

**„Zatwierdzam”
Zastępca Kanclerza
Lotniczej Akademii Wojskowej**

mgr inż. Tomasz Płowaś



Dęblin, 25 listopada 2020 r.

Nr sprawy Zp/pn/98/2020

**Zamawiający:
Lotnicza Akademia Wojskowa
ul. Dywizjonu 303 nr 35,
08-521 Dęblin
tel. 261 519 677**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym
w trybie przetargu nieograniczonego na:**

sukcesywne dostawy ciast, pieczywa i świeżych wyrobów garmażeryjnych schłodzonych

1. ZAMAWIAJĄCY.

Lotnicza Akademia Wojskowa

Adres: ul. Dywizjonu 303 nr 35, 08 – 521 Dęblin

tel. 261 519 676

e-mail: m.szymanek@law.mil.pl, <http://www.law.mil.pl>

NIP 5060034353

REGON 060059216

Godziny pracy: 7.30 – 15.30 od poniedziałku do piątku.

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

- 2.1 Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 10 ust. 1 w zw. z art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą”.
- 2.2 W zakresie nieuregulowanym niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy.
- 2.3 Wartości zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

- 3.1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa ciast, pieczywa i świeżych wyrobów garmażeryjnych schłodzonych z podziałem na zadania:
 - 3.1.1 **zadanie I** – ciasto;
 - 3.1.2 **zadanie II** – pieczywo;
 - 3.1.3 **zadanie III** – świeże wyroby garmażeryjne schłodzone.
- 3.2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Formularzu oferty – w załączniku nr 1 do SIWZ.
- 3.3 Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SIWZ.
- 3.4 Produkty spożywcze dostarczane przez Wykonawcę powinny być produktami wytworzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności z Rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L. 2002.31.1 ze zm.).
- 3.5 **W celu oceny jakości oraz zgodności produktów z opisem przedmiotu zamówienia Wykonawca do oferty musi dołączyć próbki artykułów zaznaczonych w Formularzu cenowym.**
- 3.6 Zamawiający informuje, że wszystkie próbki są przeznaczone do testowania, w trakcie którego będzie dokonana ocena jakości zaoferowanych produktów i sprawdzenie zgodności z zapisami SIWZ, co spowoduje ich zużycie i zniszczenie.
- 3.7 Miejscem wykonania umowy są magazyny stołówki studenckiej i bufet Zamawiającego.
- 3.8 Wykonawca zobowiązany jest, aby dostarczane produkty były minimum pierwszej jakości, spełniające polskie normy oraz posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia te same dla danego asortymentu.
- 3.9 Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.
- 3.10 Zamawiający **nie przewiduje** możliwości udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy.
- 3.11 Zamawiający **dopuszcza** możliwość składania ofert częściowych dla zadania 1, 2 i 3 tj. odrębnie na każde zadanie. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych w obrębie poszczególnych zadań.
- 3.12 Oferent poniesie wszystkie koszty związane z przygotowaniem i przedłożeniem oferty.
- 3.13 Wspólny Słownik Zamówień CPV:
 - 15894000-1 – Przetworzone produkty spożywcze

15810000-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

15812000-3 – Wyroby ciastkarskie i ciasto

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

Wymagany termin wykonania zamówienia: **od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r.**

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

5.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

5.1.1 nie podlegają wykluczeniu zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy;

5.1.2 spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;

Zamawiający **wyznacza** szczegółowy warunek w tym zakresie.

– ma aktualną decyzję/zaświadczenie/ opinię właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej/Weterynaryjnej o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli sanitarnej i zatwierdzeniu zakładu do produkcji i obrotu żywnością.

Zamawiający **nie wyznacza** szczegółowego warunku w tym zakresie.

b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;

Zamawiający **nie wyznacza** szczegółowego warunku w tym zakresie;

c) zdolności technicznej lub zawodowej;

Zamawiający **nie wyznacza** szczegółowego warunku w tym zakresie.

5.2 Zgodnie z art. 22a ustawy Prawo zamówień publicznych:

5.3.1 Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

5.3.2 Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

5.3.3 Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy.

6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

6.1 Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu.

6.2 W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w pkt. 6.1 niniejszej SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

6.3 Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu składa także oświadczenie, o którym mowa w pkt. 6.1 dotyczące tych podmiotów oraz pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania

- Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia (jeżeli Wykonawca składający ofertę będzie korzystał z zasobów innych podmiotów).
- 6.4 Zamawiający nie żąda, aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu złożył oświadczenie, o którym mowa w pkt. 6.1 niniejszej SIWZ.
- 6.5 **Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1:**
- 6.5.1 aktualna decyzja/ zaświadczenie/ opinia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej/ Weterynaryjnej o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli sanitarnej i zatwierdzeniu zakładu do produkcji i obrotu żywnością;
- 6.5.2 dokument potwierdzający wdrożenie i stosowanie systemu HACCP w jednej z następujących form:
- certyfikatu HACCP wystawionego przez niezależną akredytowaną jednostkę certyfikującą **lub**
 - zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, wydane na podstawie art. 59 i 73 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia **lub**
 - protokołu z kontroli sanitarnej przeprowadzonego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jako organ urzędowej kontroli żywności, w skład którego wchodzi punkt zawierający pozytywną ocenę opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP na podstawie art. 59 i 73 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- 6.5.3. decyzję/zaświadczenie/opinię właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej /Weterynaryjnej dotyczące spełnienia przez środki transportu (minimum dwa) wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi w zakresie przystosowania do przewozu odpowiednich produktów.
- 6.6 **Wykonawca w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaże Zamawiającemu oświadczenie (załącznik nr 2A do SIWZ) **o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 6.7 W zakresie nieuregulowanym SIWZ zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016 r. poz. 1126); rozporządzenie Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z dnia 16 października 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1993) oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz.U. 2017 r., poz. 1320 ze zm.).
- 6.8 Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w pkt 6.1 niniejszej SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

7 PROCEDURA ODWRÓCONA.

- 7.1 Zamawiający informuje, że w przedmiotowym postępowaniu może zastosować procedurę wynikającą z art. 24aa ustawy (tzw. procedura odwrócona). Oznacza to, że Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 7.2 Jeżeli Wykonawca, o którym mowa w pkt. 7.1, uchyla się od zawarcia umowy Zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.

8. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

- 8.1 Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie lub drogą elektroniczną, z wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w pkt 6 niniejszej SIWZ (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy Pzp), dla których wymagana jest forma pisemna.
- 8.2 W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ.
- 8.3 Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: Lotnicza Akademia Wojskowa, 08-521 Dęblin, ul. Dywizjonu 303 nr 35 (Rektorat-Pałac Jabłonowskich), kancelaria jawna – pok. nr 116, z dopiskiem „Sekcja zamówień”.
- 8.4 Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: m.szymanek@law.mil.pl
- 8.5 Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
- 8.6 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
- 8.7 Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert (**tj. 30.11.2020 r.**), Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.
- 8.8 Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 8.7 niniejszej SIWZ.
- 8.9 W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ a treścią udzielonych odpowiedzi jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
- 8.10 Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców.
- 8.11 Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
 - 8.11.1. w kwestiach formalnych – pani Monika Szymanek;
 - 8.11.2. w kwestiach merytorycznych – pani Katarzyna Sosik, pani Magdalena Lesisz.
- 8.12 Jednocześnie Zamawiający informuje, że przepisy ustawy nie pozwalają na jakiegokolwiek inny kontakt — zarówno z Zamawiającym, jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub osobisty w swojej siedzibie.

9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

10. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 10.1 Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert (art. 85 ust. 5 ustawy).
- 10.2 Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.

- 11.1.1. „Formularz ofertowy” stanowiący załącznik nr 1 do SIWZ;
- 11.1.2. Wszystkie dokumenty i oświadczenia wymienione w pkt 6.1 - 6.3 SIWZ;
- 11.1.3. **W celu oceny jakości oraz zgodności produktów z opisem przedmiotu zamówienia należy przedłożyć próbki produktów** będących przedmiotem zamówienia w zamkniętym opakowaniu (karton, pudełko, pojemnik, itp.) oznaczonym nazwą i adresem Wykonawcy z dopiskiem: „Oferta na sukcesywną dostawę ciast, pieczywa oraz świeżych wyrobów garmazeryjnych schłodzonych. Nie otwierać przed dniem 4.12.2020 r. r. godz. 11.30”. Ocenie podlegać będą wszystkie asortymenty oznaczone „* ” w Formularzu cenowym niniejszej specyfikacji, tj.:
 - w Zadaniu I – próbki z poz. 8, 9, 10, 12, 13, 24, 25, 40, 42, 57, 58, 66 (**UWAGA chlebek weselny musi być w całości, aby Zamawiający mógł ocenić walory estetyczne**);
 - w Zadaniu II – próbki z poz. 1, 2, 3, 4, 5;
 - w Zadaniu III – próbki z poz. 1, 2, 3, 9, 13, 18, 19.

Przez próbkę produktu należy rozumieć:

Przez próbkę produktu należy rozumieć:

- opakowanie zawierające nie więcej niż 200 gram ocenianego artykułu żywnościowego lub
- 150-200 gram badanego artykułu żywnościowego w jednym kawałku.

Zamawiający wymaga, żeby wielkość produktów załączonych do oferty jako próbki miała wielkość jaką wskazano w Formularzu cenowym tj. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Do każdego produktu powinna być dołączona metryczka(etykieta) z nazwą produktu i pozycją z formularza wypełnionego przez Wykonawcę (**np. poz. 25 - porzeczkowiec**).

Zamawiający informuje, że wszystkie próbki są przeznaczone do testowania, w trakcie którego będzie dokonana ocena jakości zaoferowanych produktów i sprawdzenie zgodności z zapisami SIWZ, co spowoduje ich zużycie i zniszczenie.

Niedostarczenie przez Wykonawcę wszystkich wyszczególnionych próbek produktu wraz z ofertą, dostarczenie produktów niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia – równoznaczne będzie z odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust.1 pkt.2.

Do oferty należy dołączyć zdjęcia oferowanych tortów na paterach

- 11.1.4 **Każdy z Wykonawców biorących udział w ocenie jakości dołącza do oferty oświadczenie, którego wzór stanowi Zał. nr 3 do SIWZ.**
- 11.2. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym)

Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

- 11.3. Oferta musi być **napisana w języku polskim**, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę(y) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
- 11.4. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
- 11.5. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
- 11.6. Wykonawca **poniesie wszelkie koszty związane** z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 11.7. Zaleca się, aby każda zapisana strona oferty była ponumerowana kolejnymi numerami, a cała oferta wraz z załącznikami była w trwały sposób ze sobą połączona (np. zbindowana, zszyta uniemożliwiając jej samoistną dekompletację), oraz zawierała spis treści.
- 11.8. Poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w ofercie, powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
- 11.9. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie i oznakować w następujący sposób:

Lotnicza Akademia Wojskowa
ul. Dywizjonu 303 nr 35
08 – 521 Dęblin
„sukcesywne dostawy ciast, pieczywa i świeżych wyrobów garmazeryjnych
schłodzonych Zp/pn/98/2020”
Nie otwierać przed dniem 4.12.2020 r. godz. 11.30

i opatrzyć nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy.

- 11.10. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2020 r., poz. 1913), jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 11.11. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zsyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
- 11.12. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
- 11.13. Zamawiający informuje, że w przypadku, kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy, a złożone przez niego wyjaśnienia lub dowody stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 11.14. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
- 11.15. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem

składania ofert w trybie przewidzianym w pkt 8 SIWZ. Przepisy ustawy nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

11.16. Jeżeli Wykonawca zawrze w ofercie dane w innych jednostkach niż określił to Zamawiający, wówczas Zamawiający, jeśli będzie to niezbędne w toku postępowania, dokona ich przeliczenia w tym z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa, w zakresie w jakim to regulują.

11.17 Forma składanych przez Wykonawcę oświadczeń i dokumentów w formie pisemnej:

- 11.17.1 „Formularz ofertowy”, o którym mowa w pkt 11.1.1 SIWZ, musi być złożony w formie pisemnej pod rygorem nieważności;
- 11.17.2 oświadczenia, o których mowa w pkt 6.1 – 6.3 SIWZ muszą być złożone w formie pisemnej pod rygorem nieważności;
- 11.17.3 oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o którym mowa w pkt 6.6 SIWZ, musi być złożone w oryginale;
- 11.17.4 dokument, z którego wynikać będzie zakres umocowania musi być złożony w formie oryginału lub kopii poświadczonych notarialnie za zgodność z oryginałem, sporządzonego przez notariusza odpisu lub wyciągu z dokumentu;
- 11.17.5 wszystkie dokumenty sporządzone w języku obcym muszą zostać złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

12. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 12.1 **Ofertę w formie pisemnej należy złożyć w siedzibie Zamawiającego przy ul. Dywizjonu 303 nr 35 (Rektorat - Pałac Jabłonowskich) kancelaria jawna – pok. nr 116 w terminie do dnia 4.12.2020 r. do godz. 11.00** (wjazd do Pałacu Jabłonowskich możliwy również od strony os. Lotnisko, od ul. płk. Pilota Szczepana Ścibiora) i zaadresować zgodnie z opisem przedstawionym w pkt 11.9 do SIWZ.
- 12.2 Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
- 12.3 Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt 12.1 niniejszej SIWZ zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w art. 84 ust. 2 ustawy Pzp.
- 12.4 O terminie złożenia oferty w formie elektronicznej decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie zakupowej. Po upływie terminu składania ofert, dodanie oferty i załączników nie będzie możliwe.
- 12.5 Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego na terenie Garnizonu Dęblin przy ul. 2 Pułku „Kraków” budynek nr 22 pok. nr 4 **w dniu 4.12.2020 r. o godz. 11.30.** Powyższy budynek znajduje się na terenie zamkniętym i Wykonawca chcący uczestniczyć w czynności otwarcia ofert powinien przybyć odpowiednio wcześniej, aby przejść procedurę związaną z wejściem na teren zamknięty. Otwarcie ofert jest jawne.
- 12.6 Wstęp Wykonawców zagranicznych do czynności otwarcia ofert, które odbędzie się na terenie garnizonu, może być realizowany wyłącznie na podstawie pozwoleń wydanych na zasadach określonych w Decyzji nr 19/MON z dnia 24.01.2017 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz.U. z dnia 25.01.2017 r., poz. 18).
Powyższe ma zastosowanie również przy realizacji zamówienia.
- 12.7 Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.

13. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O ZAMÓWIENIE

- 13.1 Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia prowadzonego w celu zawarcia umowy (**np. spółka cywilna, konsorcjum**). W takim przypadku Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi jednoznacznie wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, musi w swej treści zawierać wskazanie niniejszego postępowania.

Pełnomocnictwo musi być załączone w oryginale i podpisane przez uprawnionych, w świetle dokumentów rejestracyjnych, przedstawicieli wykonawców lub mieć postać aktu notarialnego albo notarialnie potwierdzonej kopii. Wszelka korespondencja prowadzona będzie z pełnomocnikiem.

- 13.2 Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w pkt 13.1.
- 13.3 W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia, o którym mowa w pkt 6.1 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

14. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

- 14.1 Podana w ofercie cena (brutto) musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszej specyfikacji oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
- 14.2 Cena zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2019 r., poz. 178) oznacza wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający jest obowiązany zapłacić Wykonawcy za usługę; w cenie tej uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym.
- 14.3 Przy wyliczaniu poszczególnych wartości należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny.
- 14.4 W przypadku, gdy parametr miejsca tysięcznego jest poniżej 5, to parametr setny pozostaje bez zmian, w przypadku zaś, gdy parametr miejsca tysięcznego wynosi 5 i powyżej, to parametr setny zaokrągla się w górę.
- 14.5 Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
- 14.6 Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) usługi, których świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

15. KRYTERIA WYBORU OFERTY.

15.1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium i jego znaczeniem:

15.1.1. „Cena ofertowa brutto” – C;

15.1.2. „Jakość” – J.

15.2. Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Kryterium	Waga [%]	Liczba punktów	Sposób oceny wg wzoru
Cena ofertowa brutto	60%	60	$C = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 60 \text{ pkt}$
Jakość	40%	40	$J = \frac{\text{Ilość punktów dla oferty badanej}}{\text{Najwyższa ilość punktów z ofert badanych}} \times 40 \text{ pkt}$
RAZEM	100%	100	C + J

- 15.3. Oceny jakości dokona pięcioosobowy zespół degustacyjny powołany na wniosek Przewodniczącego Komisji Przetargowej przez Rektora - Komendanta LAW spośród pracowników Działu Żywnienia;
- 15.4. Szczegółowy tryb pracy Zespołu Degustacyjnego oraz zasady dokonywania ocen jakości przedstawionych przez Wykonawców artykułów żywnościowych określa Zał. Nr 6 do SIWZ;
- 15.5. jakość artykułów żywnościowych to zespół cech organoleptycznych obejmujących „podkryteria” - smak, zapach, konsystencję i wygląd zewnętrzny, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka;
- 15.6. ocena podkryteriów jakości dokonana zostanie w skali od 0 do 40 punktów, przy czym wartość punktowa „podkryteriów” może wynosić:

smak	–	od 0 do 20 pkt,
zapach	–	od 0 do 6 pkt,
konsystencja	–	od 0 do 7 pkt,
wygląd zewnętrzny	–	od 0 do 7 pkt.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

16. WYBÓR OFERTY I ZAWIADOMIENIE O WYBORZE OFERTY

- 16.1 Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SIWZ i przedstawia najkorzystniejszy bilans kryteriów określonych w pkt 15 SIWZ.
- 16.2 Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:
 - 16.2.1 wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 16.2.2 Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - 16.2.3 Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone,
 - 16.2.4 unieważnieniu postępowania,
 - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 16.3 Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w pkt 16.2.1 lub 16.2.4 na stronie internetowej.
- 16.4 Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty. W przypadku gdy zostanie złożona tylko jedna oferta Zamawiający może zawrzeć umowę w krótszym terminie.
- 16.5 Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy, lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki obligujące Zamawiającego do unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.

17. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

- 17.1. Zamawiający żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- 17.2. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany będzie do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy najpóźniej w dniu jej zawarcia, w wysokości 2% ceny całkowitej brutto podanej w ofercie.
- 17.3. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach:
 - 17.3.1. pieniądzu;

- 17.3.2. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
- 17.3.3. gwarancjach bankowych;
- 17.3.4. gwarancjach ubezpieczeniowych;
- 17.3.5. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
- 17.4. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczenia w formach określonych art. 148 ust. 2 ustawy.
- 17.5. Zabezpieczenie wnoszone w formie pieniężnej należy wnieść przelewem na konto w Banku PKO BP Oddział w Puławach 92 1020 3147 0000 8602 0086 0239, z dopiskiem na przelewie: „ZABEZPIECZENIE – ZP/PN/98/2020”.
- 17.6. W przypadku wniesienia zabezpieczenia w formie pieniężnej Zamawiający przechowa je na oprocentowanym rachunku bankowym.
- 17.7. Z treści zabezpieczenia przedstawionego w formie gwarancji/poręczenia winno wynikać, że bank, ubezpieczyciel, poręczyciel zapłaci, na rzecz Zamawiającego w terminie maksymalnie 30 dni od pisemnego żądania kwotę zabezpieczenia, na pierwsze wezwanie Zamawiającego, bez odwołania, bez warunku, niezależnie od kwestionowania czy zastrzeżeń Wykonawcy i bez dochodzenia czy wezwanie Zamawiającego jest uzasadnione czy nie.
- 17.8. W przypadku, gdy zabezpieczenie, będzie wnoszone w formie innej niż pieniądź, Zamawiający zastrzega sobie prawo do akceptacji projektu ww. dokumentu.
- 17.9. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

18. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

- 18.1. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
- 18.2. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego.
- 18.3. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacjom.
- 18.4. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

19. ISTOTNE WARUNKI UMOWY.

Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do SIWZ.

20. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ.

- 20.1 Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy jak dla postępowań poniżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.
- 20.2 Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy.

Załączniki:

Nr 1 - Formularz oferty

Nr 2 – Oświadczenie

Nr 2A – Oświadczenie o przynależności bądź braku przynależności do grupy kapitałowej

Nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy

Nr 4 – Wzór umowy

Nr 5 – Klauzula informacyjna

Nr 6 – Regulamin degustacyjny

Nr 7 – Decyzja nr 19/MON z dnia 24.01.2017 r.

FORMULARZ OFERTY

A. DANE DOTYCZĄCE WYKONAWCY

Nazwa Wykonawcy/ imię i nazwisko Wykonawcy:

.....

Adres Wykonawcy/ miejsce zamieszkania Wykonawcy:

.....

Telefon:.....

REGON: **NIP:**

E-mail, na który Zamawiający ma przysyłać korespondencję:

.....

W przypadku wyboru mojej oferty jako najkorzystniejszej osobą umocowaną do podpisania umowy jest

.....

W przypadku wyboru mojej oferty jako najkorzystniejszej osobą odpowiedzialną za realizację umowy jest tel., e-mail:

Czy wykonawca jest małym lub średnim przedsiębiorcą?¹

TAK ☐

NIE ☐

(zaznacz właściwe)

B. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE TREŚCI SIWZ

Oświadczam/y, że akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia przedmiotowego postępowania.

Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z wymaganiami Zamawiającego, dotyczącymi przedmiotu zamówienia zamieszczonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami i nie wnoszę/wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.

Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Oświadczam/y, iż zapoznałem/zapoznałam się z informacjami dotyczącymi przetwarzania moich danych osobowych przez Lotniczą Akademię Wojskową w związku prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (załącznik nr 5 do SIWZ).

Oświadczam/y, że wypełniłem/am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO² wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu³.

¹ Małe przedsiębiorstwo to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub suma bilansowa nie przekracza 10 mln EUR. Średnie przedsiębiorstwo to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 mln EUR lub suma bilansowa nie przekracza 43 mln EUR.

² 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

³ 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).

Oświadczam/y, że wybór mojej/naszej oferty **nie będzie/będzie⁴** prowadził do powstania **u Zamawiającego obowiązku podatkowego⁵** zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie:

(poniżej należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania takiego obowiązku podatkowego - wskazać nazwę, która znajdzie się później na fakturze.

Należy wskazać wartości tego towaru lub usług bez kwoty podatku

..... o wartości zł netto

..... o wartości zł netto

Oświadczam/y, że numer rachunku rozliczeniowego wskazany we wszystkich fakturach, które będą wystawione w moim/naszym imieniu, **jest rachunkiem/ nie jest rachunkiem⁶** dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Prawo Bankowe (Dz. U. z 2020 r. poz. 1896) prowadzony jest rachunek VAT.

W przypadku wyboru mojej oferty wynagrodzenie za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z wystawioną/ymi fakturą/ami należy wpłacić na rachunek:

.....

(podać nazwę banku i nr konta)

C. CENA

Oświadczamy, że podane ceny zawierają wszystkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.

INTEGRALNĄ CZĘŚCIĄ FORMULARZA OFERTY JEST FORMULARZ CENOWY - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Jeżeli Wykonawca nie złoży formularza cenowego, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy.

Zadanie 1:

Cena brutto zł (słownie brutto:zł),

Zadanie 2:

Cena brutto zł (słownie brutto:zł),

Zadanie 3:

Cena brutto zł (słownie brutto:zł),

D. PODWYKONAWSTWO.

Oświadczam/y, że zamierzam/y powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia (Jeżeli jest to wiadome, należy podać również dane proponowanych podwykonawców):

Lp.	Część zamówienia	Wartość brutto (PLN) lub procentowy udział podwykonawstwa	Nazwa i adres podwykonawcy
1	2	3	4
1			
2			

⁴ niepotrzebne skreślić

⁵ (Powstanie obowiązku podatkowego u Zamawiającego wynika z okoliczności: **wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, importu usług lub towarów).**

⁶ niepotrzebne skreślić

RAZEM		
--------------	--	--

W przypadku wykonania zamówienia samodzielnie należy przekreślić treść oświadczenia lub nie wypełniać tabeli.

E. SPIS TREŚCI

Wraz z ofertą składamy następujące oświadczenia oraz dokumenty:

.....

.....

....., dnia

.....

(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

INTEGRALNA CZĘŚĆ FORMULARZA OFERTY

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - FORMULARZ CENOWY

ZADANIE I - CIASTA

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
A									
1.	sero-makowiec -ciasto kruche, masa twarogowa, masa makowa, wykończone frużeliną w kolorze czerwonym, wysokość 5-6 cm, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	300					
2.	szarlotka - ciasto kruche, przekładane jabłkami prażonymi, wykończone kruszonką z ciasta kruchego i posypane cukrem pudrem, wysokość 4 cm, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	200					
3.	orzechowiec - ciasto biszkoptowe kakaowe, masa tłuszczowo jajeczna, ciasto orzechowe, masa karmelowa, nasączone alkoholem, na wierzchu posypka czekoladowa z orzechami, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ok 4,5 -5,5 cm		kg	80					
4.	sernik - ciasto kruche, masa serowa, udekorowane polewą czekoladową w "mazaje", wysokość ok 4,5 -5,5 cm, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	200					
5.	keks - ciasto ucierane z dodatkiem bakali wykończone żelem i posypane orzeszkami, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 szt. ok. 0,35 kg		kg	80					
6.	pączek drożdżowy - nadziewany marmoladą, wykończone lukrem, posypyany skórką pomarańczową. Waga 70g-80g		kg	400					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
7.	Mini pączki , drożdżowe, waga 12g 1 sztuki, o kształcie owalnym wykończone lukrem na bazie świeżych jaj		kg	3					
8.	*Rogaliki tłuszczowo-drożdżowe waga 12g-15g jednej sztuki, nadziewane marmoladą owocową, posypane cukrem pudrem		kg	3					
9.	*Ptyś mały nadziewany korpusy z ciasta parzonego z nadzieniem bitej śmietany, średnica w podstawie ok.4-5 cm, waga 1 szt 0,015 kg		kg	3					
10.	*Pierogi - ciasto półfrancuskie, nadzienie morelowe, wierzch: pomalowane rozkłodonym jajkiem i posypane cukrem waga 1 sztuki 20-30g		kg	4					
11.	Ciasto drożdżowe z rodzynkami i kruszonką - foremka prostokątna, waga 0,35 kg, na bazie świeżych jaj, wykończone kruszonką		kg	60					
12.	*Cebularz - ciasto drożdżowe z przyprawami, cebula, mak, waga 100 g, średnica w podstawie 16-17 cm		kg	140					
13.	*Zapiekanka - ciasto pszenne, farsz pieczarkowo pomidorowy, na górze posypane serem żółtym, długość ok 25-27 cm, waga 1 sztuki 200 g		kg	400					
14.	Pizza - ciasto drożdżowe z przyprawami, sos pomidorowy, pieczarki, kukurydza, wykończone na górze serem żółtym, waga 120 g, średnica w podstawie 16-17 cm		kg	320					
15.	drożdżówka - ciasto drożdżowe słodkie, z różnym nadzieniem: makiem, jabłkami prażonymi, serem, nadzieniem malinowym lub truskawkowym, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 100g-110g		kg	800					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
16.	sernik z rosą na bazie kruchego spodu , z masą serową, wykończone bezą z wiórkami, o wysokości 5 cm- 6 cm, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	200					
17.	Piernik ciasto ucierane z miodem, przyprawami wykończone polewą czekoladową i posypane orzeszkami, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 szt. 0,5 kg		kg	80					
18.	Babka okrągła -ciasto ucierane, wykończone polewą czekoladową, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 szt. ok. 0,4 kg		kg	5					
19.	Bananowy raj -ciasto czekoladowe z owocami, masa na bazie śmietany z dodatkiem bananowym, wykończone kruszonką z ciasta czekoladowego, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ciasta ok 5-6 cm		kg	50					
20.	Shrek - ciasto biszkoptowe jasne, budyń z soku, ciastka delicje, masa na bazie śmietany i galaretek, wykończone galaretką w kolorze zielonym, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ok 4,5 - 5,5 cm,		kg	200					
21.	Pleśniak - ciasto kruche przełożone dżemem porzeczkowym, ciasto kruche kakaowe z rodzynkami, piana z białek, kruszonka z kruchego ciasta, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ok. 4 - 5 cm		kg	200					
22.	Strucla makowa ciasto drożdżowe z nadzieniem makowym wykończona polewą czekoladową posypaną orzeszkami, ciasto na bazie świeżych jaj, 1 szt to 0,5 kg		kg	30					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
23.	Ciasto czekoladowe z musem - ciasto czekoladowe, krem toffi, masa na bazie bitej śmietany z musem owocowym i galaretką, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	100					
24.	*Deser - ciasto biszkoptowe, krem śmietankowy, frużelina owocowa, krem śmietanowo-owocowy, dekoracja żelem i posypką lub owoce sezonowo, wysokość 4 cm, długość 9 cm		kg	40					
25.	*Porzeczkowiec - ciasto biszkoptowe z dwóch warstw, nadzienie porzeczkowe, krem śmietanowowo - tofikowy, góra wykończona masą śmietanową z dodatkiem nadzienia porzeczkowego, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ok. 4,5 - 5,5 cm.		kg	200					
B									
26.	sero-makowiec - ciasto kruche, masa twarogowa, masa makowa, wykończone frużeliną w kolorze czerwonym, wysokość 5-6 cm, ciasto na bazie świeżych jaj,		kg	50					
27.	szarlotka - ciasto kruche, przekładane jabłkami prażonymi, wykończone kruszonką z ciasta kruchego i posypane cukrem pudrem, wysokość 4 cm, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	50					
28.	Orzechowiec - ciasto biszkoptowe kakaowe, masa tłuszczowo jajeczna, ciasto orzechowe, masa karmelowa, nasączone alkoholem, na wierzchu posypka czekoladowa z orzechami, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ok 4,5 -5,5 cm		kg	20					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
29.	sernik - ciasto kruche, masa serowa, udekorowane polewą czekoladową w "mazaje", wysokość ok 4,5-5,5 cm, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	100					
30.	keks- ciasto ucierane z dodatkiem bakali wykończone żelem i posypane orzeszkami, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 szt. ok. 0,35 kg		kg	5					
31.	Ciasto drożdżowe z rodzynkami i kruszonką - foremka prostokątna, waga 1 szt. 0,35 kg, na bazie świeżych jaj, wykończone kruszonką		kg	5					
32.	pączek drożdżowy- nadziewany marmoladą, wykończone lukrem, posypyany skórką pomarańczową, waga 1 szt. 70g-80g		kg	7					
33.	drożdżówka - ciasto drożdżowe słodkie, z różnym nadzieniem: makiem, jabłkami prażonymi, serem, nadzieniem malinowym lub truskawkowym, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 szt. 100g-110g		kg	15					
34.	Piernik ciasto ucierane z miodem, przyprawami wykończone polewą czekoladową i posypane orzeszkami, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 szt. 0,5 kg		kg	5					
35.	Tort - ciasto biszkoptowe, przekładane masą na bazie białej śmietany, o różnych smakach z dodatkami owoców, nasączone ponczem z alkoholem, wykończone elementami dekoracyjnymi, o kształcie okrągłym lub prostokątnym, o wysokości i wadze uzgodnionej z zamawiającym, zależnej od smaku i średnicy <u>na paterach Dostawcy, na bazie świeżych jaj. Do oferty należy dołączyć zdjęcia tortów na paterach.</u>		kg	70					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
36.	Buleczki z jagoda ciasto drożdżowe, nadzienie jagodowe, posypane kruszonką, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 sztuki 0,03 - 0,04 kg, produkcja ręczna		kg	6					
37.	Buleczki owocowe - ciasto drożdżowe, nadzienie wieloowocowe, posypane kruszonką, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 szt ok. 0,03 - 0,04 kg		kg	6					
38.	Rolada jabłkowa - ciasto biszkoptowe, jabłko z galaretką, posypane cukrem pudrem, o średnicy 8-10 cm, na bazie świeżych jaj		kg	15					
39.	Ciasto jagodowo-gruszkowe - ciasto biszkoptowe, nadzienie jagodowe, gruszki z syropu i masa na bazie bitych śmietany z żelatyną, wierzch posypyany dekoracyjną posypką czekoladową jasną i ciemną, wysokość 4,5 - 5,5 cm		kg	5					
40.	*Mini pączki , drożdżowe, waga 1 sztuki 12g, o kształcie owalnym wykończone lukrem na bazie świeżych jaj		kg	30					
41.	Rogaliki tłuszczowo-drożdżowe waga 1 sztuki 12g-15g, nadziewane marmoladą owocową, posypane cukrem pudrem		kg	30					
42.	*babeczki kruche z owocami - korpus kruchy nadziewany kremem, wiśnia koktajlowa lub czekoladowy wachlarzyk ułożony na kremie półtłustym mieszanym, waga 1 sztuki 70-100 g ciasto na bazie świeżych jaj		kg	5					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
43.	Ptyś mały nadziewany korpusy z ciasta parzonego z nadzieniem bitej śmietany, średnica w podstawie ok.4-5 cm, waga 1 szt 0,015 kg		kg	10					
44.	Pierogi - ciasto półfrancuski, nadzienie morelowe, wierzch: pomalowane rozkłóconym jajkiem i posypane cukrem , waga 1 sztuki 20-30g		kg	15					
45.	Cebularz - ciasto drożdżowe z przyprawami, cebula, mak, waga 1 szt. 100 g, średnica w podstawie 16-17 cm		kg	1					
46.	Zapiekanka - ciasto pszenne, farsz pieczarkowo pomidorowy, na górze posypane serem żółtym, długość ok 25-27 cm, waga 1 sztuki 200 g		kg	10					
47.	Pizza - ciasto drożdżowe z przyprawami, sos pomidorowy, pieczarki, kukurydza, wykończone na górze serem żółtym, waga 120 g, średnica w podstawie 16-17 cm		kg	10					
48.	Babka okrągła -ciasto ucierane, wykończone polewą czekoladową, ciasto na bazie świeżych jaj, waga 1 szt. ok. 0,4 kg		kg	2					
49.	Bananowy raj -ciasto czekoladowe z owocami, masa na bazie śmietany z dodatkiem bananowym, wykończone kruszonką z ciasta czekoladowego, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ciasta ok 5-6 cm		kg	15					
50.	Shrek - ciasto biszkoptowe jasne, budyń z soku, ciastka delicje, masa na bazie śmietany i galaretek, wykończone galaretką w kolorze zielonym, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ok 4,5 - 5,5 cm,		kg	5					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
51.	Pychotka - ciasto kruche z bezą i bakaliami kandyzowanymi przełożone kremem śmietankowym, wysokość ok 4,5 -5,0 cm, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	10					
52.	Pleśniak - ciasto kruche przełożone dżemem porzeczkowym, ciasto kruche kakaowe z rodzynkami, piana z białek, kruszonka z kruchego ciasta, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ok. 4 - 5 cm		kg	20					
53.	Strucla makowa ciasto drożdżowe z nadzieniem makowym wykończona polewą czekoladową posypaną orzeszkami, ciasto na bazie świeżych jaj, 1 szt to 0,5 kg		kg	4					
54.	Wafle karmelowe -wafle tortowe z nadzieniem o smaku toffi, wysokość 3-3,5 cm, waga jednej sztuki 30g		kg	3					
55.	Bezy - białko z jaja kurzego, cukier, barwnik spożywczy, waga jednej sztuki = 5-7g, średnica w podstawie=4-4,5cm, wysokość=2,5 -3 cm, ciastko na bazie świeżych jaj		kg	3					
56.	Deser - ciasto biszkoptowe, krem śmietankowy, frużelina owocowa, krem śmietanowo owocowy, dekoracja żelem i posypką lub owoce sezonowo, wysokość 4 cm, długość 9 cm, waga 90 g		kg	5					
57.	*Bajaderki - ciastka kruche, marmolada wieloowocowa, kakao, orzeszki, śmietana, wiórki kokosowe. Waga jednej sztuki 16-17g , produkt na bazie świeżych jaj		kg	5					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
58.	*Ciastko kwiatek z nadzieniem owocowym - ciastko kruche w kształcie kwiatuszka, którego płatki łączy nadzienie owocowe, dostępne w opakowaniach po 0,5kg, waga jednego ciastka 15-19g, dozowanie nadzienia - praca ręczna, średnica w podstawie 4- 4,5 cm, ciastko na bazie świeżych jaj		kg	5					
59.	Ciasto czekoladowe z musem__ - ciasto czekoladowe, krem toffi, masa na bazie bitej śmietany z musem owocowym i galaretką, ciasto na bazie świeżych jaj		kg	10					
60.	Wiśniowa fantazja - ciasto biszkoptowe czekoladowe, owoce wiśni w galaretkę, krem śmietankowy, herbatniki polane czekoladą, wysokość 5,0-5,5 cm, ciasto na bazie świeżych jaj.		kg	15					
61.	Metrowiec - ciasto piaskowe, masa śmietankowa z dodatkiem kremu budyniowego, wykończone polewą czekoladową, obsypane wiórkami kokosowymi oraz orzechami arachidowymi, wysokość 6,0-6,5 cm, ciasto na bazie świeżych jaj.		kg	5					
62.	Malinowa chmurka - ciasto na biszkoptowym spodzie z dużą ilością malin w malinowej galaretkę, kremowa masa śmietankowa przykryta chrupiącą bezą z płatkami arachidowymi, wysokość 5,0 - 5,5 cm, ciasto na bazie świeżych jaj.		kg	15					
63.	Bułka Bajgiel - bułka okrągła z ciasta maślanego, posypana sezamem, z zagłębieniem od góry, średnica w podstawie ok. 12 - 13 cm, waga 1 szt. 90g.		kg	5					
64.	Bułka maślana bez kruszonki - puszysta bułka z ciasta maślanego, lekko słodka z delikatną, rumianą skórką, średnica w podstawie ok 11 - 12 cm, waga 1 szt. - 75g.		kg	5					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
65.	Porzeczkowiec - ciasto biszkoptowe, dwie warstwy, nadzienie porzeczkowe, krem śmietanowo - tofikowy, góra wykończona masą śmietanową z dodatkiem nadzienia porzeczkowego, ciasto na bazie świeżych jaj, wysokość ok. 4,5 - 5,5 cm.		kg	20					
66.	*Chlebek weselny - średnica 15-20 cm, z dekoracją w różyczki, listki, z koszyczkiem i pojemnikiem na sól; waga 900 g 1 sztuki		kg	15					
RAZEM ZADANIE I A + B									

***UWAGA:** W celu oceny jakości oraz zgodności produktów z opisem przedmiotu zamówienia do oferty należy dołączyć próbki produktów będących przedmiotem zamówienia w zamkniętym opakowaniu (karton, pudełko, pojemnik, itp.) oznaczonym nazwą i adresem Wykonawcy z dopiskiem: „Oferta na sukcesywną dostawę ciast, pieczywa oraz świeżych wyrobów garmazeryjnych schłodzonych. Nie otwierać przed dniem **4.12.2020 r. godz. 11.30.** Ocenie podlegać będą wszystkie asortymenty oznaczone * w Formularzu cenowym niniejszej specyfikacji, tj.:

w Zadaniu I – próbki z poz. **8,9,10,12,13,24,25,40,42,57,58,66 (UWAGA chlebek weselny ma być w całości żeby Zamawiający mógł ocenić walory estetyczne);**

Komisja dokonując oceny jakości i zgodności weźmie pod uwagę cechy charakterystyczne danego produktu zawarte w opisie przedmiotu zamówienia. Z przeprowadzonej oceny komisja sporządzi notatkę, protokół i zrobi fotografie dostarczonego asortymentu.

Przez próbkę produktu należy rozumieć:

- opakowanie zawierające nie więcej niż 200 gram ocenianego artykułu żywnościowego lub
- 150-200 gram badanego artykułu żywnościowego w jednym kawałku.

Zamawiający wymaga, żeby wielkość produktów załączonych do oferty jako próbki miała wielkość jaką wskazano w Formularzu cenowym tj. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Do każdego produktu powinna być dołączona metryczka(etykieta) z nazwą produktu i pozycją z formularza wypełnionego przez Wykonawcę (np. **poz.25-porzeczkowiec**).

Zamawiający informuje, że wszystkie próbki są przeznaczone do testowania, w trakcie którego będzie dokonana ocena jakości zaoferowanych produktów i sprawdzenie zgodności z zapisami SIWZ, co spowoduje ich zużycie i zniszczenie.

Każdy z Wykonawców biorących udział w ocenie jakości dołącza do oferty oświadczenie, którego wzór stanowi Zał. nr 3 do SIWZ.

Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów tzw. miksów.

UWAGA

Niedostarczenie przez Wykonawcę wszystkich wyszczególnionych próbek produktów oraz dostarczenie produktów niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia będzie równoznaczne z odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust.1 pkt.2.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - FORMULARZ CENOWY

ZADANIE II – PIECZYWO

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkowa (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
A									
1	*Chleb mieszany - peklowy, koszyczkowy, na naturalnym zakwasie, waga 0,50 -0,80 kg; (mąka pszenna typ 850 75%-80%, żytnia typ 720 20%-25%)		kg	9600					
2	*Chleb żytni z ziarnami na naturalnym zakwasie – koszyczkowy, mąka żytnia typ 720 80%-70%, mąka pszenna typ 850 20%-30%, mieszanka wieloziarnista 8-10% (słonecznik łuskany, płatki owsiane, siemię lniane, sezam, śruta sojowa), waga 0,4- 0,45 kg, krojony, nie foremkowy, opakowanie folia z nadrukowaną etykietą		kg	1600					
3	*Chleb żytni - na naturalnym zakwasie mąka żytnia 90% i mąka pszenna typ 850 -10%, płatki ziemniaczane, foremka 0,50-0,60 kg		kg	3 800					
4	*Bulka wieloziarnista - bułka pszenna, mieszanka wieloziarnista 13-15% (siemię lniane, płatki owsiane, sezam, kasza jaglana, ziarna słonecznika, śruta sojowa, z dodatkiem ziół prowansalskich), waga 50-80g.		kg	4 000					
5	*Bulka pszenna wyborowa z dodatkiem cukru i tłuszczu, gładka, waga 45-60g		kg	4 500					
6	Bulka wrocławska 350g		kg	60					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkowa (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
7	Bułka pszenna "paluchy" - wyborowa z dodatkiem cukru i tłuszczu, gładka, waga 90 - 100g		kg	250					
8	Bułka tarta - pszenna waga 0,5 -1kg		kg	900					
B									
9	Chleb mieszany krojony - peklowy, koszyczkowy, na naturalnym zakwasie, skład: mąka pszenna typ 850 80%-75%, mąka żytnia typ 720 20%-25%, waga 0,50-0,80 kg, opakowanie – folia z etykietą		kg	1000					
10	Chleb żytni z ziarnami na naturalnym zakwasie - koszyczkowy, mąka żytnia typ 720 80%-70%, mąka pszenna typ 850 20%-30%, mieszanka wieloziarnista 8-10% (słonecznik łuskany, płatki owsiane, siemię lniane, sezam, śruta sojowa), waga 0,4- 0,45 kg, krojony, nie foremkowy, opakowanie folia z nadrukowaną etykietą		kg	100					
11	Chleb żytni - na naturalnym zakwasie mąka żytnia 90% i mąka pszenna typ 850 – 10%, płatki ziemniaczane, foremka 0,50-0,60 kg, krojony, opakowanie - folia z nadrukowaną etykietą		kg	140					
12	Bułka wieloziarnista - bułka pszenna, mieszanka wieloziarnista 13-15% (siemię lniane, płatki owsiane, sezam, kasza jaglana, ziarna słonecznika, śruta sojowa, z dodatkiem ziół prowansalskich), waga 50-80g.		kg	100					
13	Bułka wrocławska 350g - bułka pszenna zwykła		kg	50					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkowa (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
14	Bułka pszenna "paluchy" - wyborowa z dodatkiem cukru i tłuszczu, gładka, waga 90 - 100g		kg	30					
15	Bułka pszenna wyborowa z dodatkiem cukru i tłuszczu, gładka, waga 45-60g		kg	120					
16	Chleb pytlowy 900g - chleb mieszany: mąka pszenna 70%, mąka żytnia 30%, płatki ziemniaczane, na naturalnym zakwasie, z formy.		kg	40					
17	Bułka tarta - pszenna waga 0,5 -1kg		kg	80					
RAZEM ZADANIE II A + B									

***UWAGA:** W celu oceny jakości oraz zgodności produktów z opisem przedmiotu zamówienia **do oferty należy dołączyć próbki** produktów będących przedmiotem zamówienia w zamkniętym opakowaniu (karton, pudełko, pojemnik, itp.) oznaczonym nazwą i adresem Wykonawcy z dopiskiem: „Oferta na sukcesywną dostawę ciast, pieczywa oraz świeżych wyrobów garmazeryjnych schłodzonych. Nie otwierać przed dniem **4.12.2020 r. r. godz. 11.30**. Ocenie podlegać będą wszystkie asortymenty oznaczone * w Formularzu cenowym niniejszej specyfikacji, tj.:
w Zadaniu II – próbki z poz. 1, 2, 3, 4, 5

Przez próbkę produktu należy rozumieć:
- opakowanie zawierające nie więcej niż 200 gram ocenianego artykułu żywnościowego lub
150-200 gram badanego artykułu żywnościowego w jednym kawałku.

Komisja dokonując oceny jakości i zgodności weźmie pod uwagę cechy charakterystyczne danego produktu zawarte w opisie przedmiotu zamówienia. Z przeprowadzonej oceny komisja sporządzi notatkę, protokół i zrobi fotografie dostarczonego asortymentu.

Zamawiający wymaga, żeby wielkość produktów załączonych do oferty jako próbki miała wielkość jaką wskazano w Formularzu cenowym tj. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Do każdego produktu powinna być dołączona metryczka(etykieta) z nazwą produktu i pozycją z formularza wypełnionego przez Wykonawcę (**np. poz. 4-bułka wieloziarnista**).

Zamawiający informuje, że wszystkie próbki są przeznaczone do testowania, w trakcie którego będzie dokonana ocena jakości zaoferowanych produktów i sprawdzenie zgodności z zapisami SIWZ, co spowoduje ich zużycie i zniszczenie.

Każdy z Wykonawców biorących udział w ocenie jakości dołącza do oferty oświadczenie, którego wzór stanowi Zał. nr 3 do SIWZ.

UWAGA

Niedostarczenie przez Wykonawcę wszystkich wyszczególnionych próbek produktów oraz dostarczenie produktów niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia oraz będzie równoznaczne z odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust.1 pkt.2.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - FORMULARZ CENOWY

ZADANIE III - WYROBY GARMAŻERYJNE

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
A									
1.	*Kapusta faszerowana (gołąbki) - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk 5 na 1 kg, 25% kapusty 75% farszu.		kg	800					
2.	*Kopytka - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii); ilość sztuk min. 110 na 1 kg.		kg	300					
3.	*Kluski śląskie - z dziurką, świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii) etykieta producenta; ilość sztuk min. 80 na 1 kg.		kg	400					
4.	Pyzy szare bez mięsa - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii); ilość sztuk min. 30 na 1 kg.		kg	200					
5.	Pyzy białe z mięsem wieprzowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 15 na 1 kg, 60% ciasta 40% farszu;		kg	250					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
6.	Pierogi z truskawkami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu		kg	80					
7.	Pierogi z jagodami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu		kg	80					
8.	Paszteciki w cieście kruchym z pieczarkami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, z dodatkiem przypraw naturalnych, o wadze ok. 1szt. 50g, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk ok. 20 na 1 kg, 60% ciasta 40% farszu		kg	70					
9.	*Pierogi z soczewicą i mięsem wieprzowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	300					
10.	Krokiety z mięsem wieprzowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 7 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu, składniki mięso wieprzowe przyprawy, mąka pszenna, jaja, mleko, bułka tarta.		kg	200					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
11.	Krokiety ze szpinakiem i serem twarogowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 7 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu.		kg	200					
12.	Pierogi z kapustą i pieczarkami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	250					
13.	*Pierogi z kaszą i pieczarkami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	350					
14.	Pierogi ze szpinakiem i serem twarogowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	250					
15.	Pierogi z kapustą i mięsem wieprzowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu		kg	400					
16.	Naleśniki z serem - składane w "chusteczkę", świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii)z		kg	1200					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
	etykietą producenta; waga 1 sztuki 0,15 dkg, 50% ciasta 50% farszu								
17.	Pierogi z serem twarogowym - świeże, bez konserwantów, schłodzone, wykonywane ręcznie, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii) z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu		kg	800					
18.	*Pierogi ruskie - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii); ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	1100					
19.	*Uszka z mięsem - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 100 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	140					
20.	Uszka z grzybami - świeże, bez konserwantów, schłodzone, wykonywane ręcznie, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii); ilość sztuk min. 100 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	40					
B									
21.	Kapusta faszerowana (gołąbki) - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk 5 na 1 kg, 25% kapusty 75% farszu.		kg	45					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
22.	Kopytka - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii); ilość sztuk min. 110 na 1 kg.		kg	45					
23.	Kluski śląskie - z dziurką, świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii) etykieta producenta; ilość sztuk min. 80 na 1 kg.		kg	70					
24.	Pierogi z truskawkami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	10					
25.	Pierogi z jagodami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	10					
26.	Paszteciki w cieście kruchym z pieczarkami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, z dodatkiem przypraw naturalnych, o wadze ok. 1 sztuka 50g, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk ok. 20 na 1 kg, 60% ciasta 40% farszu;		kg	5					
27.	Pierogi z soczewicą i mięsem wieprzowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	10					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
28.	Krokiety z mięsem wieprzowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 7 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu, składniki mięso wieprzowe przyprawy, mąka pszenna, jaja, mleko, bułka tarta.		kg	10					
29.	Krokiety ze szpinakiem i serem twarogowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 7 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu.		kg	20					
30.	Pierogi z kapusta i grzybami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, z etykietą producenta; skład: mąka pszenna, kapusta kwaszona 30%, pieczarka 10%, grzyby suszony 2%, przyprawy		kg	20					
31.	Pierogi z kapustą i pieczarkami - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	20					
32.	Pierogi ze szpinakiem i serem twarogowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	40					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	G = E x F	H	I = G x H	J = G + I
33.	Pierogi z kapustą i mięsem wieprzowym - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	20					
34.	Naleśniki z serem - składane w "chusteczkę", świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii) z etykietą producenta; waga 1 sztuki 0,15 dkg, 50% ciasta 50% farszu		kg	20					
35.	Pierogi z serem twarogowym - świeże, bez konserwantów, schłodzone, wykonywane ręcznie, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii) z etykietą producenta; ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	15					
36.	Pierogi ruskie - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii); ilość sztuk min. 30 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	60					
37.	Uszka z mięsem - świeże, bez konserwantów, wykonywane ręcznie, schłodzone, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii), z etykietą producenta; ilość sztuk min. 100 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	12					
38.	Uszka z grzybami - świeże, bez konserwantów, schłodzone, wykonywane ręcznie, opakowanie 5 kg (pojemnik w folii); ilość sztuk min. 100 na 1 kg, 50% ciasta 50% farszu;		kg	10					

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Producent lub Marka	j.m.	Ilość	Wartość jednostkow a (netto)	Wartość łączna (netto)	Stawka VAT (%)	Kwota VAT (zł)	Cena łączna (brutto)
A	B	C	D	E	F	$G = E \times F$	H	$I = G \times H$	$J = G + I$
RAZEM ZADANIE III A + B									

***UWAGA:** W celu oceny jakości oraz zgodności produktów z opisem przedmiotu zamówienia do oferty należy dołączyć próbki produktów będących przedmiotem zamówienia w zamkniętym opakowaniu (karton, pudełko, pojemnik, itp.) oznaczonym nazwą i adresem Wykonawcy z dopiskiem: „Oferta na sukcesywną dostawę ciast, pieczywa oraz świeżych wyrobów garmażeryjnych schłodzonych. Nie otwierać przed dniem **4.12.2020 r. r. godz. 11.30.** Ocenie podlegać będą wszystkie asortymenty oznaczone * w Formularzu cenowym niniejszej specyfikacji, tj.:
w Zadaniu III – próbki z poz. 1, 2, 3, 9, 13, 18, 19.

Przez próbkę produktu należy rozumieć:

- opakowanie zawierające nie więcej niż 200 gram ocenianego artykułu żywnościowego lub
- 150- 200 gram badanego artykułu żywnościowego w jednym kawałku.

Komisja dokonując oceny jakości i zgodności weźmie pod uwagę cechy charakterystyczne danego produktu zawarte w opisie przedmiotu zamówienia. Z przeprowadzonej oceny komisja sporządzi notatkę, protokół i zrobi fotografie dostarczonego asortymentu.

Zamawiający wymaga, żeby wielkość produktów załączonych do oferty jako próbki miała wielkość jaką wskazano w Formularzu cenowym tj. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Do każdego produktu powinna być dołączona metryczka(etykieta) z nazwą produktu i pozycją z formularza wypełnionego przez Wykonawcę (**np. poz.18-pierogi ruskie**).

Zamawiający informuje, że wszystkie próbki są przeznaczone do testowania, w trakcie którego będzie dokonana ocena jakości zaoferowanych produktów i sprawdzenie zgodności z zapisami SIWZ, co spowoduje ich zużycie i zniszczenie.

Każdy z Wykonawców biorących udział w ocenie jakości dołącza do oferty oświadczenie, którego wzór stanowi Zał. nr 3 do SIWZ.

UWAGA

Niedostarczenie przez Wykonawcę wszystkich wyszczególnionych próbek produktów oraz dostarczenie produktów niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia oraz będzie równoznaczne z odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust.1 pkt.2.

**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW
UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Przystępując do postępowania na:

sukcesywne dostawy ciast, pieczywa i świeżych wyrobów garmażeryjnych schłodzonych

działając w imieniu Wykonawcy:

.....
.....

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu.

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (zwanej dalej „ustawą”),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznościami, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy podjąłem następujące środki naprawcze:

.....
.....

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy,

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam warunki udziału w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w pkt 5 SIWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

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

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu)

Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się Wykonawca

LOTNICZA AKADEMIA WOJSKOWA

<p>Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.</p>	
<p>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.</p>	
<p>..... Pieczęć Wykonawcy</p>	<p>..... Data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy</p>

....., dnia.....2020 r.

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

**INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI BĄDŹ BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI
DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

(na podstawie art. 24 ust. 11 ustawy – Prawo zamówień publicznych)

W związku z ubieganiem się o udzielenie zamówienia publicznego na „**sukcesywne dostawy ciast, pieczywa i świeżych wyrobów garmazeryjnych schłodzonych**” informuję, że:

- 1) **nie należę** do żadnej grupy kapitałowej*,
- 2) **nie należę*** do tej samej grupy kapitałowej z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu*.
- 3) **należę** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu art. 4 pkt 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2020 r. poz. 1073) **z następującymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu*:**

1.

2.

(Nazwa podmiotu)

.....
(podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy)

***właściwe zaznaczyć**

Grupa kapitałowa – rozumie się przez to wszystkich wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913)), tj. są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

Wzór oświadczenia

Dęblin, dnia

OŚWIADCZENIE

W związku z udziałem naszej firmy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr na dostawy artykułów żywnościowych w postaci do Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie niniejszym oświadczam, pod rygorem odpowiedzialności karnej, że dostarczony asortyment do oceny jest produktem naszej firmy, pochodzi z bieżącej produkcji oraz że w trakcie realizacji umowy, produkty będą miały takie same walory sensoryczne i parametry. Ponadto nie wnoszę zastrzeżeń:

- do sposobu przygotowania oceny jakości artykułów spożywczych,
- do ilości produktów złożonych przez pozostałych Wykonawców.

.....
/ podpis /

LOTNICZA AKADEMIA WOJSKOWA

Załącznik nr 4 do SIWZ

UMOWA NR/WZÓR/

zawarta w dniu w Dęblinie pomiędzy następującymi Stronami:

ZAMAWIAJĄCY: Lotnicza Akademia Wojskowa
08-521 Dęblin, ul. Dywizjonu 303 35
NIP 5060034353, REGON 060059216
reprezentowana przez:
Rektora - Komendanta –

WYKONAWCA:

dot. podmiotów wpisanych do KRS:

.....
adres:.....
NIP REGON
Nr KRS:
reprezentowany przez:

dot. osób fizycznych, w tym prowadzących działalność gospodarczą:

.....
zam..PESEL.....
prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą:
.....
adres:
NIP REGON

W wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (Zp/pn/98/2020) prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019 r., poz.1843 z późn. zm.) została zawarta umowa następującej treści:

§ 1. Przedmiot umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się przenieść na własność Zamawiającego produkty spożywcze według opisu, wymagań jakościowych, asortymentu, cen i maksymalnych ilości określonych - dla Zadania I część A i B (ciasto), Zadania II część A i B (pieczywo) oraz Zadania III część A i B (świeże wyroby garmazeryjne schłodzone) - w formularzu cenowym Wykonawcy stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, a Wykonawca zobowiązuje się odebrać produkty spożywcze i zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie za każdorazowo wykonaną dostawę tych produktów.
2. W przypadku, gdy podany w formularzu cenowym przez Wykonawcę dany produkt spożywczy został wycofany z produkcji, Wykonawca może go zastąpić produktem równoważnym (tj. produktem o takim samym lub lepszym składzie surowcowym, walorach spożywczych /smak, barwa, zapach, konsystencja itp./, innych cechach jakościowych charakterystycznych dla danego produktu oraz o takiej samej wielkości opakowania). Warunkiem zmiany jest przedłożenie Zamawiającemu przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia (lub innego dokumentu) producenta o zaprzestaniu produkcji danego produktu spożywczego i uzyskanie zgody Zamawiającego na zmianę.
3. Dopuszcza się zmiany w ilościach poszczególnych produktów spożywczych określonych w formularzu cenowym, przy zachowaniu następujących warunków:
 - 1) zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy;
 - 2) zmiana następuje w obrębie części zadania;
 - 3) zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy.
4. Zamawiający zapewnia realizację umowy na poziomie nie mniejszym niż 80% maksymalnej wartości umowy dla części A, chyba że realizacja nie będzie możliwa z przyczyn niezależnych od Zamawiającego w tym z uwagi na wystąpienie i skutki związane ze stanem epidemii koronawirusa, w takim przypadku powyższa granica ulegnie odpowiedniemu zmniejszeniu. Realizacja umowy

LOTNICZA AKADEMIA WOJSKOWA

w pozostałym zakresie dla części A uzależniona będzie od faktycznych potrzeb wynikających ze zmiennej liczby uprawnionych do żywienia. Realizacja umowy w części B uzależniona będzie od faktycznych potrzeb Zamawiającego.

5. W razie zmniejszenia przez Zamawiającego ilości zamawianych produktów spożywczych Wykonawca nie będzie mógł domagać się naprawienia szkody, która została spowodowana tą zmianą i nie stwarza mu podstawy do żądania zmiany warunków umowy, w tym także w zakresie ceny.
6. Treść umowy, w tym jej przedmiot oraz prawa i obowiązki, są określone, z uwagi na podstawę prawną oraz sposób jej zawarcia – zamówienia publiczne, też przez czynności w toku postępowania o zawarcie umowy w tym trybie, a w szczególności poprzez pytanie o wyjaśnienia treści SIWZ oraz odpowiedzi wykonawcy. Strony są także związane wybijającymi z tych czynności ustaleniami.
7. Strony umowy, Zamawiający i Wykonawca, zobowiązane są wykonać wszystkie obowiązki z umowy w tym określone w załącznik do niej, a w szczególności w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Niewykonanie tych obowiązków stanowi także podstawę do np. dochodzenia kar umownych.

§ 2. Wartość umowy

1. Maksymalna wartość umowy wynikająca z formularza cenowego Wykonawcy wynosi:

Zadanie 1:

wartość netto (słownie złotych:),
kwota VAT (słownie złotych:),
wartość brutto (słownie złotych:.....).

Zadanie 2:

wartość netto (słownie złotych:),
kwota VAT (słownie złotych:),
wartość brutto (słownie złotych:.....).

Zadanie 3:

wartość netto (słownie złotych:),
kwota VAT (słownie złotych:),
wartość brutto (słownie złotych:.....).

2. W przypadku zmiany wysokości stawki podatku od towarów i usług (VAT) albo zmiany stawki zryczałtowanego zwrotu podatku VAT, dopuszcza się wprowadzenie nowej obowiązującej stawki dla produktów spożywczych, których zmiana dotyczy.
3. Ostateczną wartością umowy będzie łączna wartość wszystkich zrealizowanych dostaw, która nie może przekroczyć maksymalnej wartości brutto umowy.
4. Wskazana w ust. 1 wartość umowy obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w celu prawidłowej realizacji umowy, w tym koszty transportowe.

§ 3. Czas trwania i miejsce realizacji umowy

1. Umowa obowiązuje: **od 1 stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021 r.** lub do wyczerpania kwoty maksymalnej wartości umowy, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.
2. Miejscem wykonania umowy są magazyny stołówki studenckiej i bufetu Zamawiającego.

§ 4. Potencjał Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że w celu realizacji przedmiotu umowy posiada odpowiednie zasoby techniczne, personel posiadający zdolności, doświadczenie, wiedzę oraz wymagane uprawnienia w zakresie niezbędnym do wykonania przedmiotu umowy oraz posiada środki finansowe umożliwiające wykonanie przedmiotu umowy.

Wykonawca oświadcza, że podmiot trzeci..... na zasoby, którego w zakresie zdolności technicznych lub zdolności zawodowych lub zdolności finansowych lub zdolności ekonomicznych powoływał się składając ofertę celem wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, będzie realizował przedmiot umowy w zakresie W przypadku zmiany lub rezygnacji wykonania umowy przez ww. podmiot

trzeci z jakichkolwiek przyczyn w powyższym zakresie Wykonawca będzie zobowiązany do zastąpienia tego podmiotu innym podmiotem spełniającym samodzielnie warunki udziału w przetargu lub kryteria selekcji w stopniu nie mniejszym niż podmiot, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania przetargowego, po uprzednim uzyskaniu zgody Zamawiającego w tym przedmiocie, z uwzględnieniem zapisu ust. 2.

- Przepisy mają zastosowanie wyłącznie w przypadku wystąpienia podmiotu trzeciego, na którego zasoby Wykonawca powoływał się składając ofert.

§ 5. Podwykonawcy

- Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy:
 - siłami własnymi – osobiście,
 - z udziałem podwykonawcy/ów w zakresie:
.....
(nazwa podwykonawcy/ zakres prac)
- Wykonawca zobowiązany jest:
 - przed przystąpieniem do wykonania przedmiotu umowy podać Zamawiającemu nazwę (firmę) albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawcy i osób do kontaktu z nimi zaangażowanych w realizację przedmiotu umowy,
 - na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy zawiadamiać Zamawiającego o zmianie danych wymienionych w pkt 1),
 - przekazać Zamawiającemu informacje na temat nowych podwykonawców, którym zamierza powierzyć realizację przedmiotu umowy lub jego części,
- Zlecenie wykonania części zamówienia podwykonawcy nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu, jakby to były działania Wykonawcy.

§ 6. Wymagania jakościowe i czynności kontrole

- Produkty spożywcze dostarczane przez Wykonawcę powinny być produktami wytworzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności z Rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L. 2002.31.1 ze zm.)
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów spożywczych pierwszej jakości, spełniających polskie i europejskie normy oraz posiadających ważne terminy przydatności do spożycia, takie same dla danego asortymentu.
- Dostarczony produkt będzie o właściwej gramaturze, czysty, bez objawów nadpsucia czy pleśni, bez obcych zapachów.
- Produkt dostarczony będzie w nienaruszonym oryginalnym opakowaniu zawierającym informacje istotne ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka (skład produktu, datę przydatności do spożycia, dane identyfikujące producenta lub podmiot wprowadzający produkt do obrotu). Zachowa wymagane przepisami warunki transportu i przechowywania dostarczanych produktów, produkty przewożone będą w taki sposób, aby nie została naruszona ich jakość, produkt dostarczany będzie w sposób gwarantujący jego ochronę przed uszkodzeniami lub zniszczeniem w czasie transportu.
- Zamawiający jest uprawniony do kontroli Wykonawcy za pośrednictwem inspektora właściwego miejscowo WOMP lub przedstawiciela wojskowego w zakresie procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych produktów, sposobu transportu produktów spożywczych. Przeprowadzający kontrolę jest uprawniony do bezpłatnego korzystania z urządzeń laboratoryjnych, sprawdzeń laboratoryjnych oraz zużycia na próbę surowców i gotowych produktów spożywczych, będących w posiadaniu Wykonawcy.

6. W ramach prewencyjnej kontroli zgodności produktów spożywczych z wymaganiami jakościowymi Zamawiający jest uprawniony do dwukrotnego dla każdej grupy żywności pobrania prób dostarczanych produktów spożywczych oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy w akredytowanym laboratorium. Na podstawie wyników badań inspektor Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, inspektor WOMP lub uprawniony rzeczoznawca wyda wiążące dla stron orzeczenie o jakości produktów spożywczych. Dwukrotny negatywny wynik badanego produktów spożywczych stanowi podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
7. Wykonawca jest zobowiązany posiadać: ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej przez cały okres związania niniejszą umową w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, obejmujące również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedane towary (środki spożywcze) oraz spowodowane przez niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia. Powyższy dokument Wykonawca zobowiązany jest okazać Zamawiającemu na każde jego wezwanie.

§ 7. Sposób realizacji dostawy

1. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw produktów spożywczych na swój koszt i na własne ryzyko do magazynów i bufetu Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw produktów spożywczych w następujący sposób:
 - 1) sukcesywnie w terminie obowiązywania umowy: 5-6 razy w tygodniu;
 - 2) w ilościach i terminach zgodnych z zamówieniami częściowymi Zamawiającego – składanymi telefonicznie na nr lub mailem..... (najpóźniej do godziny 15.00 dnia poprzedniego) albo przy odbiorze poprzedniej dostawy;
 - 3) w ustalonych dniach tygodnia: w godzinach od 5:00 do 10:00 – z uwzględnieniem godzin pracy magazynów i bufetu Zamawiającego; wyjątkowo dopuszcza się zmianę godzin dostawy produktów spożywczych po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym z Zamawiającym.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach zgłoszenia przez Zamawiającego nieplanowanego zamówienia, czas dostawy nie może przekroczyć 6 godzin od otrzymania przez Wykonawcę tego zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do znakowania i opakowania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego.
5. Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - 1) specjalistycznego środka transportu odpowiedniego dla przewożonych produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
 - 2) przewożenia produktów spożywczych środkiem transportu odpowiednim dla przewożonej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego;
 - 3) odpowiedniego zabezpieczenia produktów spożywczych na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności Wykonawcy za braki i wady powstałe w czasie transportu;
 - 4) możliwości realizacji procedur bezpieczeństwa przez służby dyżurne jednostek wojskowych oraz przez służby porządkowe w stosunku do osób i pojazdów wykonujących dostawę;
 - 5) uczestniczenia kierowcy lub innej osoby wykonującej dostawę w odbiorze produktów spożywczych, w tym przy pobieraniu prób dostarczonych produktów spożywczych w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy.

§ 8. Odbiór dostawy

1. Odbioru ilościowo-jakościowego produktów spożywczych dokonuje ze strony Zamawiającego osoba przyjmująca w magazynie lub bufecie Zamawiającego, na podstawie złożonego zamówienia częściowego oraz kopii faktury, z uwzględnieniem obowiązujących wymagań zawartych w umowie i jej załącznikach.
2. Przejście odpowiedzialności za produkty spożywcze następuje z chwilą ich odbioru w magazynie lub bufecie Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, że nie uchyla to odpowiedzialności Wykonawcy

za ukryte wady jakościowe produktów spożywczych .

3. W przypadku dostarczenia produktów spożywczych z wadami (dotyczy to w szczególności: jakości, świeżości, terminu przydatności do spożycia, zmiany ilości produktów spożywczych lub niezgodności asortymentu) Zamawiający w ramach postępowania reklamacyjnego może odmówić ich przyjęcia i żądać wymiany na produkty mleczarskie wolne od wad. W przypadku uwzględnienia reklamacji przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany jest, w terminie do 24 godzin od chwili zgłoszenia reklamacji, do dostarczenia produktów spożywczych wolnych od wad bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu.
4. Zamawiający, wedle własnego uznania może zrezygnować z żądania wymiany produktów spożywczych na produkty mleczarskie wolne od wad w przypadku gdy otrzymanie produktów spożywczych, wskutek braku zachowania terminu, stało się dla Zamawiającego zbędne.
5. Zamawiający po stwierdzeniu widocznych lub ukrytych wad jakościowych produktów spożywczych podczas odbioru lub wynikłych podczas magazynowania, postawi produkty mleczarskie do dyspozycji Wykonawcy, zgodnie z zasadami systemu HACCP dla danego Wykonawcy.
6. Zamawiający o stwierdzonych wadach jakościowych powiadomi niezwłocznie telefonicznie lub mailem Wykonawcę oraz potwierdzi to przesłaniem protokołu reklamacyjnego. Wzór protokołu reklamacyjnego stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
7. W przypadku niezrealizowania w terminie dostawy (dostawa po godzinach określonych w umowie) lub jej braku Zamawiający sporządzi protokół reklamacyjny, który wraz z kopią złożonego zapotrzebowania (lub innymi dokumentami poświadczającymi fakt wystąpienia niezgodności, np.. dokument WZ lub kopia faktury z odnotowaną godziną przyjęcia dostawy) dostarczy Wykonawcy tego samego dnia.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania o sposobie regulowania powstałych niedoborów, wymianie produktów spożywczych na wolne od wad lub o korekcie faktury.
9. W przypadku dostarczenia produktów spożywczych środkiem transportu niespełniającym wymagań ustawowych oraz umownych, Zamawiający może odmówić ich przyjęcia, żądając wymiany produktów spożywczych i ponownego dostarczenia ich środkiem transportu spełniającym wymagania — w czasie do 24 godzin licząc od momentu stwierdzenia realizacji dostawy z wykorzystaniem wadliwego środka transportu. Zamawiający, wedle własnego uznania, może zrezygnować z żądania wymiany produktów spożywczych na produkty mleczarskie wolne od wad w przypadku, gdy otrzymanie produktów spożywczych, wskutek braku zachowania terminu, stało się dla Zamawiającego zbędne. W takim przypadku Zamawiającemu służy prawo żądania korekty faktury.
10. W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do pozytywnego jej rozpatrzenia zgodnie z protokołem reklamacji, tj. dokonania wymiany lub skorygowania dostawy albo usprawiedliwienia przyczyn zwłoki dostawy, w terminie 18 godzin, liczoną od godziny 14:00 dnia, w którym została złożona reklamacja, pod rygorem naliczenia kar umownych i wszczęcia dalszego postępowania reklamacyjnego przez Zamawiającego. Jeżeli upływ terminu na rozpatrzenie reklamacji przypada w dzień wolny od pracy, za zgodą Zamawiającego dopuszczalne jest dokonanie wymiany lub skorygowanie dostawy w najbliższy dzień roboczy, bez naliczania kar umownych za przekroczenie terminu rozpatrzenia reklamacji.

§ 9. Reklamacja dostawy

1. Zamawiający wszczyna postępowanie reklamacyjne w następujących przypadkach:
 - 1) stwierdzenia wad jakościowych produktów, niezgodności ilościowo-asortymentowych, nieodpowiednio oznakowanego lub opakowanego produktu, przekroczenia terminu dostawy, dowozu produktów niewłaściwym środkiem transportu;
 - 2) stwierdzenia przez Zamawiającego ukrytych wad jakościowych, których nie można było stwierdzić przy odbiorze produktów.
2. Złożenie reklamacji polega na przesłaniu pocztą elektroniczną przez Zamawiającego do Wykonawcy protokołu reklamacyjnego.
3. W przypadku reklamacji jakościowej, jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub niezwłocznie, nie później niż w terminie do 24 godzin, na nią nie zareaguje, Zamawiający zleci Stacji Sanitarno-

Epidemiologicznej lub Inspektorowi WOMP, lub Wojewódzkiemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, właściwych miejscowo dla Zamawiającego, pobranie prób produktów spożywczych do zbadania.

4. W przypadku gdy Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Zamawiającego, jak również WOMP, czy Wojewódzki Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu akredytowanemu laboratorium według własnego uznania.
5. Orzeczenie wydane przez wymienioną Stację lub inne laboratorium będzie podstawą do określenia jakości produktów spożywczych.
6. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się błędna.
7. W przypadku stwierdzenia słuszności reklamacji (po wyczerpaniu drogi postępowania określonej w ust.1-6) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów spożywczych wolnych od wad w terminie 2 dni od daty wydania orzeczenia, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Zamienna partia produktów spożywczych podlega odbiorowi jakościowemu, zgodnie z § 6 niniejszej umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie (wedle własnego uznania) możliwość rezygnacji z dostarczenia produktów spożywczych wolnych od wad i żądania niezwłocznej korekty wystawionej faktury poprzez zmniejszenie jej wartości o wartość wadliwych produktów spożywczych.
9. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, rozstrzygnięcie sporu nastąpi na drodze postępowania sądowego.

§ 10. Warunki płatności

1. Każda dostawa będzie zapłacona według faktycznej ilości i wartości produktów spożywczych odebranych przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest wystawić na każdą dostawę fakturę na: Lotnicza Akademia Wojskowa, 08 - 521 Dęblin, ul. Dywizjonu 303 nr 35, NIP 5060034353, REGON 060059216. Faktura powinna zawierać dane wymagane ustawą o VAT i przepisami wydanymi na jej podstawie.
3. Na fakturze Wykonawca zobowiązany jest wymienić wszystkie artykuły spożywcze zgodnie ze złożonym zamówieniem częściowym oraz zaznaczyć, czy dostawa dotyczy stołówki, czy bufetu Piekiełko.
4. W razie niedopełnienia powyższych wymagań Zamawiający wstrzyma się od zapłaty całości lub części należności do czasu uzupełnienia dokumentów, przy czym termin zapłaty liczy się od dnia ich uzupełnienia.
5. Zapłata należności będzie opłacona w formie polecenie przelewu z rachunku bankowego na rachunek bankowy Wykonawcy zamieszczony na fakturze, **w terminie do 30 dni** od daty otrzymania oryginału faktury przez Zamawiającego. Za dzień zapłaty przyjmuje się obciążenie rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Zapłata będzie dokonana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr..... Za dzień spełnienia świadczenia uważa się datę obciążenia z tego tytułu rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Wykonawca może wystawiać ustrukturyzowane faktury elektroniczne w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz.U. 2018 r. poz. 2191, dalej – „Ustawa o fakturowaniu”).
8. W przypadku wystawienia faktury, o której mowa wyżej, Wykonawca jest obowiązany do wysłania jej do Zamawiającego za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (dalej – „PEF”).
9. Wystawiona przez Wykonawcę ustrukturyzowana faktura elektroniczna winna zawierać elementy, o których mowa w art. 6 Ustawy o fakturowaniu, a nadto faktura ta, lub załącznik do niej musi zawierać numer Umowy i zamówienia, których dotyczy.
10. Ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną należy wystawić Zamawiającemu za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania podając numer PEPPOL (NIP) 5060034353.

11. Za chwilę doręczenia ustrukturyzowanej faktury elektronicznej uznawać się będzie chwilę wprowadzenia prawidłowo wystawionej faktury do konta Zamawiającego na PEF, w sposób umożliwiający Zamawiającemu zapoznanie się z jej treścią.
12. Za dzień spełnienia świadczenia uważa się datę obciążenia z tego tytułu rachunku bankowego Zamawiającego.
13. Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności, tzw. split payment.
14. Podzieloną płatność, tzw. split payment stosuje się wyłącznie przy płatnościach bezgotówkowych, realizowanych za pośrednictwem polecenia przelewu lub polecenia zapłaty dla czynnych podatników VAT. Mechanizm podzielonej płatności nie będzie wykorzystywany do zapłaty za czynności lub zdarzenia pozostające poza zakresem VAT (np. zapłata za odszkodowanie), a także za świadczenia zwolnione z VAT.
15. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na dokonywanie przez Zamawiającego płatności w systemie podzielonej płatności.
16. Wykonawca oświadcza, że wskazany numer rachunku został ujawniony w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej (dalej: „Biała lista”), oraz że numer rachunku bankowego wskazany we wszystkich fakturach, które będą wystawione w jego imieniu, jest rachunkiem, dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe prowadzony jest rachunek VAT.
17. W razie rozbieżności między rachunkiem wskazanym na fakturze a rachunkiem wskazanym na „Białej liście” Zamawiający uprawniony jest do uregulowania płatności na rachunek wskazany na „Białej liście”, jako rachunek Wykonawcy. Zapłata na rachunek wskazany na „Białej liście”, jako rachunek Wykonawcy, skutkuje wygaśnięciem zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy.
18. W przypadku braku ujawnienia rachunku bankowego Wykonawcy na „Białej liście”. Zamawiający będzie uprawniony do zapłaty wynagrodzenia na rachunek wskazany w fakturze, jednakże z jednoczesnym wypełnieniem obowiązków wynikających z przepisów prawa w tym powiadomienia organów administracji karno-skarbowej.
19. Wykonawca, który w dniu podpisania umowy nie jest czynnym podatnikiem VAT, a podczas obowiązywania umowy stanie się takim podatnikiem, zobowiązuje się do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o tym fakcie oraz o wskazanie rachunku rozliczeniowego, na który ma wpływać wynagrodzenie, dla którego prowadzony jest rachunek VAT.
20. W razie poniesienia przez Zamawiającego jakichkolwiek kosztów, w związku z błędnym podaniem numeru rachunku bankowego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu odszkodowanie w wysokości kosztów poniesionych przez Zamawiającego w związku z błędnym wskazaniem numeru rachunku bankowego.
21. **Zapis § 10 ust. 12-19 będzie miał zastosowanie w zależności od złożonego oświadczenia Wykonawcy w Formularzu ofertowym.**

§ 11. Kary umowne

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
 - 1) 20% wartości brutto zadania w razie odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego;
 - 2) 20% wartości brutto zadania w razie odstąpienia od umowy lub zadania przez Zamawiającego z winy Wykonawcy;
 - 3) w razie stwierdzenia wad jakościowych produktów spożywczych przy odbiorze dostawy Zamawiający jest uprawniony do:
 - a) odmowy przyjęcia wadliwych produktów i żądania ich wymiany na wolne od wad, pod rygorem naliczenia kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wadliwych produktów za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki w wymianie, maksymalnie do wartości brutto wadliwych produktów, jednak nie mniej niż 100 zł, albo

- b) odmowy przyjęcia wadliwych produktów i rezygnacji z ich wymiany - naliczenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto wadliwych produktów, jednak nie mniej niż 100 zł.
- 4) W razie przekroczenia terminu dostawy, w szczególności dostawy po godzinach określonych w umowie lub zamówieniu, Zamawiający jest uprawniony do:
 - a) przyjęcia dostawy oraz naliczenia kary umownej w wysokości 2% brutto dostawy za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki, maksymalnie do wartości brutto dostawy, jednak nie mniej niż 100 zł, albo
 - b) odmowy przyjęcia dostawy (rezygnacja z dostawy) oraz naliczenie kary umownej w wysokości 15% wartości brutto dostawy, jednak nie mniej niż 100 zł;
- 5) w razie stwierdzenia przy odbiorze dostawy niezgodności ilościowo-asortymentowych produktów, po wyczerpaniu drogi reklamacji, Zamawiający jest uprawniony do żądania skorygowania dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem, tj. uzupełnienia brakujących produktów, pod rygorem naliczenia kary umownej w wysokości 2% wartości brutto brakujących produktów, maksymalnie do wartości brutto brakujących produktów, jednak nie mniej niż 100 zł;
- 6) w razie dostarczenia produktów środkiem transportu nieodpowiednim do przewozu tego typu produktów Zamawiający jest uprawniony do:
 - a) odmowy przyjęcia wadliwej dostawy i żądania dostawy odpowiednim środkiem transportu, pod rygorem naliczenia kary umownej w wysokości 2% wartości brutto dostawy za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki w wymianie, maksymalnie do wartości brutto dostawy, jednak nie mniej niż 100 zł, albo
 - b) odmowy przyjęcia wadliwej dostawy, rezygnacji z wymiany dostawy oraz naliczenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto wadliwej dostawy, jednak nie mniej niż 100 zł;
- 7) w razie dostarczenia produktu nieodpowiednio oznakowanego lub opakowanego Zamawiający jest uprawniony do:
 - a) odmowy przyjęcia wadliwej dostawy i żądania dostawy produktu prawidłowo oznakowanego i opakowanego, pod rygorem naliczenia kary umownej w wysokości 2% wartości brutto dostawy za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki w wymianie, maksymalnie do wartości brutto dostawy, jednak nie mniej niż 100 zł, albo
 - b) odmowy przyjęcia wadliwej dostawy, rezygnacji z oraz naliczenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto wadliwej dostawy, jednak nie mniej niż 100 zł,
- 8) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 15% wartości brutto niezrealizowanej do dnia odstąpienia umowy;
 - a. w każdym innym przypadku niewymienionym powyżej, a stanowiącym niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez Wykonawcę umowy – w wysokości 1% wartości umowy brutto za każde niewykonane lub nienależycie wykonane zobowiązanie umowne.
- 3. Łączna wysokość kar umownych, które może wykonawca zapłacić Zamawiającemu, nie może przekroczyć 20% maksymalnej wartości umowy.
- 4. Kara umowna staje się wymagalna w dniu wystąpienia zdarzenia powodującego obciążenie Wykonawcy karą umowną.
- 5. Za przyczyny nieleżące po stronie Wykonawcy uznaje się w szczególności okoliczności wskazane w innych zapisach umowy (np. o odstąpieniu od umowy), w których są one wskazywane za niezależne lub niezawinione przez Wykonawcę. Strony uznają także za przyczynę niezależną od Wykonawcy sytuację, kiedy brakuje części, materiałów, surowca itd. niezbędnych do wykonania umowy u producenta lub ich dystrybutorów, w szczególności z uwagi na cykle produkcyjne przedmiotu umowy, wstrzymanie produkcji, stan epidemii, a Wykonawca podjął możliwe działania, aby uzyskać powyższe części, materiały itd.
- 6. Karę umowną Zamawiający może potrącić z jakiegokolwiek wierzytelnością Wykonawcy, w tym również z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, bez wezwania do zapłaty, na co Wykonawca wyraża zgodę.
- 7. Zapłacenie kary umownej nie wyłącza po stronie Zamawiającego prawa do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego w wysokości przewyższającej wysokość naliczonych

kar umownych na zasadach ogólnych określonych w ustawie z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.

8. Zamawiający ma prawo do zmiany wysokości należnej kary umownej, w przypadkach określonych w art. 484 § 2 Kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2020 r. poz. 1740).
9. Niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, z przyczyn leżących po stronie podwykonawców, dostawców czy producenta przedmiotu umowy nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, w tym z obowiązku zapłaty kar umownych.
10. Strony umowy nie ponoszą odpowiedzialności za niewywiązanie się z zobowiązań na skutek wystąpienia siły wyższej. Za siłę wyższą uważa się zdarzenia, niezależne od Stron umowy, jakie mogą wystąpić po zawarciu umowy, na które żadna ze Stron nie ma wpływu, w szczególności związane ze stanem epidemii lub zagrożenia epidemicznego. W przypadku zaistnienia siły wyższej Strony bezzwłocznie przystąpią do ustalenia sposobu realizacji umowy uwzględniającego zaistniałą sytuację.

§ 12. Odstąpienie od umowy

1. Poza przypadkami określonymi w prawie tym w Kodeksie cywilnym Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w każdym czasie:
 - 1) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu,
 - 2) jeżeli Wykonawca nie dostarcza w terminie określonym w umowie przedmiotu umowy,
 - 3) dostarczony równoważny przedmiot umowy nie spełnia wymogów określonych przez Zamawiającego,
 - 4) dotychczasowy przebieg wykonywania umowy wskazywać będzie, że nie jest prawdopodobnym należyte wykonanie umowy lub jej części - w umówionym terminie lub zgodnie z postanowieniami umowy,
 - 5) wartość naliczonych Wykonawcy dotychczas kar umownych przekroczy wartość 15% wysokości wynagrodzenia netto Wykonawcy,
 - 6) jeżeli Wykonawca nie wykonał swoich zobowiązań umownych lub wykonał je w sposób nienależyty, w szczególności, jeżeli Wykonawca wykonuje Umowę w sposób niezgodny z umową, nienależyte lub nie stosuje się do zapisów Umowy i nie zmienia sposobu wykonania umowy lub nie usunie stwierdzonych przez Zamawiającego uchybień mimo wezwania go do tego przez Zamawiającego w terminie określonym w tym wezwaniu. Obowiązku wezwania do usunięcia uchybień nie stosuje się w sytuacjach, w których z uwagi na charakter danego uchybienia nie można go już usunąć lub wymagane było jego natychmiastowe usunięcie,
2. Zamawiający ma prawo odstąpić od całości lub części umowy. Jeżeli z oświadczenia Zamawiającego nie wynika wprost czy odstępuje od całości, czy od części umowy, Wykonawca ma prawo zwrócić się od Zamawiającego o wskazanie tego. Ostatecznie w razie wątpliwości przyjmuje się, że Zamawiający odstąpił od całości umowy.
3. W powyższych przypadkach Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu należycie wykonanej części umowy potwierdzonej protokołem odbioru tej części umowy.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
5. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w terminie do 30 dni do dnia powzięcia przez Zamawiającego wiedzy o powyższych okolicznościach.

§ 13. Zmiana umowy

1. Zmiany lub uzupełnienia postanowień zawartej umowy mogą nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić w szczególności:
 - 1) zmniejszenia zakresu rzeczowego przedmiotu umowy, jeżeli w trakcie realizacji przedmiotu umowy wystąpią okoliczności powodujące, że niecelowe dla Zamawiającego byłoby wykonanie pełnego zakresu Przedmiotu Umowy, zwłaszcza poprzez ograniczenie liczby licencji,

- 2) zmiany sposobu wykonania, Przedmiotu Umowy w tym terminu, spowodowanej zdarzeniami siły wyższej lub powstałej z winy osób trzecich lub z powodu wystąpienia okoliczności, których Strony Umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności,
 - 3) zmiana co do przedmiotu umowy, wynagrodzenia i terminu w razie braku dostępności przedmiotu umowy, lub jego części,
 - 4) w zakresie podmiotu trzeciego lub podwykonawcy zgodnie z postanowieniami Umowy,
 - 5) zmiany w przepisach ustawowych i aktach wykonawczych związanych z Przedmiotem Umowy, które nastąpiły po dniu zawarcia Umowy,
 - 6) zmiany sposobu i warunków płatności pod warunkiem, że nie są one niekorzystne dla Zamawiającego,
 - 7) zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w razie:
 - zmiany zakresu rzeczowego Przedmiotu Umowy, zgodnie z zapisami niniejszego ustępu,
 - zmiany stawki podatku od towarów i usług — VAT,
 - 8) w razie złożenia wniosku o upadłość albo likwidację Wykonawcy lub producenta przedmiotu umowy,
 - 9) zmiany terminu wykonania umowy, czasu trwania umowy jej zakresu przedmiotowego, wynagrodzenia wraz z innymi konsekwencjami zmiany z uwagi na wystąpienie zdarzeń zewnętrznych, niezależnych od stron umowy, w tym z uwagi na wystąpienie stanu zagrożenia epidemiologicznego lub stanu epidemii zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, brak dostępności części i materiałów niezbędnych do wykonania przedmiotu umowy, wydłużenie cykli produkcyjnych dla części i materiałów niezbędnych do wykonania przedmiotu umowy,
 - 10) gdy wynikną rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w Umowie, których nie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów przez Strony, a nie prowadzi ona do zmiany istoty przedmiotu umowy.
 - 11) zmiana terminu wykonania umowy jak też jej zakresu przedmiotowego z powodu braku dostępności przedmiotu umowy u producenta lub dystrybutora, w szczególności z uwagi na cykle produkcyjne przedmiotu umowy,
 - 12) zmiana umowy co do przedmiotu umowy, terminu wykonania umowy jak też ceny (wynagrodzenia) poprzez dostawę innego przedmiotu umowy, który spełnia wymogi określone przez Zamawiającego w razie niedostępności przedmiotu czasowej lub trwałej albo z innego powodu np. zaprzestania produkcji, zmiany oznaczeń producenta, modyfikacji przed producenta i oferowania innego modelu w zastępstwie poprzednio oferowanego.
3. W celu dokonania zmiany zapisów umowy wnioskowanych przez którąkolwiek ze stron Strona wnioskująca zobowiązana jest pisemnie wystąpić z propozycją zmiany warunków umowy w zakresie zmian, o których mowa w ust. 2, wraz z ich uzasadnieniem.
 4. Zmiany w rozumieniu art. 144 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) nie stanowią:
 - 1) zmiany danych związanych z obsługą organizacyjno-administracyjną Umowy,
 - 2) zmiany osób wskazanych w umowie i danych kontaktowych Zamawiającego i Wykonawcy,
 - 3) zmiany rachunku bankowego Wykonawcy.Zmiana w powyższym zakresie nie wymaga aneksu do Umowy. Zmiana jest skuteczna wobec drugiej strony pod warunkiem pisemnego zawiadomienia jej przez Stronę dokonującą zmiany.

§ 14. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Celem pokrycia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy ustala się zabezpieczenie wykonania umowy w wysokości 2% wartości brutto umowy, tj. w kwocie zł. (słownie:.....), które do dnia zawarcia umowy Wykonawca wniósł w formie
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy zabezpieczenie przechodzi na własność Zamawiającego i zostanie wykorzystane do pokrycia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

3. Zamawiający zwróci zabezpieczenie należytego wykonania umowy na zasadach i w terminach określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019 r., poz. 1843).

§ 15. Osoby odpowiedzialne za realizację umowy

1. Osobami odpowiedzialnymi za realizację umowy oraz wyznaczonymi do kontaktów w związku z wykonywaniem umowy są:
 - 1) ze strony Zamawiającego:, tel., e-mail.....
 - 2) ze strony Wykonawcy:....., tel., e-mail.....
2. Osoby wskazane w ust. 1 ze strony Zamawiającego są uprawnione do dokonywania czynności związanych z wykonaniem umowy, w tym określonych dla odbioru i jego skutków, zgłaszania wad czy innych nieprawidłowości przy wykonaniu umowy, sporządzania protokołu reklamacji, a nie mają umocowania do zmiany umowy, w szczególności co do przedmiotu, okresu jej trwania czy wysokości wynagrodzenia.

§ 16. Rozstrzyganie sporów

1. Na wypadek sporu między Stronami dotyczącego realizacji postanowień niniejszej umowy Strony są zobowiązane do wyczerpania drogi postępowania reklamacyjnego polegającego na rozpatrzeniu konkretnego roszczenia zgłoszonego przez Stronę. Strona ma obowiązek pisemnego ustosunkowania się do zgłoszonego roszczenia w terminie 14 dni od daty zgłoszenia roszczenia na piśmie. W razie odmowy uznania roszczenia przez Stronę względnie nieudzielenia odpowiedzi na roszczenie w ustalonym terminie Strona jest uprawniona do wystąpienia na drogę postępowania sądowego celem dochodzenia swoich praw.
2. Wszelkie spory związane z wykonaniem niniejszej umowy będą rozstrzygane przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 17. Adresy do korespondencji i zasady jej prowadzenia

1. Wszelkie zawiadomienia, pisma oraz dokumentacja przekazywana w związku z realizacją niniejszej umowy wystosowane przez prawidłowo umocowanych przedstawicieli Stron będą miały formę pisemną, oraz będą uważane za przekazane prawidłowo, jeżeli będą doręczone osobiście, wysłane za pośrednictwem firmy kurierskiej lub przesyłką poleconą na wskazane w umowie adresy.
2. Dopuszcza się przesłanie pism niezawierających oświadczeń woli Stron (zawiadomienia, informacje) faksem lub drogą elektroniczną.
3. Każda ze Stron jest zobowiązana do informowania drugiej Strony o każdej zmianie siedziby oraz numeru faksu i adresu poczty elektronicznej. Zawiadomienia wysłane na ostatni znany Stronie adres siedziby, numer faksu i adres poczty elektronicznej Strony uznają za skutecznie doręczone.

§ 18. Konflikt interesów

(dotyczy Wykonawcy będącego osobą fizyczną)

1. Wykonawca oświadcza, że wedle jego najlepszej wiedzy nie występuje jakikolwiek konflikt interesów, który mógłby stanowić przeszkodę dla wykonywania przez niego zadań, o których mowa w § 1 niniejszej umowy, rodzić wątpliwości co do jego bezstronności, niezależności lub rzetelności albo wpływać na jakość realizowanych przez niego zadań na rzecz Zamawiającego.
2. W przypadku powstania po podpisaniu umowy, ryzyka ewentualnego konfliktu interesów wpływającego na prawdziwość lub kompletność oświadczenia, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca o zaistniałym ryzyku niezwłocznie zawiadomi Zamawiającego wraz z podaniem przyczyn wystąpienia konfliktu interesów oraz wyłączy się z realizacji zajęć, których to ryzyko dotyczy.
3. Integralną częścią zawartej umowy są „Zasady postępowania w kontaktach z wykonawcami” wprowadzone Decyzją Nr 145/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 13 lipca 2017 r. w sprawie zasad postępowania w kontaktach z wykonawcami (Dz. Urz. MON poz. 157) zwane dalej Zasadami, stanowiące załącznik nr 3 do umowy (jeżeli dotyczy).
4. W razie niedopełnienia obowiązku, o którym mowa w ust. 2 lub podjęcia przez Wykonawcę działań określonych w Zasadach przywołanych w ust. 3 jako niedopuszczalne, Zamawiający może wypowiedzieć umowę z natychmiastowym skutkiem rozwiązania. Klauzula ta obejmuje również

działania osób, z których pomocą Wykonawca będzie wykonywał zobowiązania umowy, którym wykonanie tych zobowiązań powierzył.

5. W przypadku wypowiedzenia umowy, w trybie, o którym mowa w ust. 4, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kwotę stanowiącą równowartość 50% maksymalnej wartości umowy brutto określonej w § 2 ust.1. Zapłata tej kwoty nie stanowi przeszkody w dochodzeniu przez Zamawiającego odszkodowania za szkodę powstałą w wyniku działania Wykonawcy związanego z zaistnieniem ryzyka konfliktu interesów lub niestosowaniem Zasad.
6. Na potrzeby powyższych ustępów przez konflikt interesów należy rozumieć sytuację, w której interes prywatny Wykonawcy wpływa bądź wydaje się wpływać na bezstronne i obiektywne wykonywanie przez niego zadań służbowych, a także, w której interes ten dotyczy jakiegokolwiek korzyści dla niego, członków jego rodziny, osób z nim spokrewnionych, znajomych i osób albo instytucji, z którymi ma albo miał on kontakty gospodarcze. Dotyczy to także zobowiązań finansowych bądź cywilnych z tym związanych.

§ 19. Postanowienia końcowe

1. Wszystkie załączniki do umowy stanowią integralną część umowy.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy prawa polskiego, w tym Kodeksu cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r.ż, poz.1843 z późn. zm.).
3. W przypadku trudności z interpretacją umowy Strony będą posilkować się postanowieniami oferty i siwz.
4. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje Wykonawca, a dwa egzemplarze Zamawiający.
5. Umowa wchodzi w życie z dniem zawarcia.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 - Formularz cenowy Wykonawcy

Załącznik nr 2 - Wzór protokołu reklamacyjnego

Załącznik nr 3 - Zasady postępowania w kontaktach z wykonawcami (jeżeli dotyczy)

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

ZATWIERDZAM

Dęblin, dnia

.....

Protokół reklamacyjny /Wzór/

Lotnicza Akademia Wojskowa
Wykonawca / Nr umowy:.....
Producent:
Data i godzina dostawy do LAW:
Zamawiający:

Data i godzina stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie:

Przyczyny reklamacji:

1. Dotyczące wad jakościowych produktów spożywczych:

Wyrób reklamowany pochodzi z partii produkcyjnej nr:.....
Nazwa reklamowanego produktu mleczarskiego:.....
Ilość i wartość reklamowanego produktu mleczarskiego:
Szczegółowy opis wad jakościowych produktu:
.....
Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)
Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

2. Dotyczące terminowości dostaw:

Data i dokładna godzina dostawy według zamówienia:
Data i dokładna godzina dostawy opóźnionej lub brak dostawy:
Wartość dostawy opóźnionej:
Przyjęcie dostawy opóźnionej: tak/nie (niepotrzebne skreślić)
Odmowa przyjęcia i rezygnacja z dostawy: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

3. Dotyczące niezgodności asortymentowo-ilościowych:

Nazwa brakującego produktu mleczarskiego:
Ilość i wartość brakującego produktu mleczarskiego:
Szczegółowy opis niezgodności :
.....

2. Dotyczące warunków transportu:

Wartość dostawy:
Szczegółowy opis niezgodności:
.....
Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)
Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

3. Dotyczące opakowania i oznakowania:

Wartość dostawy:
Szczegółowy opis niezgodności:.....
.....
Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)
Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

*wypełnić właściwe punkty odnoszące się do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia i zapisów umowy

Zamawiający

.....

KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH
UCZESTNIKÓW POSTĘPOWAŃ O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE

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), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Lotnicza Akademia Wojskowa z siedzibą w Dęblinie przy ul. Dywizjonu 303 nr 35, kod pocztowy 08-521.
2. Administrator powołał Inspektora ochrony danych, nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych w Lotniczej Akademii Wojskowej, z którym można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: iod@law.mil.pl lub pod numerem tel. 261 517 474.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. Podstawa prawną ich przetwarzania jest wypełnienie obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO), który wynika z następujących przepisów prawa:
 - ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843);
 - rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U 2016 r. poz. 1126);
 - ustawa o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (tj. Dz.U. 2018 r. poz. 217 ze zm.).
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych pozyskanych w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego mogą być wszystkie zainteresowane podmioty i osoby, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne. Ograniczenie dostępu do Państwa danych o których mowa wyżej może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach, jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności zgodnie z art. 8 ust 4 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843). Ponadto, odbiorcami Pana/Pani danych osobowych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem w sprawie udzielenia zamówienia publicznego mogą być podmioty świadczące na rzecz LAW usługi, w związku z którymi uzyskują one dostęp do danych jako podmioty przetwarzające dane w imieniu Administratora np. usługa serwisu oprogramowania, usunięcia awarii systemu, w którym przetwarzane są dane itd.
5. W związku z jawnością postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Państwa dane mogą być przekazywane do państw spoza EOG z zastrzeżeniem, o którym mowa w art. 8 ust 4 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843).
6. W odniesieniu do danych pozyskanych w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do

usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przeniesienia danych oraz do wniesienia sprzeciwu przeciw przetwarzaniu danych.

7. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata — przez okres obowiązywania umowy.
8. Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
9. Podanie danych osobowych w związku udziałem w postępowaniu o zamówienia publiczne nie jest obowiązkowe, ale może być warunkiem niezbędnym do wzięcia w nim udziału. Wynika to stąd, że w zależności od przedmiotu zamówienia, zamawiający może żądać ich podania na podstawie przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) oraz wydanych do niej przepisów wykonawczych, a w szczególności na podstawie Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U 2016 r. poz. 1126).

**REGULAMIN PRACY
ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO ORAZ ZASADY DOKONYWANIA OCENY „JAKOŚCI”
PRZEDSTAWIONYCH PRZEZ WYKONAWCÓW ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH**

POWOŁANIE I SKŁAD ZESPOŁU

§ 1

Zespół Degustacyjny powołuje Rektor-Komendant LAW na wniosek Przewodniczącego Komisji Przetargowej spośród pracowników Działu Żywienia Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie.

§ 2

Zespół Degustacyjny jest organem pomocniczym Komisji Przetargowej powoływanym do oceny jakości artykułów żywnościowych przedstawionych przez Wykonawców zgodnie z zapisami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

§ 3

W skład Zespołu Degustacyjnego wchodzi pracownicy Działu Żywienia Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie, zajmujący stanowiska starszego kucharza, kucharzy oraz starszego technologa-dietetyka, posiadający specjalistyczną wiedzę oraz doświadczenie z dziedziny środków żywnościowych, umożliwiające przeprowadzenie oceny jakości.

§ 4

Zespół Degustacyjny składa się z pięciu osób, w tym starszego technologa-dietetyka (Przewodniczący Zespołu) powołanych z pośród osób wymienionych w § 3, na wniosek Kierownika Działu Żywienia.

§ 5

Do osób wchodzących w skład Zespołu Degustacyjnego, stosuje się przepisy art. 17 Ustawy *prawo zamówień publicznych*. Osoby te składają oświadczenie o niepodleganiu wyłączeniu z czynności postępowania.

ORGANIZACJA I PRZEBIEG CZYNNOŚCI ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO

§ 6

Wykonawcy dostarczają wraz z ofertą produkty oznaczone „*” w załączniku (*szczegółowy opis zamówienia*) do SIWZ oraz wypełnione oświadczenie, którego wzór stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu.

§ 7

Kierownik Działu Żywienia odpowiedzialny jest za właściwe przygotowanie pomieszczenia do przeprowadzenia oceny jakości produktów spożywczych.

§ 8

Kierownik Działu Żywienia odpowiedzialny jest za odbiór produktów podlegających ocenie jakości, w szczególności oznaczenie „stoisk” Wykonawców, których produkty będą brały udział w ocenie jakości, w sposób uniemożliwiający identyfikację danego Wykonawcę przez osoby wchodzące w skład Zespołu Degustacyjnego.

§ 9

W ramach kryterium „oceny jakości” asortymentu dla wyrobów cukierniczych, pieczywa i wyrobów garmażeryjnych, wyodrębnia się niżej wymienione „podkryteria” obejmujące cechy organoleptyczne, które można ocenić przy pomocy zmysłów człowieka:

- 1/ smak- np. słodki, słony, kwaśny, gorzki, typowy dla użytych składników, słabo wyczuwalny, nietypowy, obcy, mdły;
- 2/ zapach- np. intensywny, słabo wyczuwalny, zdecydowany, typowy, obcy, przyjemny, świeży, aromatyczny, wyczuwalny zapach użytych składników;
- 3/ konsystencja –np. twarda, elastyczna, soczysta, krucha, jędrna, miękka, ścisła, gładka, porowata;

LOTNICZA AKADEMIA WOJSKOWA

4/ wygląd zewnętrzny- np. barwa(kolor, intensywna, jednolita), kształt, pęknięcia, objętość .

§ 10

Wskazany w § 10 „podkryterium” przyznaje się następującą punktację:

- | | | |
|----------------------|---|-----------------|
| 1/ smak | – | od 0 do 20 pkt, |
| 2/ zapach | – | od 0 do 6 pkt, |
| 3/ konsystencja | – | od 0 do 7 pkt, |
| 4/ wygląd zewnętrzny | – | od 0 do 7 pkt. |

§ 11

1. Zespół degustacyjny przydziela punkty ocenianym produktom wyłaniając (jeżeli jest możliwe zróżnicowanie produktów przedstawionych do oceny w zakresie danego podkryterium) produkty najlepsze, pośrednie i najgorsze.
2. Jeżeli w określonym kryterium – parametrze wszystkie przedstawione do oceny produkty są jednakowe i nie można wskazać produktów lepszych i gorszych, to wszystkim Wykonawcom przyznawana jest taka sama liczba punktów.

§ 12

1. Zespół Degustacyjny sumuje liczbę punktów przyznaną poszczególnym produktom żywnościowym danego Wykonawcy w ramach każdego „podkryterium” oceny , dzieli przez pięć (5-osobowy skład komisji) i wylicza średnią, którą wpisuje do protokołu (załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu pracy zespołu degustacyjnego).
2. Suma średnich poszczególnych „podkryteriów” stanowi liczbę punktów przyznaną danemu Wykonawcy za kryterium „ocena jakości”.
3. Wyliczenie punktów jest dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

§ 13

1. Zespół Degustacyjny dąży do wypracowania zgodnego wspólnego stanowiska w prowadzonej ocenie jakości produktów w każdym z „podkryteriów”.
2. Jeżeli uzgodnienie stanowiska nie jest możliwe, Przewodniczący Zespołu Degustacyjnego zarządza głosowanie jawne, w którym każda z osób ze składu Zespołu ma jeden głos.
3. Fakt przeprowadzenia głosowania i jego wynik powinien być odnotowany w dokumentacji z przeprowadzonych czynności.

DOKUMENTACJA PRACY ZESPOŁU DEGUSTACYJNEGO

§ 14

1. Z przeprowadzonej oceny jakości, Zespół Degustacyjny sporządza protokół/protokoły.
2. Protokół zawiera zestawienie wszystkich produktów przedstawionych do „degustacji” z podaniem ich nazwy handlowej oraz nazwy producenta.

§ 15

1. Punktacja przyznana przez Zespół Degustacyjny stanowi podstawę dla Komisji Przetargowej do oceny ofert.
2. Protokoły z oceny jakości Przewodniczący Zespołu Degustacyjnego przedstawia na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które załączane są do dokumentacji postępowania.