



CENTRUM SZKOLENIA POLICJI W LEGIONOWIE

**ZESPÓŁ ZAMÓWIEN PUBLICZNYCH
I FUNDUSZY POMOCOWYCH**

C-ZPFP-764/671/2024

Numer sprawy: 28/24/WŻ

ZATWIERDZAM
ZASTĘPCA KOMENDANTA
CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
w Legionowie

Agnieszka Zielińska

29 lipca 2024 r.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego,
zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych*
(Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720) , zwaną dalej ustawą, dotyczącym:

**dostawy artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sulkowicach**

**CPV: 15612100-2, 15831000-2, 15861000-1, 15870000-7, 15842000-2, 15331170-9, 15331460-9, 15331500-2,
15321000-4, 15981000-8, 15851000-8, 15530000-2, 15511210-8, 15544000-3, 15310000-4**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA, zwana dalej „SWZ”,
zawiera:

Rozdział I	Informacje o Zamawiającym
Rozdział II	Tryb udzielenia zamówienia
Rozdział III	Opis przedmiotu zamówienia, termin wykonania zamówienia
Rozdział IV	Informacja 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
Rozdział V	Informacja o warunkach udziału w postępowaniu
Rozdział VI	Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania
Rozdział VII	Informacja o podmiotowych środkach dowodowych
Rozdział VIII	Termin związania ofertą
Rozdział IX	Opis sposobu przygotowania oferty
Rozdział X	Wymagania dotyczące wadium
Rozdział XI	Sposób oraz termin składania ofert
Rozdział XII	Termin otwarcia ofert
Rozdział XIII	Sposób obliczenia ceny
Rozdział XIV	Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert
Rozdział XV	Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy
Rozdział XVI	Wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej
Rozdział XVII	Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
Rozdział XVIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy
Rozdział XIX	Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

Załączniki do SWZ:

Załącznik nr 1	Formularz oferty
Załącznik nr 2	Formularz cenowy
Załącznik nr 3	Jednolity Europejski Dokument Zamówienia
Załącznik nr 4	Opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 5	Istotne postanowienia umowy
Załącznik nr 6	Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami
Załącznik nr 7	Oświadczenie Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy
Załącznik nr 8	Oświadczenie o aktualizacji informacji
Załącznik nr 9	Oświadczenia dotyczące wykluczenia
Załącznik nr 9a	
Załącznik nr 10	Zobowiązanie podmiotu o oddaniu Wykonawcy swoich zasobów w zakresie zdolności technicznych/zawodowych

I. Informacja o Zamawiającym

1. Zamawiający: **Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**
2. Adres Zamawiającego: **ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo**
3. Dane kontaktowe:
 - 1) tel.: (47) 725 52 57
 - 2) adres poczty elektronicznej: **zsp@csp.edu.pl**
 - 3) adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
<https://platformazakupowa.pl/csp>
 - 4) adres strony internetowej Zamawiającego:
<http://przetargi.csp.edu.pl/zcp/postepowania-o-zamowie>
 - 5) adres strony internetowej, na które udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://platformazakupowa.pl/csp>
 - 6) osobą uprawnioną do komunikowania się w zakresie zagadnień związanych z prowadzoną procedurą jest p. Anna Winnikowska tel. (47) 725 52 57, e-mail: zsp@csp.edu.pl lub osoba ją zastępująca;
 - 7) godziny pracy Zamawiającego: poniedziałek – piątek 7⁴⁵ do 15⁴⁵ (z wyjątkiem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy).

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, w którym w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu oferty mogą składać wszyscy zainteresowani wykonawcy, na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720).
2. Wartość szacunkowa zamówienia jest większa niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ustawy.
3. Zamawiający przewiduje przeprowadzenie aukcji elektronicznych w celu wyboru oferty najkorzystniejszej na stronie <https://aukcje.uzp.gov.pl>
4. Zamawiający w niniejszym postępowaniu będzie stosował tzw. „odwróconą kolejność oceny”, o której jest mowa w przepisie art. 139 ust. 1 ustawy. Zamawiający informuje, najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Zamawiający wykona w stosunku do wszystkich ofert czynności wynikające z dyspozycji art. 223, art. 224 ust. 1 i art. 226 ustawy.

III. Opis przedmiotu zamówienia oraz termin wykonania zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 4 do SWZ.
3. Przedmiot zamówienia został podzielony na 11 części:
 - 1) część I – artykuły różne – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;
 - 2) część II – przyprawy do potraw, sosy i zupy w proszku – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;
 - 3) część III – słodczyce – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;
 - 4) część IV – owoce i warzywa mrożone – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;
 - 5) część V – owoce i warzywa mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach;
 - 6) część VI – owoce i warzywa konserwowe – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;
 - 7) część VII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;

- 8) część VIII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach;
 - 9) część IX – mleko i jego przetwory – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;
 - 10) część X – mleko i jego przetwory – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach;
 - 11) część XI – bazy do zup – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
 5. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcy.
 6. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie powierzy Podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli są już znani.
 7. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w *Istotnych postanowieniach umowy*, stanowiących załącznik nr 5 do SWZ.
 8. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywnionych, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych. Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 1 707 540,00 złotych brutto, w tym:
 - 1) część I – artykuły różne – dostawa do CSP Legionowo – 386 230,00 zł;
 - 2) część II – przyprawy do potraw, sosy i zupy w proszku – dostawa do CSP Legionowo – 32 100,00 zł;
 - 3) część III – słodczyce - dostawa do CSP Legionowo – 46 300,00 zł;
 - 4) część IV – owoce i warzywa mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 97 800,00 zł;
 - 5) część V – owoce i warzywa mrożone – dostawa do WAG Sułkowice – 11 200,00 zł;
 - 6) część VI – owoce i warzywa konserwowe – dostawa do CSP Legionowo – 92 210,00 zł;
 - 7) część VII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 207 300,00 zł;
 - 8) część VIII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do WAG Sułkowice – 25 500,00 zł;
 - 9) część IX – mleko i jego przetwory – dostawa do CSP Legionowo – 729 450,00 zł;
 - 10) część X – mleko i jego przetwory – dostawa do WAG Sułkowice – 68 650,00 zł;
 - 11) część XI – bazy do zup – dostawa do CSP Legionowo – 10 800,00 zł.Minimalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji każdej z części zamówienia zostanie pomniejszone proporcjonalnie po zastosowaniu aukcji elektronicznej.
 9. Podane w formularzach cenowych ilości asortymentu należy traktować jako przeciętne. Faktyczna ilość zamawianego każdorazowo asortymentu jest zależna od rzeczywistych, aktualnych potrzeb Zamawiającego.
 10. Zamawiający zastrzega prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
 11. Zgodnie z art. 310 ustawy Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.
 12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.
 13. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania towaru z możliwie najdłuższym terminem przydatności do spożycia, nie krótszym niż ten określony w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do umowy.

14. Zamawiający zastrzega sobie, że całkowita wartość zamówienia nie może przekroczyć posiadanych środków finansowych.
15. Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony do siedziby Zamawiającego na koszt Wykonawcy.
16. Termin wykonania zamówienia – sukcesywnie partiami od dnia 01 października 2024 r. do dnia 30 września 2025 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 października 2024 r.
17. Miejsce wykonania zamówienia: magazyn żywnościowy Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo i/lub magazyn żywnościowy Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach, ul. Ogrodowa 39, 05-650 Sułkowice.

IV. Informacja 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. Informacje ogólne

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie ofert oraz oświadczeń, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej zapewnionych przez operatora ***platformazakupowa.pl*** zapewniającego obsługę procesu udzielania zamówień publicznych, chyba że w *Ogłoszeniu o zamówieniu*, *Specyfikacji warunków zamówienia* (SWZ) lub zaproszeniu do składania ofert stwierdzono inaczej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. *o świadczeniu usług drogą elektroniczną* (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
3. Link do postępowania dostępny jest na stronie operatora **Platformy zakupowej** zwanej dalej „**Platformą**” pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/csp> oraz na stronie Zamawiającego.
4. Zamawiający w zakresie pytań:
 - technicznych, związanych z działaniem systemu prosi o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta ***platformazakupowa.pl*** pod nr tel. 22 101 02 02, cwk@platformazakupowa.pl;
 - proceduralnych i merytorycznych wyznaczył osoby, do których kontakt umieszczono w *Ogłoszeniu o zamówieniu* oraz w *SWZ*.
5. Wymagania techniczne i organizacyjne sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej, zostały opisane na stronie operatora w ***Regulaminie Internetowej platformy zakupowej Open Nexus Sp. z o. o.***, zwany dalej *Regulaminem*. Sposób sporządzenia, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu wydanym na podstawie art. 70 ustawy¹.
6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, akceptuje warunki korzystania z *Platformy* określone w *Regulaminie* oraz zobowiązuje się, korzystając z *Platformy*, przestrzegać postanowień *Regulaminu*.
7. Występuje limit objętości plików lub spakowanych folderów w zakresie całej oferty lub wniosku do ilości 10 plików lub spakowanych folderów (pliki można spakować zgodnie z ust. 8) przy maksymalnej wielkości 150 MB.
8. Przy dużych plikach kluczowe jest łącze internetowe i dostępna przepustowość łącza po stronie serwera **platformazakupowa.pl** oraz użytkownika².
9. Składając ofertę zaleca się zaplanowanie złożenia jej z wyprzedzeniem minimum 24h, aby zdążyć w terminie przewidzianym na jej złożenie w przypadku siły wyższej,

¹ Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r., (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) 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 oraz Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r., (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415) w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy.

² Proces przeciwny do pobierania danych, polegający na wysyłaniu w tym przypadku plików z komputera użytkownika do systemu **platformazakupowa.pl**. Zaleca się, aby łączna objętość plików nie była większa niż 0,5 GB, gdyż w przypadku braku wystarczającego transferu danych ich wgranie do systemu może zająć bardzo dużo czasu.

- jak np. awaria **platformazakupowa.pl**, awaria internetu, problemy techniczne związane z brakiem np. aktualnej przeglądarki, itp.
10. W przypadku większych plików zalecamy skorzystać z instrukcji pakowania plików dzieląc je na mniejsze paczki po np. 150 MB każda (link do instrukcji https://docs.google.com/document/d/1kdC7je8RNO5FSk_N0NY7nv1Xj1WYJza-CmXvYH8evhk/edit)
 11. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie poprzez kliknięcie przycisku **Złóż ofertę** w drugim kroku i wyświetlaniu komunikatu, że oferta została złożona.
 12. Czas wyświetlany na **platformazakupowa.pl** synchronizuje się automatycznie z serwerem Głównego Urzędu Miar.

2. Złożenie oferty

1. Zaleca się, aby przed rozpoczęciem wypełniania *Formularza składania oferty* Wykonawca zalogował się do systemu, a jeżeli nie posiada konta, założył bezpłatne konto. W przeciwnym wypadku Wykonawca będzie miał ograniczone funkcjonalności, np. brak widoku wiadomości prywatnych od Zamawiającego w systemie lub wycofania oferty lub wniosku bez kontaktu z Centrum Wsparcia Klienta.
2. Wykonawca składa ofertę w postępowaniu, za pośrednictwem *Formularza składania oferty* dostępnego na <https://platformazakupowa.pl/csp> w konkretnym postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.
3. Jeżeli Zamawiający w *Ogłoszeniu o zamówieniu* oraz w *SWZ* nie zaznaczył inaczej wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. 2022 poz. 1233), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać załączone w osobnym miejscu w kroku 1 składania oferty przeznaczonym na zamieszczenie tajemnicy przedsiębiorstwa.
4. Zaleca się, aby każdy dokument zawierający tajemnicę przedsiębiorstwa został zamieszczony w odrębnym pliku.
5. Do oferty lub wniosku należy dołączyć wszystkie wymagane w *Ogłoszeniu* oraz w *SWZ* dokumenty - w tym np. *Jednolity Europejski Dokument Zamówienia* (jeśli dotyczy), przedmiotowe środki dowodowe w postaci elektronicznej.
6. Po wypełnieniu *Formularza składania oferty* i załadowaniu wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk **Przejdź do podsumowania**.
7. Oferta oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem w przypadku zamówień o wartości równej lub przekraczającej progi unijne, w przypadku zamówień o wartości niższej od progów unijnych oferta oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty w tym przedmiotowych środkach dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca może złożyć bezpośrednio na dokumencie przesłanym do systemu (opcja rekomendowana przez platformazakupowa.pl) oraz dodatkowo dla całego pakietu dokumentów w kroku 2 *Formularza składania oferty* (po kliknięciu w przycisk **Przejdź do podsumowania**).
8. W związku z różnymi opiniami nt. tego, czy podpis złożony na całej paczce dokumentów (skompresowanym pliku) jest zgodny z obowiązującym prawem, zalecamy stosowanie ścieżki opisanej w punkcie 9 i podpisanie każdego załączanego pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust. 1 i 2 ustawy, gdzie zaznaczono, iż oferty, oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
9. Ścieżka dla złożenia podpisu kwalifikowanego, osobistego lub zaufanego na każdym dokumencie osobno:
 - 9.1. Pobierz wszystkie pliki dołączone do postępowania na swój komputer,

- 9.2. Wypełnij pliki na swoim komputerze, a następnie podpisz pliki, które zamierzasz dołączyć do oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 9.3. Dołącz wszystkie podpisane pliki do *Formularza składania oferty* na <https://platformazakupowa.pl/csp>,
- 9.4. Kliknij w przycisk **Przejdź do podsumowania**,
- 9.5. Następnie w drugim kroku składania oferty należy sprawdzić poprawność złożonej oferty, załączonych plików oraz ich ilości,
- 9.6. Do celów kontrolnych możesz opcjonalnie sprawdzić ważność i poprawność swojego elektronicznego podpisu kwalifikowanego i w tym celu:
 - 9.6.1. pobrać plik w formacie XML,
 - 9.6.2. po wgraniu XML system dokona wstępnej analizy i wyświetli informację o tym, czy plik XML został podpisany prawidłowo,³,
 - 9.6.3. uzyskaną informację należy traktować jako weryfikację pomocniczą, gdyż to Zamawiający przeprowadzi proces badania ofert w postępowaniu, w tym weryfikacji podpisu,
 - 9.6.4. Przyczyny błędnej walidacji elektronicznego podpisu kwalifikowanego podczas jego weryfikacji mogą być następujące:
 - 9.6.4.1. brak podpisu na dokumencie XML,
 - 9.6.4.2. podpis kwalifikowany utracił ważność,
 - 9.6.4.3. niewłaściwy formatu podpisu,
 - 9.6.4.4. użycie podpisu niekwalifikowanego,
 - 9.6.4.5. zmodyfikowano plik XML,
 - 9.6.4.6. załączenie przez wykonawcę niewłaściwego pliku XML.
- 9.7. Niezależnie od wyświetlonego komunikatu możesz kliknąć przycisk **Złóż ofertę**, aby zakończyć etap składania oferty,
- 9.8. Następnie system zaszyfruje ofertę, tak by ta była niedostępna dla Zamawiającego do terminu otwarcia ofert w postępowaniu zgodnie z art. 221 ustawy,
- 9.9. Ostatnim krokiem jest wyświetlenie się komunikatu i przesłanie wiadomości email z platformazakupowa.pl z informacją na temat złożonej oferty⁴,
- 9.10. W celach odwoławczych z uwagi na zaszyfrowanie oferty na platformazakupowa.pl Wykonawca powinien przechowywać kopię swojej oferty wraz z pobranym plikiem XML na swoim komputerze.
10. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem *Formularza składania oferty*.
11. Z uwagi na to, że oferty Wykonawców są zaszyfrowane nie można ich edytować. Przez zmianę oferty rozumie się złożenie nowej oferty i wycofanie poprzedniej, jednak należy to zrobić przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu.
12. Złożenie nowej oferty i wycofanie poprzedniej w postępowaniu w którym Zamawiający dopuszcza złożenie tylko jednej oferty przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu powoduje wycofanie oferty poprzednio złożonej.
13. Jeśli Wykonawca składający ofertę jest zautoryzowany (zalogowany), to wycofanie oferty następuje od razu po złożeniu nowej oferty.
14. Jeżeli oferta składana jest przez niezautoryzowanego Wykonawcę (niezalogowany lub nieposiadający konta) to wycofanie oferty musi być przez niego potwierdzone:
 - 14.1. przez kliknięcie w link wysłany w wiadomości email, który musi być zgodny z adres email podanym podczas pierwotnego składania oferty lub
 - 14.2. zalogowanie i kliknięcie w przycisk **Potwierdź ofertę**.

³ Jeżeli w danym momencie usługa API identyfikacji kwalifikowanego podpisu elektronicznego nie działa to system wyświetli stosowny komunikat. Brak tej usługi nie powoduje niemożliwości złożenia oferty, a jedynie system nie jest w stanie dokonać dodatkowej weryfikacji składanej oferty.

⁴ Uwaga! W przypadku składania kolejnej oferty i wycofaniu poprzedniej, jeżeli użytkownik nie jest zalogowany to do jego identyfikacji potrzebne jest kliknięcie w mail potwierdzający wycofanie złożonej oferty. W link ten należy kliknąć do czasu przewidzianego na składanie ofert. Kliknięcie linku po terminie sprawi, że straci on ważność.

15. Potwierdzeniem wycofania oferty w przypadku ust. 14.1 jest data potwierdzenie akcji przez kliknięcie w przycisk **Wycofaj ofertę**.
16. Wycofanie oferty możliwe jest do zakończeniu terminu składania ofert w postępowaniu.
17. Wycofanie złożonej oferty powoduje, że Zamawiający nie będzie miał możliwości zapoznania się z nią po upływie terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu.
18. Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może dokonać zmiany złożonej oferty.
19. Wykonawca może złożyć ofertę po terminie składania ofert poprzez kliknięcie przycisku **Odblokuj formularz**.
20. Po złożeniu oferty Wykonawca otrzymuje automatyczny komunikat dotyczący tego, że oferta została złożona po terminie.

3. Sposób komunikowania się Zamawiającego z wykonawcami (nie dotyczy składania ofert)

1. Jeżeli w *Ogłoszeniu o zamówieniu*, SWZ nie zapisano inaczej to komunikacja w postępowaniu w szczególności składanie dokumentów, oświadczeń, wniosków (innych niż wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu), zawiadomień, zapytań oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem <https://platformazakupowa.pl/csp> i formularza **Wyślij wiadomość**.
2. Niniejszy pkt 3 **nie dotyczy składania ofert**, gdyż wiadomości nie są szyfrowane.
3. Komunikacja poprzez **Wyślij wiadomość** umożliwia dodanie do treści wysyłanej wiadomości plików lub spakowanego katalogu (załączników). Występuje limit objętości plików lub spakowanych folderów do ilości 10 plików lub spakowanych folderów przy maksymalnej sumarycznej wielkości 500 MB.
4. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku niewłaściwego funkcjonowania <https://platformazakupowa.pl/csp> Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej: zsp@csp.edu.pl (nie dotyczy składania ofert).
5. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem przycisku **Wyślij wiadomość** jako załączniki⁵.
6. Dla wygody dodatkowo Wykonawca może otrzymywać powiadomienia tj. wiadomość email dotyczące komunikatów w sytuacji, gdy Zamawiający opublikuje informacje publiczne (komunikat publiczny) lub spersonalizowaną wiadomość zwaną prywatną korespondencją.
7. Warunkiem otrzymania powiadomień systemowych platformazakupowa.pl zgodnie z ust. 6 jest wcześniejsze poinformowanie przez Zamawiającego o postępowaniu, złożenie oferty lub wniosku jak i wystosowanie wiadomości przez Wykonawcę w obrębie postępowania, na którą otrzyma odpowiedź.
8. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania bezpośrednio w systemie informacji publicznych oraz prywatnych przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
9. Za datę przekazania składanych dokumentów, oświadczeń, wniosków (innych niż wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu), zawiadomień, zapytań oraz przekazywanie informacji uznaje się kliknięcie przycisku **Wyślij wiadomość** po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.

V. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) **Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym;**
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

⁵ Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. 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 oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 29 czerwca 2020 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia

2) Upoważnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej;
Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448). W tym przypadku Wykonawcy muszą posiadać i dołączyć do oferty zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej – zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 wyżej wymienionej ustawy lub/i posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności na podstawie ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2023 r. poz. 872), a w szczególności posiadać i dołączyć do postępowania decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów albo zatwierdzenia zakładu wydaną przez powiatowego lekarza weterynarii wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym zgodnie z art. 21 ust. 4 wyżej wymienionej ustawy;

3) Zdolności technicznej lub zawodowej;

Wykonawcy muszą posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, a w szczególności dysponować, co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu artykułów żywnościowych objętych niniejszym zamówieniem.

2. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 ustawy, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje roboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają odpowiednio do wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
5. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
6. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie (załącznik nr 10 do SWZ) podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca, realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje dostawy lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

VI. Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania

1. O udzielenie przedmiotowego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie:

- 1) art. 108 ust. 1 ustawy;
- 2) art. 109 ust. 1 ustawy, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy;
- 3) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o *szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służące ochronie bezpieczeństwa narodowego* (Dz. U. z 2024 r., poz. 507).

Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający wykluczy:

- wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.,
 - wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o *przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu* (Dz. U. z 2022 r., poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.,
 - wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o *rachunkowości* (Dz. U. z 2023 r., poz. 120, 295, 1598, z 2024 r., poz. 619) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.
2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
 3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
 4. Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
 5. W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia Zamawiający zbada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych Wykonawców.
 6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2–5 i 7–10, 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 nieprzebranie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
7. Zamawiający ocenia czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.

VII. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia oraz spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą:

1. oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu w formie *Jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia*, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SWZ. Zamawiający wymaga wypełnienia JEDZ w zakresie odpowiadającym wszelkim wymaganiom określonym w SWZ.

JEDZ składany jest wyłącznie w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Zamawiający informuje, że Wykonawca przy wypełnianiu oświadczenia na formularzu JEDZ powinien wykorzystać elektroniczne narzędzie umożliwiające Zamawiającemu i Wykonawcom utworzenie, wypełnienie i ponowne wykorzystanie standardowego formularza Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ/ESPD) w wersji elektronicznej (eESPD) dostępne na stronie <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl>.

W celu wypełnienia JEDZ należy:

- a) ze strony internetowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/csp> pobrać plik JEDZ, będący załącznikiem nr 3 do SWZ;
 - b) na stronie <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl> zaznaczyć pole „Jestem wykonawcą”, zaimportować przygotowany przez Zamawiającego plik JEDZ i wypełnić formularz JEDZ/ESPD.
2. wypełnione i podpisane przez Wykonawców występujących wspólnie (spółka cywilna, konsorcjum) pełnomocnictwo dla Wykonawcy wiodącego (lidera) – w przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Oświadczenia wystawione przez Wykonawcę oraz wszelka korespondencja sporządzana przez Wykonawcę w trakcie prowadzonego postępowania musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

W przypadku, gdy w imieniu Wykonawcy występują inne osoby, których uprawnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS, CEiDG), do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo.

W przypadku, gdy w toku procedury, w imieniu Wykonawcy będą występować inne osoby, których umocowanie nie zostało przez Wykonawcę udokumentowane w złożonej ofercie, Wykonawca przekaze Zamawiającemu pełnomocnictwa dla tych osób. Pełnomocnictwa, o których mowa powyżej, powinny być złożone w formie elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawców oraz zostać przekazane w ofercie wspólnej Wykonawców. Gdy pełnomocnictwa sporządzone są w języku obcym należy dołączyć ich tłumaczenie na język polski. Z pełnomocnictwa powinien wynikać zakres czynności, do których jest umocowany pełnomocnik.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

Zgodnie z art. 462 ust. 1 ustawy Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy. W takim przypadku Wykonawca, w celu wykazania braku istnienia podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu wobec Podwykonawców, załącza wraz z ofertą oświadczenie (o którym mowa w ust. 1) Podwykonawców.

Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli są już znani.

3. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:

- a) w zakresie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej:
 - **zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej** – zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* lub/i
 - **decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów albo zatwierdzeniu zakładu wydaną przez powiatowego lekarza weterynarii wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym** – zgodnie z art. 21 ust. 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego*;
- b) w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej **wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami**. Wykonawca musi wykazać w załączniku nr 6 do SWZ dysponowanie, co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia;
- c) aktualną **informację z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie:
 - art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy,
 - art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, odnośnie do orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego,
 - art. 109 ust. 1 pkt 2 lit. a ustawy,
 - art. 109 ust. 1 pkt 2 lit b ustawy, dotyczącej ukarania za wykroczenie, za które wymierzono karę aresztu,
 - art. 109 ust. 1 pkt 3 ustawy, dotyczącej skazania za przestępstwo lub ukarania za wykroczenie, za które wymierzono karę aresztu – sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- d) **oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy**, 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 2024 r., poz. 594), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę lub ofertę częściową, albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty lub oferty częściowej niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej. **Wzór oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej stanowi załącznik nr 7 do SWZ;**
- e) **zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłaceniem podatków i opłat wraz z zaświadczeniem

dokumenty potwierdzające, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

f) **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, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy**, 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 wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

g) **oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy** złożonym na formularzu Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ), w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

- art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy,
- art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
- art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
- art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy,
- 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 2023 r., poz. 70, 1313, 2291),
- art. 109 ust. 1 pkt 2 lit. b ustawy, dotyczących ukarania za wykroczenie, za które wymierzono karę ograniczenia wolności lub karę grzywny,
- art. 109 ust. 1 pkt 2 lit. c ustawy,
- art. 109 ust. 1 pkt 3 ustawy, dotyczących ukarania za wykroczenie, za które wymierzono karę ograniczenia wolności lub karę grzywny,
- art. 109 ust. 1 pkt 5–10 ustawy.

Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 8 do SWZ;

h) **oświadczenia Wykonawcy / Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia / podmiotu udostępniającego zasoby / Podwykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5K rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507) oraz oświadczenia podmiotu udostępniającego zasoby / Podwykonawcy. Wzór oświadczeń stanowią załączniki nr 9 i 9a do SWZ.**

4. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:

- a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w pkt 3 lit c – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w pkt 3 lit c – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
- b) zaświadczenia, o którym mowa w pkt 3 lit e, zaświadczenia albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia

- społeczne lub zdrowotne, o których mowa w pkt 3 lit f – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
- nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
 - nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury
 - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.
5. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 4 lit a i b, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4, art. 109 ust. 1 pkt 1, 2 lit. a i b oraz pkt 3 ustawy, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem.
 6. Zamawiający może żądać od wykonawcy przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt 3 lit c oraz pkt 3 lit e-h, dotyczących Podwykonawców niebędących podmiotami udostępniającymi zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych Podwykonawców podstawy wykluczenia z postępowania.
 7. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy oraz Podwykonawców niebędących podmiotami udostępniającymi zasoby na tych zasadach, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, stosuje się odpowiednio przepisy pkt 4.
 8. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozdziale VII SWZ składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
 9. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
 10. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać wykonawcę lub wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

VIII. Termin związania ofertą

1. Ustala się, że termin związania ofertą wynosi 90 dni. Bieg tego terminu rozpoczyna się wraz z upływem wyznaczonego terminu na składanie ofert.
Wykonawca jest związany ofertą do dnia 01 grudnia 2024 r.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

4. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie pisemnej zgody na wybór jego oferty. W przypadku braku zgody, Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

IX. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim na maszynie, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką, z tym, że oferty pisane ręcznie muszą być wypełnione drukowanymi literami i nie mogą one budzić wątpliwości, co do ich treści.

Oferta składana jest pod rygorem nieważności w **formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym**, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Do sporządzenia oferty Zamawiający zaleca skorzystanie z *Formularza oferty*, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do SWZ.

5. Wykonawca dołącza do oferty:
 - 1) *Jednolity Europejski Dokument Zamówienia*, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SWZ w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujące wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe,
 - 2) wypełniony *Formularz cenowy*, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ;
 - 3) wypełnione i podpisane przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółka cywilna, konsorcjum) pełnomocnictwo dla Wykonawcy wiodącego (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. Wymaga się, aby oferta Wykonawcy była podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.
7. Za osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy uznaje się osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, wskazane we właściwym rejestrze (KRS, CEiDG lub inny właściwy) bądź w stosownym pełnomocnictwie, które należy załączyć do oferty w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
8. **Oświadczenia i pełnomocnictwa, o których mowa w ust. 5, składa się wraz z ofertą**, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
9. W przypadku, gdy pełnomocnictwo do złożenia oferty lub oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, potwierdzającym zgodność odwzorowania cyfrowego z dokumentem w postaci papierowej. Odwzorowanie cyfrowe pełnomocnictwa powinno potwierdzać prawidłowość umocowania na dzień złożenia oferty lub oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy.
10. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem *Formularza składania oferty*.

11. Z uwagi na to, że oferty Wykonawców są zaszyfrowane nie można ich edytować. Poprawki lub zmiany w ofercie wiążą się ze złożeniem nowej oferty i wycofaniem poprzedniej, jednak należy to zrobić przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu.
12. Złożenie nowej oferty i wycofanie poprzedniej w postępowaniu, w którym Zamawiający dopuszcza złożenie tylko jednej oferty przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu powoduje wycofanie oferty poprzednio złożonej.
13. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
14. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu, w szczególności kosztów przygotowania oferty.
15. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego może zostać unieważnione w przypadkach określonych w art. 255 ustawy. O fakcie unieważnienia postępowania, Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia publicznego.
16. W uzasadnionych przypadkach na podst. art. 286 ust. 1 ustawy Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną w ten sposób zmianę Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
17. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. *o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, których Zamawiający nie może ujawnić, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoznacznym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącą jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. *o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy.
18. Wykonawca nie może zastrzec informacji, dotyczących nazwy (firmy) oraz adresu Wykonawcy, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności, o ile takie występują w złożonej ofercie, albowiem dane te stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. *o dostępie do informacji publicznej* (Dz. U. z 2022 r., poz. 902 t.j.), które podlegają udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.
19. Konieczne jest wyodrębnienie dokumentów zawierających zastrzeżone informacje.

X. Wymagania dotyczące wadium

1. Wykonawca przystępujący do przetargu musi wnieść wadium w wysokości:
 - część I – 11 600,00 zł (słownie: jedenaście tysięcy sześćset złotych);
 - część II – 960,00 zł (słownie: dziewięćset sześćdziesiąt złotych);
 - część III – 1 390,00 zł (słownie: jeden tysiąc trzysta dziewięćdziesiąt złotych);
 - część IV – 2 930,00 zł (słownie: dwa tysiące dziewięćset trzydzieści złotych);
 - część V – 335,00 zł (słownie: trzysta trzydzieści pięć złotych);
 - część VI – 2 770,00 zł (słownie: dwa tysiące siedemset siedemdziesiąt złotych);
 - część VII – 6 220,00 zł (słownie: sześć tysięcy dwieście dwadzieścia złotych);
 - część VIII – 765,00 zł (słownie: siedemset sześćdziesiąt pięć złotych);
 - część IX – 21 890,00 zł (słownie: dwadzieścia jeden tysięcy osiemset dziewięćdziesiąt złotych);
 - część X – 2 060,00 zł (słownie: dwa tysiące sześćdziesiąt złotych);
 - część XI – 325,00 zł (słownie: trzysta dwadzieścia pięć złotych).

2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert (tj. wadium musi być złożone przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub wpłynąć na rachunek Zamawiającego) i utrzymuje nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz ust. 2.
3. Nie wniesienie wadium w wymaganym terminie oraz wymaganej wysokości i formie skutkuje odrzuceniem oferty.
4. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) gwarancjach bankowych;
 - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2024 r., poz. 419).
5. Wadium wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy CSP w Legionowie NBP O/O Warszawa Nr konta: 83 1010 1010 0070 0913 9120 0000 z dopiskiem przetarg nieograniczony: „Dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sulkowicach”. Skuteczne wniesienie wadium w takiej formie uznaje się za wniesione z chwilą uznania rachunku Zamawiającego w terminie składania ofert.
6. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej lub poręczeniach, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert oryginał stosownego dokumentu Zamawiającemu w postaci elektronicznej tj. opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym osób upoważnionych do jego wystawienia (przedstawicieli Gwaranta). Dokument wadium wniesionego w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej lub poręczeniach musi być podpisany przez przedstawiciela Gwaranta. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację. Dokument wadium, o którym mowa w ust. 4 pkt 2-4, powinien zawierać klauzulę o gwarantowaniu wypłaty należności w sposób nieodwołalny, bezwarunkowy i na pierwsze żądanie Zamawiającego. Wadium takie powinno obejmować cały okres związania ofertą, poczynając od daty składania ofert.
7. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
8. Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 14 ustawy, oferta Wykonawcy, który nie wniósł wadium lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub utrzymał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 2 ustawy, zostanie odrzucona.
9. Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia wystąpienia jednej z okoliczności:
 - 1) upływu terminu związania ofertą;
 - 2) zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
 - 3) unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, z wyjątkiem sytuacji, gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
10. Zamawiający, niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia złożenia wniosku zwraca wadium wykonawcy:
 - 1) który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert;
 - 2) którego oferta została odrzucona;
 - 3) po wyborze najkorzystniejszej oferty, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza;
 - 4) po unieważnieniu postępowania, w przypadku gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.

Złożenie wniosku o zwrot wadium, o którym mowa w ust. 10, powoduje rozwiązanie stosunku prawnego z Wykonawcą wraz z utratą przez niego prawa do korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy.

Zamawiający zwraca wadium wniesione w pieniądzu wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.

Zamawiający zwraca wadium wniesione w innej formie niż w pieniądzu poprzez złożenie gwarantowi lub poręczycielowi oświadczenia o zwolnieniu wadium.

11. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej lub poręczeniach, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
 - 1) Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1 ustawy, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust. 1, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej;
 - 2) wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, którego oferta została wybrana.
12. Wykonawca w formularzu oferty wpisuje nr konta, na które Zamawiający ma zwrócić wadium wniesione w pieniądzu.

XI. Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem *Formularza składania oferty* dostępnego na <https://platformazakupowa.pl/csp> w konkretnym postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.
2. Oferta składana jest pod rygorem nieważności w **formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowalnym podpisem elektronicznym**. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w *Rozdziale IV SWZ* oraz w *Regulaminie*.
3. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie **do dnia 03 września 2024 r., do godz. 10:00**. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównego Urzędu Miar.
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Oferta złożona po terminie składania ofert zostanie odrzucona przez Zamawiającego na podstawie art. 226 ust. 1 ustawy.

XII. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego w dniu upływu terminu składania ofert, o **godz. 10:10** w siedzibie Zamawiającego w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121 w Zespole Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych (blok nr 41, pokój nr 101).
2. W przypadku awarii systemu, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w ust. 1, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający o zmianie terminu otwarcia ofert poinformuje na stronie prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający najpóźniej, przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania (Platformie) informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania (Platformie) informacje o:
 - a) nazwach, albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XIII. Sposób obliczenia ceny oferty

1. Cena oferty stanowi wartość umowy za wykonanie przedmiotu zamówienia w całym zakresie.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w walucie polskiej.
3. Całkowita wartość zamówienia powinna być wyrażona w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wykazane kwoty należy zaokrąglić do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
4. Wartość oferty określona przez Wykonawcę musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w tym koszty dostawy i transportu, ubezpieczenia, materiałów i sprzętu oraz uwzględniać wszystkie inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty.
5. Zamawiający do oceny oferty, której wybór prowadziłyby do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, przyjmie cenę powiększoną o podatek VAT. Zamawiający jednocześnie informuje, że w przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, wynagrodzenie Wykonawcy wynikające z umowy oraz ceny oferty brutto pomniejszone zostaną o wartość podatku od towarów i usług, którą Zamawiający miałby rozliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XIV. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

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

Lp.	Kryterium wyboru	Znaczenie
1.	Cena oferty (C)	100 pkt

Ocena ofert dokonana zostanie w następujący sposób:

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

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

gdzie:

C – wartość punktowa kryterium ceny

C_{min} – najniższa cena spośród wszystkich ofert

C_{of} – cena podana w badanej ofercie

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełniać będzie wymagania określone w SWZ i otrzyma najwyższą wartość punktową w jedynym kryterium jakim jest cena.

3. Dla celów porównania ofert w zakresie kryterium ceny, w przypadku złożenia oferty przez podmiot zagraniczny:
 - 1) z krajów Unii Europejskiej, Zamawiający doliczy do ceny ofertowej Wykonawcy różnicę w kwocie należnego podatku VAT, obciążającego Zamawiającego z tytułu realizacji umowy;
 - 2) z państw trzecich, Zamawiający doliczy do ceny ofertowej Wykonawcy różnicę w kwocie należnego podatku VAT, obciążającego Zamawiającego z tytułu realizacji umowy oraz cło.
4. Do porównania ofert pod uwagę będzie brana łączna wartość brutto zamówienia wynikająca z *Formularza oferty* i *Formularza cenowego*.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

6. W przypadku stwierdzenia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich, omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek lub innych omyłek polegających na niezgodności oferty ze specyfikacją, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty, Zamawiający poprawi je w ofercie.
7. O poprawieniu omyłek Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
8. Wykonawca, w którego ofercie została stwierdzona na podstawie art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy omyłka w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia zobowiązany jest wyrazić zgodę na jej poprawienie.
9. Brak zgody na zawiadomienie w terminie wskazanym w ust. 8 skutkuje odrzuceniem oferty.
10. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa powyżej, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.
11. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
12. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim warunkom SWZ oraz uzyska najwyższą pozycję w rankingu.

XV. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy – nie dotyczy

XVI. Wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej

1. Zamawiający przewiduje dokonanie wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej, jeżeli zostaną złożone co najmniej 2 oferty niepodlegające odrzuceniu.
2. Aukcje przeprowadzone zostaną na platformie aukcyjnej <https://aukcje.uzp.gov.pl>
3. Zamawiający dokona rejestracji zaproszonych Wykonawców na platformie aukcji elektronicznych Urzędu Zamówień Publicznych.
4. Zamawiający drogą elektroniczną zaprosi do udziału w aukcji elektronicznej wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu.
5. Zaproszenia do udziału w aukcji elektronicznej zostaną przesłane za pośrednictwem platformy <https://aukcje.uzp.gov.pl>, na co najmniej 2 dni robocze przed planowanym rozpoczęciem aukcji elektronicznej.
6. Kryterium oceny ofert, stosowanym w toku aukcji elektronicznej będzie „cena”.
7. W toku aukcji elektronicznej Wykonawcy na bieżąco będą informowani o swojej aktualnej pozycji w klasyfikacji ofert, w szczególności informacje o uzyskanej punktacji oraz o punktacji oferty, która uzyskała najwyższą liczbę punktów.
8. Z uwagi na art. 234 ust. 2 ustawy, postąpienia w trakcie trwania aukcji, pod rygorem nieważności, składane są w formie elektronicznej (dla ważności wymagają podpisu elektronicznym podpisem kwalifikowanym).
9. Aukcja elektroniczna jest aukcją jednoetapową. Minimalna wartość postąpienia w części I i IX postępowania to 5 000,00 zł (słownie: pięć tysięcy złotych), natomiast w pozostałych częściach to 1 000,00 zł (słownie: jeden tysiąc złotych).
10. Wykonawca w treści oferty winien wskazać osobę (osoby) uprawnione do składania postąpień w aukcji. Wskazane dane osobowe (imię/imiona i nazwisko) muszą być zgodne z danymi wskazanymi w certyfikacie kwalifikowanym podpisu elektronicznego wskazanej osoby.
11. Wymagania techniczne urządzeń informatycznych:
 - 1) Do obsługi systemu niezbędny jest dowolny komputer klasy PC z systemem operacyjnym Windows lub Linux oraz dostępem do sieci Internet. Administrator gwarantuje w pełni prawidłową współpracę z przeglądarkami:

- a) Mozilla Firefox w wersji 2.0 lub wyższej,
 - b) Opera w wersji 9.0 lub wyższej,
 - c) Google Chrome w wersji 3.0 lub wyższej.
- 2) Ze względu na brak kompatybilności przeglądarki Internet Explorer ze standardami przyjętymi w systemie aukcyjnym (powszechnie wykorzystywanymi w Internecie) oraz pojawiające się problemy związane z bezpieczeństwem, Zamawiający nie zaleca korzystania z tej aplikacji podczas użytkowania Portalu Aukcji.
 - 3) Zamawiający zastrzega, że nie zostały przeprowadzone testy na zgodność z innymi przeglądarkami i z tego powodu nie może zagwarantować prawidłowej pracy systemu aukcyjnego z wykorzystaniem przeglądarek internetowych innych niż wyżej wskazane.
 - 4) Z uwagi na fakt, że postąpienia, które Wykonawcy są zobligowani podpisać elektronicznie, są generowane w postaci dokumentu PDF (Portable Document Format), wykonawcy biorący udział w aukcji elektronicznej winni dysponować oprogramowaniem umożliwiającym odczytywanie plików w ww. formacie. Oprogramowanie takie Wykonawcy mogą pobrać bezpłatnie ze strony internetowej <http://get.adobe.com/reader/>.
 - 5) Wykonawca chcący składać oferty w toku aukcji elektronicznej musi dysponować urządzeniami technicznymi oraz oprogramowaniem służącymi do obsługi podpisu elektronicznego.
 - 6) Wykonawcy składający postąpienia są obowiązani podpisywać oferty składane w toku aukcji (postąpienia) za pomocą oprogramowania dostarczanego przez wystawcę podpisu elektronicznego – struktura generowanych przez platformę ofert nie pozwala na podpisywanie ich bezpośrednio z poziomu programu Adobe Reader.
 - 7) Oferty winny być podpisane w formacie Xades – tylko dokumenty z takim podpisem będą przyjęte przez platformę aukcyjną jako prawidłowe. Dokumenty mogą być podpisane zarówno podpisem wewnętrznym, jak i zewnętrznym. Celem uniknięcia problemów w toku aukcji Wykonawcy winni wprowadzić odpowiednie ustawienia do oprogramowania obsługującego składanie przez nich podpisu elektronicznego jeszcze przed rozpoczęciem aukcji elektronicznej. W przypadku trudności z odpowiednim skonfigurowaniem oprogramowania obsługującego składanie podpisu elektronicznego zalecany jest kontakt z wystawcą podpisu (centrum certyfikacji).
 - 8) Oferty generowane przez system aukcyjny nie umożliwiają wprowadzenia podpisu elektronicznego przy użyciu funkcji programu Adobe Reader (funkcja wykorzystywana m.in. w podpisywaniu deklaracji podatkowych). Opatrzanie oferty podpisem elektronicznym wymaga posłużenia się oprogramowaniem dostarczonym przez wystawcę podpisu elektronicznego (centrum certyfikacji).
12. Oferta wykonawcy przestaje wiązać w zakresie, w jakim złoży on korzystniejszą ofertę w toku aukcji elektronicznej.
 13. W sytuacji określonej w pkt 12 bieg terminu związania ofertą nie ulega przerwaniu.
 14. W przypadku gdy awaria systemu teleinformatycznego spowoduje przerwanie aukcji elektronicznej, zamawiający wyznacza termin kontynuowania aukcji elektronicznej na następny dzień roboczy przypadający po usunięciu awarii, z uwzględnieniem stanu ofert po ostatnim zatwierdzonym postąpieniu.
 15. Zamawiający zamyka aukcję elektroniczną:
 - 1) w terminie określonym w zaproszeniu do udziału w aukcji elektronicznej;
 - 2) jeżeli w ustalonym terminie nie zostaną zgłoszone nowe postąpienia;
 - 3) po zakończeniu ostatniego, ustalonego etapu.
 16. Zamawiający po zamknięciu aukcji elektronicznej dokonuje oceny ofert w oparciu o kryteria oceny ofert wskazane w ogłoszeniu o zamówieniu i w dokumentach zamówienia, z uwzględnieniem wyników aukcji elektronicznej.

XVII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający informuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej ofert, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - 3) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Jeżeli Zamawiający dokona wyboru oferty, umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zostanie zawarta z Wykonawcą, który spełni wszystkie przedstawione wymagania oraz którego oferta okaże się najkorzystniejsza.
3. Umowy są jawne i podlegają udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
4. Umowa wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej, chyba że przepisy odrębne wymagają formy szczególnej.
5. Umowa zostanie zawarta w terminie:
 - 1) nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni jeżeli zostało przesłane w inny sposób;
 - 2) przed upływem powyższych terminów w przypadkach określonych w art. 308 ust. 3 pkt 1 lit. a ustawy.
6. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o terminie podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego.
7. W okresie obowiązywania stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii oraz związanych z nimi ograniczeń w przemieszczaniu się, umowy w sprawie zamówienia publicznego zawierane są pod rygorem nieważności w formie pisemnej, albo za zgodą Zamawiającego w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
8. O miejscu i dokładnym terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi niezwłocznie wybranego Wykonawcę w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty.
9. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
10. Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować Wykonawcę przy podpisaniu umowy).
11. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 255 ustawy.

XVIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

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, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX, Rozdział 1 i Rozdział 2 ustawy.

XIX. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018 r., str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74 z 04.03.2021 r., str. 35), zwanego dalej „RODO” oraz art. 19 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720), zwaną dalej „ustawą Pzp”, informujemy, że:

- 1) administratorem danych osobowych reprezentantów i przedstawicieli Wykonawcy, w tym osób wskazanych do kontaktu, jest Komendant Centrum Szkolenia Policji w Legionowie z siedzibą przy ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo, tel. 47 7255222, fax: 47 7253505, mail: sekrkom@csp.edu.pl,
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych CSP jest możliwy przy użyciu poczty elektronicznej – adres e-mail: iod@csp.edu.pl lub listownie - adres korespondencyjny: ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo
 - do IOD w CSP należy kierować wyłącznie sprawy dotyczące przetwarzania Państwa danych przez CSP;
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym przez Centrum Szkolenia Policji w Legionowie;
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych*, zwaną dalej ustawą Pzp;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych osobowych wynikają z przepisów ustawy Pzp;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do Pani/Pana danych osobowych,
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych⁶,
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora Pani/Pana danych osobowych ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy RODO⁷;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, w przypadku podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Niniejsza klauzula informacyjna stanowi uzupełnienie ogólnej informacji, dostępnej na stronie podmiotowej BIP Centrum Szkolenia Policji w Legionowie (RODO).

⁶ Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z Ustawą oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

⁷ Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Link do strony:

<http://bip.legionowo.csp.policja.gov.pl/CSP/rodo/28154,Ochrona-danych-osobowych.html>

Oświadczenie Wykonawcy składającego ofertę:

Oświadczam, że:

- 1) wypełniłam/em obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

* należy wykreślić w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO

FORMULARZ OFERTY

Załącznik nr 1 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

1. Nawiązując do postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na *dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach* niniejszym składamy ofertę w przedmiotowym postępowaniu w imieniu firmy:

Nazwa:

Adres do korespondencji: ul.

Kod pocztowy: Miejscowość:

Telefon: fax: e-mail:

Jesteśmy / jestem:*

- mikroprzedsiębiorstwem;
- małym przedsiębiorstwem;
- średnim przedsiębiorstwem;
- jednoosobową działalnością gospodarczą;
- osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej.

2. Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia spełniającego wszystkie wymagania Zamawiającego określone w *Specyfikacji warunków zamówienia*, zgodnie z wypełnionym i załączonym *Formularzem cenowym* w części

3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

- sukcesywnie partiami - od dnia 01 października 2024 r. do dnia 30 września 2025 r.;
- planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 października 2024 r.;
- termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.

4. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywności, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych. Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 1 707 540,00 złotych brutto, w tym:

- 1) część I – artykuły różne – dostawa do CSP Legionowo – 386 230,00 zł;
- 2) część II – przyprawy do potraw, sosy i zupy w proszku – dostawa do CSP Legionowo – 32 100,00 zł;
- 3) część III – słodczyce - dostawa do CSP Legionowo – 46 300,00 zł;
- 4) część IV – owoce i warzywa mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 97 800,00 zł;
- 5) część V – owoce i warzywa mrożone – dostawa do WAG Sułkowice – 11 200,00 zł;
- 6) część VI – owoce i warzywa konserwowe – dostawa do CSP Legionowo – 92 210,00 zł;
- 7) część VII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 207 300,00 zł;
- 8) część VIII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do WAG Sułkowice – 25 500,00 zł;
- 9) część IX – mleko i jego przetwory – dostawa do CSP Legionowo – 729 450,00 zł;
- 10) część X – mleko i jego przetwory – dostawa do WAG Sułkowice – 68 650,00 zł;
- 11) część XI – bazy do zup – dostawa do CSP Legionowo – 10 800,00 zł.

Minimalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji każdej z części zamówienia zostanie pomniejszone proporcjonalnie po zastosowaniu aukcji elektronicznej.

5. Podane w formularzach cenowych ilości asortymentu należy traktować jako przeciętne. Faktyczna ilość zamawianego każdorazowo asortymentu jest zależna od rzeczywistych, aktualnych potrzeb Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
7. Płatność dokonana będzie każdorazowo za dostarczoną partię przedmiotu zamówienia przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego. Za datę płatności przyjmuje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi przenieść na konto Wykonawcy należną mu kwotę (data przyjęcia przez bank polecenia przelewu).
8. Niezależnie od rękojmi Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji terminu przydatności do spożycia na oferowany przedmiot zamówienia liczonego od dnia dostarczenia przedmiotu zamówienia.
9. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SWZ i zobowiązujemy się do stosowania i ścisłego przestrzegania warunków w niej określonych.
10. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia, tj. na okres **90** dni od upływu terminu składania ofert.
11. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO⁸ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu⁹.
12. Oświadczamy, że zapisy zawarte w *Istotnych postanowieniach umowy*, zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Jednocześnie zobowiązujemy się do dostarczenia *Formularza cenowego* (po zastosowaniu aukcji elektronicznej) zgodnego z wynikami aukcji elektronicznej.
13. Wadium zostało wniesione w formie –
14. Nazwa i numer podstawowego konta bankowego, na które mają być dokonywane zwroty wadium nr konta
15. NIP REGON
16. Wartość oferty wynosi:
 - 1) Wartość oferty netto w części I wynosi: złotych
słownie
 - 2) Wartość oferty brutto w części I wynosi: złotych
słownie
 - 3) Wartość oferty netto w części II wynosi: złotych
słownie
 - 4) Wartość oferty brutto w części II wynosi: złotych
słownie

⁸ 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) (tj. Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1).

⁹ W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

- 5) Wartość oferty netto w części III wynosi: złotych
słownie
- 6) Wartość oferty brutto w części III wynosi: złotych
słownie
- 7) Wartość oferty netto w części IV wynosi: złotych
słownie
- 8) Wartość oferty brutto w części IV wynosi: złotych
słownie
- 9) Wartość oferty netto w części V wynosi: złotych
słownie
- 10) Wartość oferty brutto w części V wynosi: złotych
słownie
- 11) Wartość oferty netto w części VI wynosi: złotych
słownie
- 12) Wartość oferty brutto w części VI wynosi: złotych
słownie
- 13) Wartość oferty netto w części VII wynosi: złotych
słownie
- 14) Wartość oferty brutto w części VII wynosi: złotych
słownie
- 15) Wartość oferty netto w części VIII wynosi: złotych
słownie
- 16) Wartość oferty brutto w części VIII wynosi: złotych
słownie
- 17) Wartość oferty netto w części IX wynosi: złotych
słownie
- 18) Wartość oferty brutto w części IX wynosi: złotych
słownie
- 19) Wartość oferty netto w części X wynosi: złotych
słownie
- 20) Wartość oferty brutto w części X wynosi: złotych
słownie
- 21) Wartość oferty netto w części XI wynosi: złotych
słownie
- 22) Wartość oferty brutto w części XI wynosi: złotych
słownie

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

.....**

..... dn.
(miejscowość)

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy części I - XI

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Fasola biała średnia – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	2 400			5%
2.	Groch żółty luskany połówki – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	1 200			5%
3.	Kasza gryczana palona ciemna – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	1 200			5%
4.	Kasza jęczmienna mazurska – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	1 200			5%
5.	Kasza bulgur – średnioziarnista – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	kg	1 200			5%
6.	Kasza manna – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	300			5%
7.	Płatki owsiane – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	300			5%
8.	Płatki kukurydziane – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	800			5%
9.	Musli owocowe – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	800			5%
10.	Kóleczka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	1 000			5%
11.	Mąka pszenna typ 500 – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 30 kg	kg	6 500			5%
12.	Mąka ziemniaczana – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg	kg	250			5%
13.	Ryż biały długoziarnisty – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	3 800			5%
14.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki) – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 6 kg do 10 kg	kg	3 000			5%
15.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, zacierka) – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg	kg	500			5%
16.	Makaron Spaghetti – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	1 200			5%
17.	Cukier biały kryształ – opakowanie jednostkowe – worki o wadze netto od 1 kg do 25 kg	kg	13 500			8%
18.	Sól jadalna drobna (kuchenna) naturalnie czysta – opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg	kg	3 600			23%
19.	Herbata ekspresowa zwykła – opakowania hermetycznie zamknięte, opakowanie jednostkowe po 100 szt.	op.	4 500			23%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zpz@csp.edu.pl

20.	Herbata ekspresowa – klasa I, opakowania hermetycznie zamknięte (w każdym opakowaniu po 100 szt. pojedynczo pakowanych saszetek)	op.	90		23%
21.	Kawa liofilizowana rozpuszczalna 100% kawy naturalnej – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	100		23%
22.	Kawa ziarnista – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg – 2 kg	kg	100		23%
23.	Kawa zbożowa sypka – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g	kg	10		8%
24.	Kawa zbożowa inka – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	120		8%
25.	Kakao naturalne niskotłuszczowe sypkie - zawartość tłuszczu kakaowego 10% w 100 g masy, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g	kg	140		23%
26.	Miód naturalny – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 15 g do 25 g	kg	400		5%
27.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	2 400		5%
28.	Dżem owocowy wiśniowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	2 400		5%
29.	Dżem owocowy truskawkowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	2 400		5%
30.	Dżem owocowy brzoskwiniowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	2 400		5%
31.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	50		5%
32.	Dżem owocowy wiśniowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	50		5%
33.	Dżem owocowy truskawkowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	80		5%
34.	Powidła śliwkowe – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	30		5%
35.	Dżem owocowy – różne smaki – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 20 g do 25 g	kg	350		5%
36.	Ocet spirytusowy 10% – opakowanie jednostkowe, butelka o pojemności 0,5 litra	litr	600		23%
37.	Musztarda sarepska – opakowanie jednostkowe, o wadze netto od 2 kg do 6 kg	kg	1 500		8%
38.	Musztarda sarepska – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	150		8%
39.	Majonez dekoracyjny – o obniżonej zawartości tłuszczu, o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 200		8%
40.	Majonez dekoracyjny wysokotłuszczowy – o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg	kg	450		8%
41.	Olej jadalny – uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 litrów do 10 litrów	litr	4 800		5%
42.	Olej jadalny – uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 litr	litr	400		5%

43.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. – opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto od 250 g do 500 g	kg	3 500			5%
44.	Ketchup o łagodnym smaku – gęsty, barwa czerwona, zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	150			8%
45.	Ketchup o łagodnym smaku – gęsty, barwa czerwona, zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg	kg	1 400			8%
46.	Sos meksykański – gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula, papryka), opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g	kg	1 000			8%
47.	Sos spaghetti – gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula) opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g	kg	700			8%
48.	Otręby pszenne spożywcze – opakowanie jednostkowe od 500 g do 2 kg	kg	100			5%
49.	Banany suszone – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500g do 1 kg	kg	100			5%
50.	Rodzynki – suszone winogrona – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	100			5%
51.	Żurawina suszona – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	100			5%
52.	Tofu – twardy sojowy – otrzymany w procesie koagulacji mleka sojowego, opakowanie od 400 g do 1 kg	kg	280			8%
53.	Hummus – sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 120 g	kg	180			5%
54.	Makaron z sosem różne smaki – danie gotowe do zalania wrzątkiem, opakowanie jednostkowe kubek o wadze netto od 50-75 g	sztuk	4 000			5%
55.	Sok pomarańczowy – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap	litr	3 000			5%
56.	Sok jabłkowy – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap	litr	1 500			5%
57.	Sok (nektar) z czarnej porzeczki – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap	litr	800			5%
58.	Sok multiwitamina (nektar) – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap	litr	1 000			5%
59.	Sok multiwitamina (nektar) – opakowanie - kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml	litr	4 000			5%
60.	Sok pomarańczowy – butelka szklana o pojemności 200 ml	sztuk	200			5%
61.	Sok jabłkowy – butelka szklana o pojemności 200 ml	sztuk	200			5%
62.	Naturalna woda mineralna gazowana – w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra	litr	8 000			23%
63.	Naturalna woda mineralna niegazowana – w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra	litr	8 000			23%
64.	Naturalna woda mineralna niegazowana – w butelkach szklanych bezbarwnych o pojemności 330 ml	sztuk	300			23%
65.	Naturalna woda mineralna gazowana – w butelkach szklanych bezbarwnych o pojemności 330 ml	sztuk	300			23%
SUMA NETTO:						

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

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci, zbrylenia i pleśni.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - masło roślinne - minimum 2 miesiące od daty dostawy,
 - kawa liofilizowana rozpuszczalna, kawa ziarnista - minimum 12 miesięcy od daty dostawy,
 - płatki kukurydziane - minimum 4 miesiące od daty dostawy,
 - pozostałe artykuły - minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - tofu - minimum 7 tygodni od daty dostawy,
 - soki owocowe - minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - naturalna woda mineralna gazowana - minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - naturalna woda mineralna niegazowana - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ II – PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	70			8%
2.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	30			8%
3.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g	kg	20			8%
4.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	7			8%
5.	Pieprz ziolowy mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	20			8%
6.	Pieprz ziolowy mielony - opakowanie jednostkowe wadze netto od 10 g do 50 g	kg	7			8%
7.	Papryka mielona - ostra i słodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	120			8%
8.	Papryka mielona - ostra i słodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	15			8%
9.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	60			5%
10.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10			5%
11.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	40			8%
12.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	100			8%
13.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	40			8%
14.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	8			8%
15.	Pieprz naturalny mielony czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	60			8%
16.	Pieprz naturalny mielony czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	25			8%
17.	Pieprz naturalny ziarnisty czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	100			8%
18.	Pieprz cytrynowy - opakowanie jednostkowe od 500 g do 1 kg	kg	15			8%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

19.	Oregano otarte - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10			5%
20.	Bazylia otarta - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20			5%
21.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1kg	kg	160			5%
22.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto 10 g do 50 g	kg	10			5%
23.	Żelatyna spożywcza - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	7			8%
24.	Kwasek cytrynowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g	kg	100			23%
25.	Cynamon mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	20			8%
26.	Chili - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	25			8%
27.	Barszcz biały - zupa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	600			5%
28.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml	litr	100			8%
29.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 1 litra	litr	200			8%
30.	Przyprawa do gyrosa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	45			8%
31.	Sos pomidorowy - konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	20			8%
32.	Sos borowikowy - konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	20			8%
33.	Galka muszkatołowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	2			8%
34.	Kminek - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	2			8%
35.	Przyprawa do grilla (do mięs) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20			8%
36.	Bulion drobiowo-warzywny - kostka od 120 g do 180 g	kg	30			5%
37.	Zupa borowikowa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	20			5%
38.	Sos sałatkowy koperkowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20			8%
39.	Sos do spaghetti po bolońsku - konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	20			8%
40.	Sos sojowy - opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności od 150 ml do 300 ml	litr	5			8%
41.	Sos sałatkowy grecki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20			8%
42.	Kostki rosółowe drobiowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g	kg	30			5%
43.	Kostki rosółowe wołowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g	kg	50			5%
SUMA NETTO:						

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

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - czosnek - minimum 7 miesięcy od daty dostawy,
 - pozostałe artykuły - minimum 8 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

CZĘŚĆ II – PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZEŚĆ III – SŁODYCZE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Czekolada twarda mleczna - tabliczka o wadze netto 100 g	szt.	6 000			23%
2.	Baton czekoladowy nadziewany (różne smaki) - opakowanie jednostkowe o wadze netto 45 g	szt.	6 000			23%
3.	Wafel czekoladowy (orzechowy, kakaowy) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 55 g	szt.	6 000			5%
4.	Wafel bez czekolady (nadzienie mleczne, nugatowe) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 25 g do 30 g	szt.	5 000			5%
5.	Baton czekoladowy (nadzienie nugatowe, z orzechami ziemnymi) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 43 g do 55 g	szt.	6 000			5%
6.	Czekolada mleczna nadziewana (karmelowa, owocowa, bakaliowa) - tabliczka o wadze netto 100 g	szt.	1 000			23%
7.	Baton zbożowy - różne smaki: żurawina i pomarańcza, banan, orzechowy, bakaliowy, ziarna z miodem - opakowanie od 40 g do 45 g	szt.	3 000			5%
8.	Rogalik z nadzieniem kakaowym, waniliowym, waniliowym i wiśniowym - opakowanie jednostkowe o wadze netto 60 g	szt.	1 000			5%
SUMA NETTO:						

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

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - pozycja 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 – minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - pozycja 8 – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

Tabela 2

CZĘŚĆ III – SŁODYCZE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ IV – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	4 000			5%
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	4 000			5%
3.	Fasolka szparagowa zielona, żółta cała, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 000			5%
4.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 300			5%
5.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 300			5%
6.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 300			5%
SUMA NETTO:						

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

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
3. Warzywa sypkie, nieobludzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieobludzone bez trwałych zlepieńców.
5. Termin przydatności do spożycia - minimum 3 miesiące od daty dostawy.
6. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zpz@csp.edu.pl

Tabela 2

CZĘŚĆ IV – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ V – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	300			5%
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	250			5%
3.	Mieszanka kompotowa wieloowocowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	600			5%
4.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	250			5%
5.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	250			5%
6.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	200			5%
7.	Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	200			5%
8.	Mieszanka chińska mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	200			5%
9.	Szpinak mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5kg	kg	200			5%
SUMA NETTO:						

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

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

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zpz@csp.edu.pl

Tabela 2

CZĘŚĆ V – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sulkowicach

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WZ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4,5 kg	kg	2 500			5%
2.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 700 g do 1 kg	kg	800			5%
3.	Kukurydza konserwowa - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg	kg	3 000			5%
4.	Kukurydza konserwowa - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 800 g	kg	300			5%
5.	Papryka konserwowa słodka - połówki - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 000			5%
6.	Papryka konserwowa słodka – połówki - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 1 kg	kg	500			5%
7.	Fasolka szparagowa zielona, konserwowa - cięta na paski o długości ok. 3 cm - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	900			5%
8.	Fasola czerwona konserwowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 700 g	kg	50			5%
9.	Groszek konserwowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg	kg	2 000			5%
10.	Groszek konserwowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	kg	300			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zpz@csp.edu.pl

11.	Chrzan tarty (na kwasu cytrynowym) - jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 190 g do 400 g	kg	500			5%
12.	Koncentrat pomidorowy 30% - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 4,5 kg	kg	1 400			5%
13.	Koncentrat pomidorowy 30% - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 1 kg	kg	350			5%
14.	Szczaw konserwowy - produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację, masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 1 kg	kg	300			5%
15.	Brzoskwinie w syropie - połówki - produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 900 g	kg	1 200			5%
16.	Ananas w syropie - całe krawki - produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 700 g	kg	1 700			5%
17.	Seler konserwowy cięty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	kg	120			5%
18.	Pomidory w puszcze krojone bez skóry - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg	kg	160			5%
19.	Cieciorzka konserwowa - opakowanie od 400 g do 600 g.	kg	350			5%
SUMA NETTO:						

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

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, bez oznak pleśni, o właściwym smaku i zapachu
3. Termin przydatności do spożycia:
 - chrzan tarty na kwasu cytrynowym - minimum 3 miesiące od daty dostawy,
 - szczaw konserwowy - minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - pozostałe artykuły - minimum 9 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

Tabela 2

CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ VII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	800			5%
2.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 800			5%
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser twarogowy, ziemniaki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 500			5%
4.	Pierogi z soczewicą świeże - nadzieniem jest soczewica i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 800			5%
5.	Kartacze świeże - skład: ziemniaki gotowane i surowe, mąka ziemniaczana, jaja, mięso wieprzowe, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 25%, - barwa ciasta szara, kształt podłużny, owalny, produkt gotowy do spożycia po podgrzaniu, - waga 1 szt. 20-40 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 400			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

6.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	2 000			5%
7.	Naleśniki z musem jabłkowym świeże - nadzieniem jest mus jabłkowy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 700			5%
8.	Kluski śląskie świeże - konsystencja elastyczna i miękka, - barwa kremowo-szara, - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	3 500			5%
9.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	500			5%
10.	Flaki wołowe głęboko mrożone - cienko krojone, gotowane, - zapach i smak właściwy dla produktu, bez oznak powtórnego zamrażania, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg	kg	1 000			5%
11.	Pierogi ze szpinakiem i fetą świeże - nadzieniem jest szpinak, ser żółty, ser biały i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 400			5%
SUMA NETTO:						

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

1. Pierogi:

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

Barwa:

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

Konsystencja i struktura ciasta: elastyczna, miękka. Konsystencja i struktura nadzienia: miękka, zwała.

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

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

2. Naleśniki:

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

Barwa: ciasta - złocisto-brązowa; nadzienia - charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura: ciasta - miękka, elastyczna, zwarta; nadzienia - niejednolita, zwarta.

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

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

Tabela 2

CZĘŚĆ VII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zzp@csp.edu.pl

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ VIII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sulkowicach

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300			5%
2.	Uszka z kapustą i grzybami mrożone - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20% - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	kg	10			5%
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40% - waga 1 szt. 25g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	150			5%
4.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300			5%
5.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

6.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300			5%
7.	Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże - nadzieniem są pieczarki i kapusta, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	350			5%
8.	Kopytka ziemniaczane świeże - konsystencja elastyczna i miękka, - barwa kremowo-szara, - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	350			5%
SUMA NETTO:						

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

1. Pierogi:

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

Barwa:

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

Konsystencja i struktura:

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

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

2. Naleśniki:

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

Barwa:

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

Konsystencja i struktura:

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

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

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

Tabela 2

CZĘŚĆ VIII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZEŚĆ IX – MLEKO I JEGO PRZETWORY – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75-82% masy, przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	10 000			5%
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75-85% masy, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto 15 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	400			5%
3.	Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski, gouda - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, łatwo dający się kroić kralnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	6 500			5%
4.	Ser mozzarella - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy, ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej, łatwo dający się kroić kralnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	1 300			5%
5.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 18% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe – worki foliowe lub wiaderka plastikowe o pojemności 5-10 litrów, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	litr	8 300			5%
6.	Twaróg biały półtłusty - klasa I, smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 4 dni od daty dostawy	kg	6 500			5%
7.	Serek ziarnisty wiejski - pełnotłusty, z dodatkiem słodkiej śmietanki, opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	1 600			5%
8.	Jogurt owocowy - klasa I, różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 150-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	5 000			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zpz@csp.edu.pl

9.	Mleko świeże UHT - zawartość tłuszczu 2% masy, przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy	litr	30 000			5%
10.	Ser topiony plastry - pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	2 400			5%
11.	Serek homogenizowany termizowany - pełnotłusty, smak: naturalny, czekoladowy oraz różne smaki owocowe, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	2 400			5%
12.	Serek topiony – trójkąty - pełnotłusty, różne smaki, opakowanie jednostkowe kartonik o wadze 180 g (8 sztuk x 22,5 g porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	2 300			5%
13.	Ser pleśniowy Camembert - klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja sera – ścisła, nalot pleśni na serze w kolorze białym, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g (porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	1 600			5%
14.	Deser mleczny z bitą śmietanką - klasa I, różne smaki: owocowe, czekoladowe, waniliowe, karmelowe, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe kubek plastikowy lub kartonik o wadze netto 150-200g., termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	2 400			5%
15.	Mleko UHT bez laktozy - zawartość tłuszczu 1,5% masy, zawartość laktozy <0,01 g w 100 ml produktu, zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy	litr	3 000			5%
SUMA NETTO:						

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

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

Tabela 2

CZĘŚĆ IX – MLEKO I JEGO PRZETWORY – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ X – MLEKO I JEGO PRZETWORY – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75-82% masy, przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jęczenia, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia - minimum 14 dni od daty dostawy	kg	900			5%
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75 – 85% masy, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jęczenia, opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto od 10 g do 15 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	50			5%
3.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	650			5%
4.	Twaróg biały półtłusty - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	450			5%
5.	Ser topiony - trójkąty - pełnotłusty, różne smaki, opakowanie jednostkowe - kartonik o wadze netto od 170 g do 200 g (8 sztuk x 22,5 g – 25 g porcja), termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	120			5%
6.	Ser topiony plastry - pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, każdy plaster sera pakowany osobno w przeźroczystą folię, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	90			5%
7.	Serek twarożek wiejski ziarnisty - pełnotłusty, z dodatkiem słodkiej śmietanki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 150 g - 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	120			5%
8.	Jogurt owocowy - klasa I, różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 150 g – 180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	200			5%
9.	Jogurt pitny - klasa I, różne smaki owocowe, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	200			5%

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zpz@csp.edu.pl

10.	Jogurt naturalny - klasa I, smak i zapach, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150 g-180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	150		5%
11.	Mleko świeże UHT - zawartość tłuszczu 2% masy, przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, zapach właściwy dla produktu - bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	litr	3 500		5%
12.	Śmietana świeża płynna UHT - zawartość tłuszczu 30% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe karton o pojemności od 200 ml do 500 ml, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	litr	250		5%
13.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 18% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe - pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	litr	350		5%
14.	Serek homogenizowany termizowany - pełnotłusty, smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	200		5%
15.	Kefir naturalny - zawartość tłuszczu 1,5% masy, klasa I, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	kg	150		5%
16.	Ser typu feta - zawartość tłuszczu 16% masy, mięsz zwiężły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, smak i zapach czysty, delikatny, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	30		5%
17.	Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalsko – holenderskiego lub holendersko - szwajcarskiego - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	150		5%
18.	Ser wędzony typu rolada ustrzycka - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	150		5%
19.	Ser pleśniowy Camembert - klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja sera - ścisła, nalot pleśni na serze w kolorze białym, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g. (porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	60		5%
20.	Serek topiony - skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12% ± 2, mleko w proszku, białka mleka, różne smaki (z salami, z papryką, z szynką), opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	100		5%
21.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, krojony w plastry, opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przezroczystą, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	150		5%
22.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. - opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g – 500 g	kg	100		5%
SUMA NETTO:					

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

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

Tabela 2

CZĘŚĆ X – MLEKO I JEGO PRZETWORY – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 2 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

CENTRUM SZKOLENIA POLICJI
ul. Zegrzyńska 121
05-119 Legionowo

Tabela 1

CZĘŚĆ XI – BAZY DO ZUP – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (PLN)	Łączna wartość netto (PLN)	Stawka podatku VAT
1	2	3	4	5	6 (4 x 5)	7
1.	Baza o smaku drobiowym – instant <u>skład produktu:</u> tłuszcz kurzy, liofilizowane części stałe warzyw, rozdrobnione mięso drobiowe <u>wydajność:</u> minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg	kg	500			5%
2.	Baza o smaku jarzynowym – instant <u>skład produktu:</u> tłuszcz roślinny, sos sojowy w proszku, bez zawartości tłuszczu zwierzęcego, duża zawartość liofilizowanych cząstek warzyw <u>wydajność:</u> minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg.	kg	1 200			5%
SUMA NETTO:						

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

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
3. Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwie dostawy w trakcie trwania umowy).

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zsp@csp.edu.pl

Tabela 2

CZEŚĆ XI – BAZY DO ZUP – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

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

Łączna wartość netto oferty wynosi: słownie złotych:

Łączna wartość brutto oferty wynosi: słownie złotych:

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

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 4 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach

(kod CPV): 15612100-2, 15831000-2, 15861000-1, 15870000-7, 15842000-2, 15331170-9, 15331460-9, 15331500-2, 15321000-4, 15981000-8, 15851000-8, 15530000-2, 15511210-8, 15544000-3, 15310000-4.

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

- ✓ Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
- ✓ Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.

CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Fasola biała średnia – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	2 400
2.	Groch żółty luskany połówki – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	1 200
3.	Kasza gryczana palona ciemna – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	1 200
4.	Kasza jęczmienna mazurska – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	1 200
5.	Kasza bulgur – średnioziarnista – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	kg	1 200
6.	Kasza manna – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	300
7.	Płatki owsiane – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	300
8.	Płatki kukurydziane – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	800
9.	Musli owocowe – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	800
10.	Kóleczka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	1 000
11.	Mąka pszenna typ 500 – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 30 kg	kg	6 500
12.	Mąka ziemniaczana – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg	kg	250
13.	Ryż biały długoziarnisty – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	kg	3 800
14.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, muszelki) – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 6 kg do 10 kg	kg	3 000
15.	Makaron jajeczny (różne kształty: nitki, świderki, zacierka) – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg	kg	500
16.	Makaron Spaghetti – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	kg	1 200
17.	Cukier biały kryształ – opakowanie jednostkowe – worki o wadze netto od 1 kg do 25 kg	kg	13 500
18.	Sól jadalna drobna (kuchenna) naturalnie czysta – opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg	kg	3 600
19.	Herbata ekspresowa zwykła – opakowania hermetycznie zamknięte, opakowanie jednostkowe po 100 szt.	op.	4 500
20.	Herbata ekspresowa klasa I – opakowania hermetycznie zamknięte. W każdym opakowaniu po 100 szt. pojedynczo pakowanych saszetek	op.	90
21.	Kawa liofilizowana rozpuszczalna 100% kawy naturalnej – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	100

22.	Kawa ziarnista – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	100
23.	Kawa zbożowa syпка – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g	kg	10
24.	Kawa zbożowa inka – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	120
25.	Kakao naturalne niskotłuszczowe syпkie - zawartość tłuszczu kakaowego 10% w 100 g masy, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g	kg	140
26.	Miód naturalny – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 15 g do 25 g	kg	400
27.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	2 400
28.	Dżem owocowy wiśniowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	2 400
29.	Dżem owocowy truskawkowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	2 400
30.	Dżem owocowy brzoskwiniowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	2 400
31.	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	50
32.	Dżem owocowy wiśniowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	50
33.	Dżem owocowy truskawkowy – z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	80
34.	Powidła śliwkowe – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	30
35.	Dżem owocowy – różne smaki – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 20 g do 25 g	kg	350
36.	Ocet spirytusowy 10% – opakowanie jednostkowe, butelka o pojemności 0,5 litra	litr	600
37.	Musztarda sarepska – opakowanie jednostkowe, o wadze netto od 2 kg do 6 kg	kg	1 500
38.	Musztarda sarepska – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	150
39.	Majonez dekoracyjny – o obniżonej zawartości tłuszczu, o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 200
40.	Majonez dekoracyjny wysokotłuszczowy – o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg	kg	450
41.	Olej jadalny – uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 litrów do 10 litrów	litr	4 800
42.	Olej jadalny – uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 litr	litr	400
43.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. – opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto od 250 g do 500 g	kg	3 500
44.	Ketchup o łagodnym smaku – gęsty, barwa czerwona, zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	150
45.	Ketchup o łagodnym smaku – gęsty, barwa czerwona, zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg	kg	1 400
46.	Sos meksykański – gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula, papryka), opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g	kg	1 000
47.	Sos spaghetti – gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula) opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g	kg	700
48.	Otręby pszenne spożywcze – opakowanie jednostkowe od 500 g do 2 kg	kg	100
49.	Banany suszone – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500g do 1 kg	kg	100
50.	Rodzynki – suszone winogrona – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	100
51.	Żurawina suszona – opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	100
52.	Tofu twardy sojowy - otrzymany w procesie koagulacji mleka sojowego, opakowanie od 400 g do 1 kg	kg	280

53.	Hummus – sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 120 g	kg	180
54.	Makaron z sosem różne smaki – danie gotowe do zalania wrzątkiem, opakowanie jednostkowe kubek o wadze netto od 50-75 g	sztuk	4 000
55.	Sok pomarańczowy – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap	litr	3 000
56.	Sok jabłkowy – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap	litr	1 500
57.	Sok (nektar) z czarnej porzeczki – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap	litr	800
58.	Sok multiwitamina (nektar) – opakowanie – karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap	litr	1 000
59.	Sok multiwitamina (nektar) – opakowanie - kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml	litr	4 000
60.	Sok pomarańczowy – butelka szklana o pojemności 200 ml	sztuk	200
61.	Sok jabłkowy – butelka szklana o pojemności 200 ml	sztuk	200
62.	Naturalna woda mineralna gazowana – w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra	litr	8 000
63.	Naturalna woda mineralna niegazowana – w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra	litr	8 000
64.	Naturalna woda mineralna niegazowana – w butelkach szklanych bezbarwnych o pojemności 330 ml	sztuk	300
65.	Naturalna woda mineralna gazowana – w butelkach szklanych bezbarwnych o pojemności 330 ml	sztuk	300

7. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
8. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci, zbrylenia i pleśni.
9. Termin przydatności do spożycia:
 - masło roślinne - minimum 2 miesiące od daty dostawy,
 - kawa liofilizowana rozpuszczalna, kawa ziarnista - minimum 12 miesięcy od daty dostawy,
 - płatki kukurydziane - minimum 4 miesiące od daty dostawy,
 - pozostałe artykuły - minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - tofu - minimum 7 tygodni od daty dostawy,
 - soki owocowe - minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - naturalna woda mineralna gazowana - minimum 8 miesięcy od daty dostawy,
 - naturalna woda mineralna niegazowana - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
10. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ II – PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU

– dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	70
2.	Przyprawa do kurczaka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	30
3.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g	kg	20
4.	Liść laurowy cały - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	7
5.	Pieprz ziółowy mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	20
6.	Pieprz ziółowy mielony - opakowanie jednostkowe wadze netto od 10 g do 50 g	kg	7
7.	Papryka mielona - ostra i słodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	120
8.	Papryka mielona - ostra i słodka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	15
9.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	60
10.	Majeranek otarty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10
11.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	40
12.	Przyprawa uniwersalna do potraw - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	100
13.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	40
14.	Ziele angielskie - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	8

15.	Pieprz naturalny mielony czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	60
16.	Pieprz naturalny mielony czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	25
17.	Pieprz naturalny ziarnisty czarny - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	100
18.	Pieprz cytrynowy - opakowanie jednostkowe od 500 g do 1 kg	kg	15
19.	Oregano otarte - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	10
20.	Bazylija otarta - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20
21.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1kg	kg	160
22.	Czosnek granulowany - opakowanie jednostkowe o wadze netto 10 g do 50 g	kg	10
23.	Żelatyna spożywcza - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	7
24.	Kwasek cytrynowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g	kg	100
25.	Cynamon mielony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	kg	20
26.	Chili - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	25
27.	Barszcz biały - zupa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	600
28.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml	litr	100
29.	Przyprawa w płynie - opakowanie jednostkowe – butelka o pojemności 1 litra	litr	200
30.	Przyprawa do gyrosa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	45
31.	Sos pomidorowy - konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	20
32.	Sos borowikowy - konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	20
33.	Gałka muszkatołowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	2
34.	Kminek - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	2
35.	Przyprawa do grilla (do mięs) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20
36.	Bulion drobiowo-warzywny - kostka od 120 g do 180 g	kg	30
37.	Zupa borowikowa w proszku - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	kg	20
38.	Sos sałatkowy koperkowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20
39.	Sos do spaghetti po bolońsku - konsystencja sypka - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	kg	20
40.	Sos sojowy - opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności od 150 ml do 300 ml	litr	5
41.	Sos sałatkowy grecki - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	kg	20
42.	Kostki rosółowe drobiowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g	kg	30
43.	Kostki rosółowe wołowe - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g	kg	50

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrzylenia.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - czosnek - minimum 7 miesięcy od daty dostawy,
 - pozostałe artykuły - minimum 8 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ III – SŁODYCZE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Czekolada twarda mleczna - tabliczka o wadze netto 100 g	szt.	6 000
2.	Baton czekoladowy nadziewany (różne smaki) - opakowanie jednostkowe o wadze netto 45 g	szt.	6 000
3.	Wafel czekoladowy (orzechowy, kakaowy) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 55 g	szt.	6 000
4.	Wafel bez czekolady (nadzienie mleczne, nugatowe) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 25 g do 30 g	szt.	5 000
5.	Baton czekoladowy (nadzienie nugatowe, z orzechami ziemnymi) - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 43 g do 55 g	szt.	6 000

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

6.	Czekolada mleczna nadziewana (karmelowa, owocowa, bakaliowa) - tabliczka o wadze netto 100 g	szt.	1 000
7.	Baton zbożowy - różne smaki: żurawina i pomarańcza, banan, orzechowy, bakaliowy, ziarna z miodem - opakowanie od 40 g do 45 g	szt.	3 000
8.	Rogalik z nadzieniem kakaowym, waniliowym, waniliowym i wiśniowym - opakowanie jednostkowe o wadze netto 60 g	szt.	1 000

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu.
3. Termin przydatności do spożycia:
 - pozycja 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 – minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - pozycja 8 – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZEŚĆ IV – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	4 000
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	4 000
3.	Fasolka szparagowa zielona, żółta cała, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 000
4.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 300
5.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 300
6.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 300

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
5. Termin przydatności do spożycia - minimum 3 miesiące od daty dostawy.
6. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZEŚĆ V – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Kalafior mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	300
2.	Brokuł mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	250
3.	Mieszanka kompotowa wieloowocowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	600
4.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg	kg	250
5.	Wiśnia mrożona bez pestek - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	250
6.	Truskawka mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	200
7.	Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	200
8.	Mieszanka chińska mrożona - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	200
9.	Szpinak mrożony - opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	kg	200

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

CZEŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4,5 kg	kg	2 500
2.	Ogórki konserwowe całe - produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 700 g do 1 kg	kg	800
3.	Kukurydza konserwowa - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg	kg	3 000
4.	Kukurydza konserwowa - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 800 g	kg	300
5.	Papryka konserwowa słodka - połówki - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	3 000
6.	Papryka konserwowa słodka – połówki - produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 1 kg	kg	500
7.	Fasolka szparagowa zielona, konserwowa - cięta na paski o długości ok. 3 cm - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	kg	900
8.	Fasola czerwona konserwowa - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 700 g	kg	50
9.	Groszek konserwowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg	kg	2 000
10.	Groszek konserwowy - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	kg	300
11.	Chrzan tarty (na kwasu cytrynowym) - jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 190 g do 400 g	kg	500
12.	Koncentrat pomidorowy 30% - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 4,5 kg	kg	1 400
13.	Koncentrat pomidorowy 30% - produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 1 kg	kg	350
14.	Szczaw konserwowy - produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację, masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 1 kg	kg	300
15.	Brzoskwinie w syropie - połówki - produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 900 g	kg	1 200
16.	Ananas w syropie - całe krążki - produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 700 g	kg	1 700
17.	Seler konserwowy cięty - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	kg	120
18.	Pomidory w puszcze krojone bez skóry - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg	kg	160
19.	Cieciora konserwowa - opakowanie od 400 g do 600 g.	kg	350

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, bez oznak pleśni, o właściwym smaku i zapachu
3. Termin przydatności do spożycia:
 - chrzan tarty na kwasu cytrynowym - minimum 3 miesiące od daty dostawy,
 - szczaw konserwowy - minimum 6 miesięcy od daty dostawy,
 - pozostałe artykuły - minimum 9 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

CZĘŚĆ VII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	800
2.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 800
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser twarogowy, ziemniaki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 500
4.	Pierogi z soczewicą świeże - nadzieniem jest soczewica i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 800
5.	Kartacze świeże - skład: ziemniaki gotowane i surowe, mąka ziemniaczana, jaja, mięso wieprzowe, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 25%, - barwa ciasta szara, kształt podłużny, owalny, produkt gotowy do spożycia po podgrzaniu, - waga 1 szt. 20-40 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 400
6.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	2 000
7.	Naleśniki z musem jabłkowym świeże - nadzieniem jest mus jabłkowy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 700
8.	Kluski śląskie świeże - konsystencja elastyczna i miękka, - barwa kremowo-szara, - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	3 500
9.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	500
10.	Flaki wołowe głęboko mrożone - cienko krojone, gotowane, - zapach i smak właściwy dla produktu, bez oznak powtórnego zamrażania, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg	kg	1 000
11.	Pierogi ze szpinakiem i fetą świeże - nadzieniem jest szpinak, ser żółty, ser biały i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	1 400

1. Pierogi:

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

Barwa:

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

Konsystencja i struktura ciasta: elastyczna, miękka. Konsystencja i struktura nadzienia: miękka, zwarta.

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

2. Naleśniki:

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

Barwa: ciasta - złocisto-brązowa; nadzienia - charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura: ciasta - miękka, elastyczna, zwarta; nadzienia - niejednolita, zwarta.

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

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

4. Termin przydatności do spożycia wynosi:

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

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

CZEŚĆ VIII – WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE

– dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Pierogi z kapustą i grzybami świeże - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300
2.	Uszka z kapustą i grzybami mrożone - nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20% - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g	kg	10
3.	Pierogi ruskie świeże - nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40% - waga 1 szt. 25g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	150
4.	Pierogi z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300
5.	Naleśniki z serem świeże - nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300
6.	Pierogi z mięsem świeże - nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, - waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	300
7.	Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże - nadzieniem są pieczarki i kapusta, - zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35%, - waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	350

8.	Kopytka ziemniaczane świeże - konsystencja elastyczna i miękka, - barwa kremowo-szara, - smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta, - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg	kg	350
----	--	----	-----

3. Pierogi:

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

Barwa:

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

Konsystencja i struktura:

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

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

4. Naleśniki:

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

Barwa:

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

Konsystencja i struktura:

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

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

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

6. Termin przydatności do spożycia wynosi:

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

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

CZĘŚĆ IX – MLEKO I JEGO PRZETWORY

– dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75-82% masy, przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jęlczenia, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	10 000
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75-85% masy, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jęlczenia, opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto 15 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	400
3.	Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski, gouda - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	6 500
4.	Ser mozzarella - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy, ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	1 300

5.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 18% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe – worki foliowe lub wiaderka plastikowe o pojemności 5-10 litrów, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	litr	8 300
6.	Twaróg biały półtłusty - klasa I, smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 4 dni od daty dostawy	kg	6 500
7.	Serek ziarnisty wiejski - pełnotłusty, z dodatkiem słodkiej śmietanki, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	1 600
8.	Jogurt owocowy - klasa I, różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 150-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	5 000
9.	Mleko świeże UHT - zawartość tłuszczu 2% masy, przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy	litr	30 000
10.	Ser topiony plastry - pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	2 400
11.	Serek homogenizowany termizowany - pełnotłusty, smak: naturalny, czekoladowy oraz różne smaki owocowe, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	2 400
12.	Serek topiony – trójkąty - pełnotłusty, różne smaki, opakowanie jednostkowe kartonik o wadze 180 g (8 sztuk x 22,5 g porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	2 300
13.	Ser pleśniowy Camembert - klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja sera – ścisła, nalot pleśni na serze w kolorze białym, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g (porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	1 600
14.	Deser mleczny z bitą śmietanką - klasa I, różne smaki: owocowe, czekoladowe, waniliowe, karmelowe, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe kubek plastikowy lub kartonik o wadze netto 150-200g., termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	2 400
15.	Mleko UHT bez laktozy - zawartość tłuszczu 1,5% masy, zawartość laktozy <0,01 g w 100 ml produktu, zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy	litr	3 000

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

CZEŚĆ X – MLEKO I JEGO PRZETWORY

– dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Masło extra - zawartość tłuszczu 75-82% masy, przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jęlczenia, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g, rodzaj opakowania - nieprzezroczysta folia, termin przydatności do spożycia - minimum 14 dni od daty dostawy	kg	900
2.	Maselko extra - zawartość tłuszczu 75 – 85% masy, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jęlczenia, opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto od 10 g do 15 g, rodzaj opakowania - nieprzezroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	50
3.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	650
4.	Twaróg biały półtłusty - smak właściwy dla produktu (przyjemny, niekwaśny), łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	450
5.	Ser topiony – trójkąty - pełnotłusty, różne smaki, opakowanie jednostkowe - kartonik o wadze netto od 170 g do 200 g (8 sztuk x 22,5 g – 25 g porcja), termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	120

6.	Ser topiony plastry - pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	90
7.	Serek twarożek wiejski ziarnisty - pełnotłusty, z dodatkiem słodkiej śmietanki, opakowanie jednostkowe o wadze netto 150 g - 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	120
8.	Jogurt owocowy - klasa I, różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 150 g – 180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	200
9.	Jogurt pitny - klasa I, różne smaki owocowe, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	200
10.	Jogurt naturalny - klasa I, smak i zapach, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150 g-180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	150
11.	Mleko świeże UHT - zawartość tłuszczu 2% masy, przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, zapach właściwy dla produktu - bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	litr	3 500
12.	Śmietana świeża płynna UHT - zawartość tłuszczu 30% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe karton o pojemności od 200 ml do 500 ml, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	litr	250
13.	Śmietana świeża płynna - zawartość tłuszczu 18% masy, smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, gorzki, stęchły), opakowanie jednostkowe - pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	litr	350
14.	Serek homogenizowany termizowany - pełnotłusty, smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	200
15.	Kefir naturalny - zawartość tłuszczu 1,5% masy, klasa I, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	kg	150
16.	Ser typu feta - zawartość tłuszczu 16% masy, mięsz zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, smak i zapach czysty, delikatny, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	30
17.	Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalско – holenderskiego lub holendersko - szwajcarskiego - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	150
18.	Ser wędzony typu rolada ustrzycka - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	150
19.	Ser pleśniowy Camembert - klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja sera - ścisła, nalot pleśni na serze w kolorze białym, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g. (porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	60
20.	Serek topiony - skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12% ± 2, mleko w proszku, białka mleka, różne smaki (z salami, z papryką, z szynką), opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	100
21.	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami - klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, krojony w plastry, opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przezroczystą, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	150
22.	Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp. - opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto 250 g – 500 g	kg	100

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

CZĘŚĆ XI – BAZY DO ZUP – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
1.	Baza o smaku drobiowym – instant <u>skład produktu:</u> tłuszcz kurzy, liofilizowane części stałe warzyw, rozdrobnione mięso drobiowe <u>wydajność:</u> minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg	kg	500
2.	Baza o smaku jarzynowym – instant <u>skład produktu:</u> tłuszcz roślinny, sos sojowy w proszku, bez zawartości tłuszczu zwierzęcego, duża zawartość liofilizowanych cząstek warzyw <u>wydajność:</u> minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg.	kg	1 200

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrzylenia.
3. Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty dostawy.
4. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwie dostawy w trakcie trwania umowy).

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Projekt

Załącznik nr 5 do SWZ
Sprawa nr 28/24/WŻ

Umowa nr 28/24/WŻ

Zawarta w Legionowie w dniu 2024 r. pomiędzy **SKARBEM PAŃSTWA – CENTRUM SZKOLENIA POLICJI w Legionowie**, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo, NIP: 536-00-13-119; REGON: 011968687 reprezentowanym przez

....., zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

a

..... z siedzibą w wpisanym do Krajowego Rejestru Przedsiębiorców / Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej NIP:, REGON:, reprezentowanym przez, PESEL:, zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

wyłonionym w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego do zamówienia publicznego nr 28/24/WŻ Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, realizowanego zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720), zwaną w dalszej części umowy „ustawą”.

Przedmiot umowy

§ 1.

1. Wykonawca sprzedaje a Zamawiający nabywa artykuły spożywcze do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i/lub do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach zgodnie z ofertą i cenami określonymi w załącznikach nr 1 do umowy – *Formularz oferty wraz z formularzem cenowym*, w części ... oraz nr 2 do umowy – *Opis przedmiotu zamówienia*.
2. Wykonawca gwarantuje zachowanie parametrów przedmiotu umowy zgodnie z parametrami określonymi w ofercie, na podstawie której zawarta została niniejsza umowa.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia przestrzegania przez Wykonawcę wymogów określonych w ust. 2 w okresie obowiązywania umowy.
4. Zamawiający zastrzega prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
5. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w oparciu o *Rejestr kontroli dostaw* prowadzony przez upoważnionego pracownika magazynu żywnościowego.

Termin i warunki realizacji umowy

§ 2.

1. Umowa będzie obowiązywać przez czas określony, od dnia 01 października 2024 r. do dnia 30 września 2025 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 01 października 2024 r.
2. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i/lub magazyn żywnościowy Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach.
3. Przyjęcia towaru do magazynu będą się odbywały zgodnie z procedurą zawartą w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
4. Termin realizacji zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego na złożonym zamówieniu częściowym w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

5. Dostawa zamówienia realizowana będzie partiami, w dni robocze w godzinach od 8:00 do 12:00, po złożeniu przez Zamawiającego zamówienia częściowego w formie pisemnej przesłanej faksem lub e-mailem.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W takim przypadku Zamawiający zastrzega sobie również prawo do oddania próbek partii dostawy do akredytowanego laboratorium, w celu wykonania badań mikrobiologicznych. Koszty badania w całości pokryje Wykonawca.
7. W przypadku reklamacji złożonej przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się w ciągu 2 dni od złożonej reklamacji wymienić wadliwą partię przedmiotu umowy na wolną od wad.
8. Jeżeli Wykonawca w terminie 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem jakościowym nie dostarczy partii towaru bez wad w zamian za towar reklamowany, Zamawiający będzie mógł zakupić towar u innego dostawcy, a dodatnią różnicę pomiędzy ceną zakupionego towaru a ceną u Wykonawcy pokryje Wykonawca.
9. Jeżeli Wykonawca w terminie 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem ilościowym nie dostarczy różnicy w ilości wynikającej z pisemnego zamówienia partii i faktycznie zrealizowanej dostawy Zamawiający będzie mógł zakupić towar u innego dostawcy a dodatnią różnicę pomiędzy ceną Wykonawcy, a ceną zakupionego towaru pokryje Wykonawca.
10. Koordynatorem realizacji umowy ze strony Zamawiającego jest p. Mariola Suska tel. (47) 725-56-55 (Legionowo), p. Bogusław Postek tel. (47) 725-57-93 (Sułkowice).
11. Koordynatorem realizacji umowy ze strony Wykonawcy jest p., tel.
12. Koordynatorzy, o których mowa w ust. 10 i 11 zostają powołani celem ustalenia wszelkich szczegółów związanych z realizacją umowy. Ustalenia koordynatorów odbywać się będą telefonicznie lub w formie pisemnej przesłanej faksem.
13. Zamawiający ma prawo odmowy odbioru przedmiotu umowy w przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu określonego w ust. 4.

Obowiązki Wykonawcy

§ 3.

1. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za dostawy, które realizuje przy pomocy Podwykonawców.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w opakowaniach zbiorczych odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania towaru z możliwie najdłuższym terminem przydatności do spożycia, nie krótszym niż ten określony w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do umowy;
4. Wykonawca powinien zapewnić w umowach z Podwykonawcami, by suma wynagrodzeń ustalona za zakres dostaw wykonywanych przez Podwykonawców nie przekroczyła wynagrodzenia przypadającego na ten sam zakres w umowie z Zamawiającym. Zapis będzie miał zastosowanie wobec Wykonawców, którzy będą korzystali z Podwykonawców.
5. Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.

6. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności jej przedmiot, wysokość wynagrodzenia stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. *o dostępie do informacji publicznej* (Dz. U. z 2022 r. poz. 902 t.j.), która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.
7. Wykonawca wyraża zgodę na udostępnienie w trybie ustawy, o której mowa w ust. 5 zawartych w niniejszej umowie dotyczących jego danych osobowych w zakresie imienia, nazwiska, a w przypadku prowadzenia działalności gospodarczej również w zakresie firmy.

Wartość umowy i zasady rozliczeń

§ 4.

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy wynosi kwotę netto złotych (słownie:) powiększoną o podatek od towarów i usług VAT naliczony według stawek podatku VAT na dzień zawarcia umowy, co stanowi kwotę brutto złotych (słownie:).
2. Ceny jednostkowe netto, o których mowa w Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy zawierają koszty transportu, ubezpieczeń, opłaty celne i podatkowe oraz wszelkie inne koszty Wykonawcy.
3. W okresie trwania umowy podana cena jednostkowa artykułu wskazanego w Formularzu oferty wraz z Formularzem cenowym, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, może ulec zmianie kwartalnie o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia w przypadku wzrostu lub obniżeniu kosztów wykonania dostawy będącej przedmiotem umowy. Poziom zmiany ceny związanej z realizacją umowy uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia ustala się na nie mniej niż 20% w stosunku do poziomu cen z dnia składania ofert. Początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia ustala się na dzień zaistnienia przesłanki w postaci wzrostu lub spadku ceny kosztów związanych z realizacją umowy o 20 % ustalonych w oparciu o wskaźniki publikowane przez Prezesa GUS.
5. Strony mogą żądać zmian opisanych w pkt 4 nie wcześniej, niż po upływie 6 miesięcy liczonych od dnia zawarcia umowy. Każda ze stron umowy może zwrócić się do drugiej strony z wnioskiem o waloryzację wynagrodzenia w terminie do 14 dni od dnia upływu 6 miesięcy od zawarcia umowy.
6. Zamawiający zastrzega jednak, że zmiana wynagrodzenia za realizację przedmiotu umowy nie może przewyższyć łącznej kwoty określonej w ust. 1, zmianie może ulec termin zakończenia realizacji umowy.
7. Zmiany, o których mowa w pkt 4 i pkt 6, wymagają formy dokumentowej.
8. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywnych, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych. Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 1 707 540,00 złotych brutto, w tym:
 - 1) część I – artykuły różne – dostawa do CSP Legionowo – 386 230,00 zł;
 - 2) część II – przyprawy do potraw, sosy i zupy w proszku – dostawa do CSP Legionowo – 32 100,00 zł;
 - 3) część III – słodcyce - dostawa do CSP Legionowo – 46 300,00 zł;
 - 4) część IV – owoce i warzywa mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 97 800,00 zł;
 - 5) część V – owoce i warzywa mrożone – dostawa do WAG Sułkowice – 11 200,00 zł;
 - 6) część VI – owoce i warzywa konserwowe – dostawa do CSP Legionowo – 92 210,00 zł;
 - 7) część VII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do CSP Legionowo – 207 300,00 zł;

- 8) część VIII – wyroby kulinarne świeże i mrożone – dostawa do WAG Sułkowice – 25 500,00 zł;
- 9) część IX – mleko i jego przetwory – dostawa do CSP Legionowo – 729 450,00 zł;
- 10) część X – mleko i jego przetwory – dostawa do WAG Sułkowice – 68 650,00 zł;
- 11) część XI – bazy do zup – dostawa do CSP Legionowo – 10 800,00 zł.
- Minimalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji każdej z części zamówienia zostanie pomniejszone proporcjonalnie po zastosowaniu aukcji elektronicznej.
9. Podane w formularzach cenowych ilości asortymentu należy traktować jako przeciętne. Faktyczna ilość zamawianego każdorazowo asortymentu jest zależna od rzeczywistych, aktualnych potrzeb Zamawiającego.
10. Wykonawca będzie wystawiał faktury częściowe na podstawie cen jednostkowych, o których mowa w ust. 2, oraz wielkości faktycznie zrealizowanej dostawy. Ewentualne zmiany w zakresie stawki podatku VAT należy uwzględnić w fakturze.
11. Płatność dokonana będzie za dostarczenie partii przedmiotu umowy przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.
12. Za datę płatności przyjmuje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi przelać na konto Wykonawcy należną mu kwotę (data przyjęcia przez bank polecenia przelewu).
13. Do każdej faktury Wykonawca zobowiązuje się dołączyć pisemne oświadczenie Podwykonawców o uiszczeniu przez niego wszelkich wymagalnych wierzytelności przysługującym Podwykonawcom, a powstałych w związku z realizacją niniejszej umowy. Zapis będzie miał zastosowanie wobec Wykonawców, którzy będą korzystali z Podwykonawców.

Gwarancja i rękojmia

§ 5.

1. Niezależnie od rękojmi Wykonawca udziela Zamawiającemu pisemnej gwarancji (określonej w *Formularzu oferty wraz z formularzem cenowym*) na oferowany przedmiot umowy liczonej od dnia dostarczenia przedmiotu umowy.
2. Wykonawca w ciągu 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem jakościowym dostarczy partię towaru bez wad w zamian za towar reklamowany.
3. Wykonawca w ciągu 2 dni od zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji pod względem ilościowym dostarczy partię towaru bez wad w zamian za towar reklamowany.

Siła wyższa

§ 6.

Jeżeli którakolwiek ze stron stwierdzi, że umowa nie może być realizowana z powodu działania siły wyższej lub z powodu następstw działania siły wyższej, niezwłocznie powiadomi o tym na piśmie drugą stronę.

Kary umowne i odstąpienie od umowy

§ 7.

1. Strony zgodnie postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania będą kary umowne.
2. Zostają określone następujące wysokości kar umownych:
 - 1) w przypadku opóźnienia terminu dostawy przedmiotu umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,3% wynagrodzenia za zamówioną partię towaru za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia tej dostawy;
 - 2) w przypadku nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% łącznego wynagrodzenia brutto za każdą część, na którą została podpisana umowa;

- 3) w przypadku opisanym w ust. 8, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia brutto za każdą część, na którą została podpisana umowa.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia brutto za każdą część, na którą została podpisana umowa.
4. O naliczeniu kar umownych Zamawiający informuje pisemnie Wykonawcę, określając jednocześnie termin uiszczenia kar oraz podając formę uregulowania należności.
5. W przypadku uchylenia się Wykonawcy od terminowej zapłaty kar umownych, Zamawiający potrąca je z zapłaty należności (faktury).
6. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przenoszącego wysokość kary umownej do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
7. Jeżeli przedmiot zamówienia ma wady, Zamawiający może złożyć oświadczenie o obniżeniu ceny lub odstąpić od umowy, zgodnie z art. 560 k. c.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca dwukrotnie dostarczy przedmiot umowy złej jakości lub jednorazowo zaniecha dostarczenia w terminie zamówionej partii towaru.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od momentu powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia. W takim przypadku, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia z tytułu wykonania zrealizowanej części umowy.

Zmiany umowy

§ 8.

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

Ochrona danych osobowych

§ 9.

Zgodnie z art. 13 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) z dnia 27 kwietnia 2016 r. WE (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74, str. 35 z 04.03.2021 r.) (dalej zwane RODO) informujemy, że:

- 1) administratorem danych osobowych reprezentantów i przedstawicieli Wykonawcy, w tym osób wskazanych do kontaktu, jest Komendant Centrum Szkolenia Policji

w Legionowie z siedzibą przy ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo, tel. 47 725 52 22, fax: 22 725 35 05, mail: sekrkom@csp.edu.pl,

- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych CSP jest możliwy przy użyciu poczty elektronicznej – adres e-mail: iod@csp.edu.pl lub listownie - adres korespondencyjny: ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo,
➤ do IOD w CSP należy kierować wyłącznie sprawy dotyczące przetwarzania Państwa danych przez CSP.
- 3) dane osobowe będą przetwarzane w celu wykonania niniejszej umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO oraz w celu dochodzenia ewentualnych roszczeń na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO;
- 4) dane osobowe mogą być przekazywane innym podmiotom w szczególności: firmom wspierającym CSP w obsłudze systemów teleinformatycznych, firmom kurierskim i operatorom pocztowym, na podstawie zawartych umów oraz podmiotom upoważnionych do otrzymywania danych osobowych na podstawie przepisów prawa;
- 5) dane osobowe przetwarzane będą przez okres trwania niniejszej umowy, a po jej wygaśnięciu przez okres wskazany w przepisach prawa karno-skarbowego, podatkowego oraz dotyczących zasobów archiwalnych i archiwów, dane osobowe przetwarzane w celu dochodzenia ewentualnych roszczeń przetwarzane będą do czasu wygaśnięcia roszczeń określonych w przepisach prawa;
- 6) w zakresie jakim przesłanką przetwarzania jest prawnie uzasadniony interes realizowany przez administratora tj. art. 6 ust. 1 lit. f RODO, przysługuje Państwu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych;
- 7) osoba, do której dane należą posiada prawo do żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, przenoszenia, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
- 8) osoba, do której dane należą ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa);
- 9) podanie danych osobowych zawartych w umowie jest niezbędne do jej realizacji.

Wykonawca zobowiązuje się do przekazania w imieniu CSP klauzuli informacyjnej, osobom pełniącym funkcję koordynatorów, osobom wyznaczonym do realizacji zadań określonych oraz osobom wyznaczonym do kontaktów (o ile dane osobowe dotyczące ww. kategorii osób zostaną przekazane CSP).

Udostępnienie danych osobowych pracowników i współpracowników Stron

§ 10.

1. W celu wykonania Umowy, Strony wzajemnie udostępniają sobie dane swoich pracowników i współpracowników zaangażowanych w wykonywanie Umowy w celu umożliwienia utrzymywania bieżącego kontaktu z Kontrahentem przy wykonywaniu Umowy, a także – w zależności od specyfiki współpracy - umożliwienia dostępu fizycznego do nieruchomości drugiej Strony lub dostępu do systemów teleinformatycznych drugiej Strony.
2. W celu zawarcia i wykonywania Umowy, Strony wzajemnie udostępniają sobie dane osobowe osób reprezentujących Strony, w tym pełnomocników lub członków organów w celu umożliwienia kontaktu między Stronami jak i weryfikacji umocowania przedstawicieli Stron.
3. Wskutek wzajemnego udostępnienia danych osobowych osób wskazanych w pkt 1 i pkt 2 powyżej, Strony stają się niezależnymi administratorami udostępnionych jej danych. Każda ze Stron jako administrator udostępnionych jej danych osobowych samodzielnie decyduje o celach i środkach przetwarzania udostępnionych jej danych osobowych, w granicach obowiązującego prawa i ponosi za to odpowiedzialność.

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

4. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania informacji zawartej w § 9 w celu dopełnienia obowiązku informacyjnego przewidzianego w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji niniejszej umowy.

Postanowienia końcowe

§ 11.

1. W razie zaistnienia sporu wynikającego z niniejszej umowy lub pozostającego w związku z nią, strony podejmą próbę ugodowego rozwiązania sporu.
2. Jeżeli próba ugodowego rozwiązania sporu nie doprowadzi do zawarcia ugody, strony poddadzą się rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego powiadomienia, o każdej zmianie adresu.
4. W przypadku niezrealizowania zobowiązania wskazanego w ust. 3, pisma dostarczone pod adres wskazany w niniejszej umowie uważa się za doręczone.
5. Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może dokonywać przelewu wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
6. Wszelkie zmiany i uzupełnienia dotyczące niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – *Kodeks cywilny* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1610, 1615, 1890, 1933) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720).
8. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.
9. Umowa zostaje zawarta z chwilą podpisania jej przez obie strony.
10. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

Załączniki:

1. Formularz oferty wraz z formularzem cenowym.
2. Opis przedmiotu zamówienia.
3. Ostateczny ranking aukcji elektronicznej (dotyczy części I - XI).
4. Projekt aneksu do umowy.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

ANEKS NR 1

do Umowy nr 28/24/WŻ/..... z dnia r.

Zawarty w Legionowie w dniu 2024 r. pomiędzy **SKARBEM PAŃSTWA – CENTRUM SZKOLENIA POLICJI** w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo, NIP: 536-00-13-119, REGON: 011968687 reprezentowanym przez
.....
zwany w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

a

..... z siedzibą w
wpisanym do Krajowego Rejestru Przedsiębiorców / Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej NIP:, REGON:,
reprezentowaną przez
zwany w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”,
wyłonionym w trybie przetargu nieograniczonego do zamówienia publicznego nr 28/24/WŻ Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, realizowanego zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720), zwaną w dalszej części umowy „ustawą”.

§ 1.

Na podstawie § 1 ust. 4 okres realizacji umowy ulega wydłużeniu do dnia

§ 2.

Pozostałe warunki umowy nie ulegają zmianie.

§ 3.

Niniejszy aneks sporządzony został w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami

Wykonawca musi wykazać dysponowanie co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia

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

* niepotrzebne skreślić

Uwaga!

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

..... dn.
(miejsowość)

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

Wykonawca:

.....

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię,nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

INORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI/BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

W związku z udziałem w postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na *dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach* oraz zgodnie z treścią *Specyfikacji warunków zamówienia* (Rozdział VII pkt 3 lit. d – SWZ)

- oświadczamy, że nie należymy* do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów*, co inny Wykonawca, który złożył odrębną ofertę w postępowaniu.

lub

- oświadczamy, że należymy* do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów*, co następujący Wykonawca, który złożył odrębną ofertę, w postępowaniu:

.....
.....

Data, miejscowość oraz podpis(-y):

.....

Wraz ze złożeniem niniejszego oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Data, miejscowość:

.....

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

* niniejsze oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

Wykonawca:

.....

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię,nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE* **O AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W JEDZ****

W związku z udziałem w postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego *na dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach* (sprawa nr 28/24/WŻ), prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720), oświadczam/y, że informacje zawarte w *Jednolitym europejskim dokumencie zamówienia* (JEDZ), o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 108 ust. 1 oraz w art. 109 ust. 1 ustawy,

są aktualne / są nieaktualne.***

Data, miejscowość oraz podpis(-y):

.....

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

* niniejsze oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

** na podstawie § 3 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r., w sprawie *podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy* (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415) wydanego w oparciu o art. 128 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720).

*** niepotrzebne skreślić. W przypadku braku aktualności podanych uprzednio informacji dodatkowo należy złożyć stosowną informację w tym zakresie, w szczególności określić jakich danych dotyczy zmiana i wskazać jej zakres

Wykonawca:

.....

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko / podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy/Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z ART. 5K ROZPORZĄDZENIA 833/2014 ORAZ ART. 7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na *dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach* (sprawa nr 28/24/WZ), prowadzonego przez Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.¹²
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego* (Dz. U. z 2024 r., poz. 507).¹³

¹² Zgodnie z treścią art. 5k ust. 1 rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576 zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)–e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)–f) i lit. h)–j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)–e) i lit. g)–i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)–d), lit. f)–h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

w tym Podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

¹³ Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego*, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. *o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu* (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

INFORMACJA DOTYCZĄCA POLEGANIA NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY W ZAKRESIE ODPOWIADAJĄCYM PONAD 10 % WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

[UWAGA: wypełnić tylko w przypadku podmiotu udostępniającego zasoby, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega w zakresie odpowiadającym ponad 10 % wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego podmiotu udostępniającego zasoby, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega w zakresie odpowiadającym ponad 10 % wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne]

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w

(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)

polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego podmiotu udostępniającego zasoby:

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

w następującym zakresie:

(określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu)

co odpowiada ponad 10 % wartości przedmiotowego zamówienia.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10 % WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

[UWAGA: wypełnić tylko w przypadku Podwykonawcy (niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby), na którego przypada ponad 10 % wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego Podwykonawcy, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca nie polega, a na którego przypada ponad 10 % wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego Podwykonawcą, na którego przypada ponad 10 % wartości zamówienia:

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

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE DOSTAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10 % WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

[UWAGA: wypełnić tylko w przypadku dostawcy, na którego przypada ponad 10 % wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego dostawcy, na którego przypada ponad 10 % wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego dostawcą, na którego przypada ponad 10 % wartości zamówienia:

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

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Data, miejscowość oraz podpis(-y):

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy; 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie NIP: 5360013119 tel.: (47) 725 52 57 www.csp.edu.pl
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo REGON: 011968687 fax: (47) 725 35 85 zzp@csp.edu.pl

Wykonawca:

.....

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko / podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby/ Podwykonawcy

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z ART. 5K ROZPORZĄDZENIA 833/2014 ORAZ ART. 7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINE ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO

składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp;
(w przypadku Podwykonawcy na podstawie art. 462 ust. 5 ustawy Pzp)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na *dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach* (sprawa nr 28/24/WŻ), prowadzonego przez Centrum Szkolenia Policji w Legionowie, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY:

1. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.¹⁴
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego* (Dz. U. z 2024 r., poz. 507).¹⁵

¹⁴ Zgodnie z treścią art. 5k ust. 1 rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576 zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektywy w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)–e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)–f) i lit. h)–j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)–e) i lit. g)–i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)–d), lit. f)–h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu, w tym Podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

¹⁵ Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego*, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. *o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1124 z późn. zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. *o rachunkowości* (Dz. U. z 2023 r., poz. 120, 295, 1598, z 2024 r., poz. 619), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Data, miejscowość oraz podpis(-y):

.....

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
ul. Zegrzyńska 121, 05-119 Legionowo

NIP: 5360013119
REGON: 011968687

tel.: (47) 725 52 57
fax: (47) 725 35 85

www.csp.edu.pl
zzp@csp.edu.pl

Zobowiązanie podmiotu o oddaniu Wykonawcy swoich zasobów w zakresie zdolności technicznych/zawodowych

Ja/My

.....¹
(nazwa Podmiotu udostępniającego zasoby)

Zobowiązuję/zobowiązujemy się do oddania do dyspozycji Wykonawcy:

.....¹
(nazwa Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia)

niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia pn. „**Dostawa artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach**”, nr sprawy 28/24/WŻ w związku z powołaniem się na te zasoby w celu spełniania warunku udziału w postępowaniu przez Wykonawcę w zakresie zdolności technicznych/zawodowych poprzez udział w realizacji zamówienia w charakterze **Podwykonawcy/ów / innym charakterze²** zrealizuję/zrealizujemy dostawy/usługi w zakresie

.....¹
.....¹
(należy wypełnić w takim zakresie w jakim podmiot zobowiązuje się oddać Wykonawcy swoje zasoby w zakresie zdolności technicznych/zawodowych)

na okres¹

¹ należy wypełnić

² niepotrzebne skreślić

**Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.**