
| 8. | Szpinak zamrożony klasa I | kg | | 500 | | | | |
| 9. | Mieszanka chińska. | kg | | 500 | | | | |
| 10. | Bukiet warzyw | kg | | 1.300 | | | | |
| 11. | Frytki karbowane | kg | | 200 | | | | |
| 12. | Pizza drożdżowa | kg | | 1.000 | | | | |
| 13. | Zapiekanka na bułce | kg | | 900 | | | | |
| 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 przypraw oraz przetworzonych owoców i warzyw (nr sprawy 25/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 przypraw oraz przetworzonych owoców i warzyw (nr sprawy 25/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 wskazuje, że komunikacja z wykonawcami będzie odbywała się tylko na platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie zaś za pośrednictwem adresu e-mail.
11. Ofertę należy przygotować z należytą starannością, dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert. Zamawiający zaleca złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert.
12. Podczas podpisywania plików zamawiający zaleca stosowanie algorytmu skrótu SHA2, zamiast SHA1.
13. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty, np. w plik .zip, zamawiający zaleca wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
15. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Wprowadzanie zmian w plikach może skutkować naruszeniem integralności plików, co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

UMOWA nr/zp/21

zawarta dnia 2021 r. w Warszawie, w wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego na **dostawę przypraw oraz przetworzonych owoców i warzyw (nr sprawy/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

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zadanie polegające na sukcesywnej sprzedaży i dostarczaniu **owoców i warzyw konserwowych / przypraw, grzybów suszonych, owoców suszonych / warzyw mrożonych**, zwanych dalej „Przedmiotem Umowy” lub „towarem”, określonych 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 25/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 trzy razy w tygodniu / średnio dwa razy w tygodniu ***, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu do Wykonawcy.
4. Dostawy będą realizowane wg wskazań Zamawiającego w godzinach 7:00 ÷ 9:00.
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.

§ 5

Wynagrodzenie i zapłata wynagrodzenia

1. Z tytułu zawartej Umowy Wykonawcy przysługiwało będzie wynagrodzenie w maksymalnej łącznej wysokości nie wyższej niż:
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 przelać 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 renegocjować 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: