
Zamawiający:

Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie

Adres: os. Zgody 18, 31-951 Kraków

REGON: 000173427

NIP: 678-002-92-86

Telefon: 12-681-97-00

Fax: 12-681-97-09

Strona internetowa: www.sapsp.pl

Email: szkola@sapsp.pl



ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

**na dostawę pieczywa oraz wyrobów cukierniczych
dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie**

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa pieczywa oraz wyrobów cukierniczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
2. **Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia sukcesywna dostawa pieczywa oraz wyrobów cukierniczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie przez okres 1-go roku.
3. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.
4. Podane ilości przedmiotu zamówienia w zaproszeniu do składania ofert stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2019/2020. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie.

5. **Zamówienie zostało podzielone na zadania /części/:**

CZĘŚĆ 1

- 1) **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa pieczywa dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
- 2) **Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa pieczywa dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie przez okres 1-go roku.
- 3) **Dostawa:**
 - transportem Wykonawcy dostosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia /na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia dokument wystawiony przez sanepid potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia/,
 - do Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt Wykonawcy,
 - realizacja dostaw: codziennie (bez niedziel i świąt) w godz. 6.00÷6.30, po wcześniejszym zamówieniu w formie ustnej lub pisemnej (mailem lub faxem),
 - zamówienia, o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 16.00 dnia poprzedzającego dostawę,
 - faktyczna ilość dostaw partii przedmiotu zamówienia będzie zależna od Zamawiającego, lecz nie większa niż zadeklarowana przez Wykonawcę.

4) Charakterystyka przedmiotu zamówienia:

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilości
1.	Bułka grahamka	szt.	1500
2.	Bułka pszenna	szt.	86000
3.	Bułka wieloziarnista	szt.	15000
4.	Bułka tarta	kg	660
5.	Chleb graham	kg	100
6.	Chleb myślenicki	kg	13800
7.	Chleb razowy żytni	kg	100
8.	Chleb słonecznikowy	kg	1900
9.	Chleb wieloziarnisty	kg	1000
10.	Bagietka farmera z ziarnami	szt.	500
11.	Bagietka quick I	szt.	800
12.	Bagietka quick II	szt.	300

Poz. 1 Bułka grahamka

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, mąki graham, wody, drożdży, soli, cukru, płatków owsianych.

Struktura i konsystencja - podłużna lub okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca.

Skórka - złocista do jasnobrązowej.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Masa: min. 50 g

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszku, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszku lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 2 Bułka pszenna

Bułka pszenna zwykła

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja - podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórka - złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszku.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Masa: min. 50 g

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 3 Bułka wieloziarnista

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - pieczywo spożywcze, wyborowe produkowane z zastosowaniem do fermentacji drożdży z dodatkiem mąki pszennej typ graham, mieszanki wieloziarnistej (ziarno słonecznika, dyni, płatki pszenne i żytnie, siemię lniane, płatki owsiane, grys sojowy, sezam), cukru, margaryny i soli.

Struktura i konsystencja - podłużna lub okrągła bułka. Na powierzchni posypane mieszanką wieloziarnistą.

Skórka - złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Masa: min. 60 g

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 4 Bułka tarta

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

Struktura i konsystencja - sypka, bez grudek.

Barwa naturalna, może być niejednolita.

Smak i zapach - charakterystyczny dla suszonego pieczywa.

Stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra nie mniej niż 90 %).

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się barwę od szaro kremowej do złocistej.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie.

Obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe - torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), spawana min. 500 g,

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc od momentu dostarczenia do odbiorcy.

Poz. 5 Chleb graham

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - owalny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca.

Skórka - brązowa do ciemnobrązowej.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład: mąka pszenna graham, mąka pszenna, drożdże, woda, kwas mlekowy i octowy, mąka sojowa, sól, kwas skrobiowy.

Masa: min. 450 g. max 500 g.

Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 6 Chleb myślenicki

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - owalny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca.

Skórka - brązowa do ciemnobrązowej.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny zakwas chlebowy, drożdże, sól, woda. Chleb z pieca wsadowego.

Masa: min. 600 g max 700 g.

Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 7 Chleb razowy żytni

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - owalny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca.

Barwa skórki - brązowa do ciemnobrązowej.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład: mąka żytnia z pełnego przemiału, mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas chlebowy, drożdże, sól, woda. Chleb żytni wypiekany w formie.

Masa: min. 500 g. max 600 g.

Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 8 Chleb słonecznikowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - owalny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca.

Barwa skórki - brązowa do ciemnobrązowej.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład: mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas chlebowy, słonecznik, drożdże, sól, woda, posypany słonecznikiem.

Masa: min. 500 g. max 600 g.

Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 9 Chleb wieloziarnisty

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - owalny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca.

Barwa skórki - brązowa do ciemnobrązowej.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba.

Skład: mąka pszenna typ graham, mąka pszenna, drożdże, mieszanka wieloziarnista (ziarno słonecznika, dyni, płatki pszenne i żytnie, siemię lniane, płatki owsiane), cukier, margaryna, sól.

Masa: min. 500 g. max 600 g.

Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 10 Bagietka farmera z ziarnami**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt - pieczywo spożywcze, wyborowe produkowane z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z dodatkiem mąki pszennej typ graham, mieszanki wieloziarnistej (ziarno słonecznika, dyni, płatki pszenne i żytnie, siemię lniane, płatki owsiane, grys sojowy, sezam), cukru, margaryny i soli. Struktura i konsystencja - podłużna lub okrągła bułka. Na powierzchni posypane mieszanką wieloziarnistą.

Skórka - złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek.

Masa: min. 100 g

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 11 Bagietka quick I**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bagietek.

Struktura i konsystencja - podłużna, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórka - złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bagietek.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Masa: min. 70 g

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 12 Bagietka quick II

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bagietek.

Struktura i konsystencja - podłużna, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału.

Skórka - złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękkiszu.

Miękkisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bagietek.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórcie.

Masa: min. 160 g

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórcie oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

CZĘŚĆ 2

- 1) **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa wyrobów cukierniczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
- 2) **Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa wyrobów cukierniczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie przez okres 1-go roku.
- 3) **Dostawa:**
 - transportem Wykonawcy dostosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia /na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia dokument wystawiony przez sanepid potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia/,
 - do Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt Wykonawcy,
 - realizacja dostaw: min 1-2 razy w tygodniu /w dni robocze/ w godz. 8.00÷10.00, po wcześniejszym zamówieniu w formie ustnej lub pisemnej (fax lub e-mail),
 - zamówienia, o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 16.00 dnia poprzedzającego dostawę,
 - faktyczna ilość dostaw partii przedmiotu zamówienia będzie zależna od Zamawiającego, lecz nie większa niż zadeklarowana przez Wykonawcę.
- 4) **Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilości
1.	Babka	kg	25
2.	Ciastko francuskie z jabłkiem	szt.	600
3.	Ciastko Malinka	szt.	300
4.	Ciastko Napoleon	szt.	200
5.	Ciastko Pati	szt.	300
6.	Ciastko Trufinka	szt.	300
7.	Ciastko W-Z	szt.	300
8.	Ciasto cytrusowo-czekoladowe	kg	30
9.	Ciasto Duet czekoladowy	kg	30
10.	Ciasto jogurtowe	kg	50
11.	Drożdżówki	szt.	2500
12.	Jabłecznik	kg	50
13.	Keks	kg	50

14.	Makowiec	kg	50
15.	Makowiec zawijany	kg	50
16.	Mazurek	kg	50
17.	Pączek	szt.	1400
18.	Piernik w polewie	kg	50
19.	Placek drożdżowy	kg	90
20.	Rolada z jabłkiem	kg	50
21.	Sernik	kg	100

Uwaga. Tam, gdzie zamawiający wskazał pochodzenie /marka, znak towarowy, producent, dostawca itp. /zamawiający dopuszcza oferowanie produktu równoważnego pod warunkiem, że zapewnią on parametry nie gorsze od założonych w „Zaproszeniu do składania ofert”. Jeżeli wykonawca zamierza złożyć ofertę równoważną, jest wówczas zobowiązany wykazać zamawiającemu na piśmie, że proponowany przez niego produkt nie jest gorszej jakości niż wymieniony przez zamawiającego, w tym celu wykonawca winien dokonać pisemnego porównania parametrów (waga, skład, itp.) obu produktów. Porównanie należy dokonać w taki sposób, aby zamawiający bez żadnej wątpliwości i w sposób jednoznaczny mógł stwierdzić równoważność proponowanego przez wykonawcę produktu.

Poz. 1 Babka

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo-tłuszczowego oblanego polewą kakaową lub smakową w zależności od smaku pieczonej babki.

Babka o smaku pomarańczowym - wykończona polewą pomarańczową i skórką pomarańczy.

Babka o smaku cytrynowym - wykończona polewą cytrynową i skórką cytryny.

Babka o smaku czekoladowym - wykończona polewą kakaową.

Kształt formy w zależności od użytej formy.

Konsystencja elastyczno-krucha.

Barwa w zależności od smaku pieczonej babki.

Smak i zapach - typowy dla zastosowanych surowców i aromatu.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkim, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 2 Ciastko francuskie z jabłkiem

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - mąka, jaja, sól, woda, tłuszcz oraz właściwej technice wykonania (ciasto francuskie).

Kształt - trójkąt z charakterystycznym listkowaniem, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, obłany lukrem lub posypany cukrem pudrem.

Barwa skórki - jasnobrązowa.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie wyrośnięty.

Smak i zapach - swoisty dla ciasta francuskiego.

Ciastko francuskie z nadzieniem z jabłka prażonego z lukrem.

Waga: 100 g.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkim, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.
Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 3 Ciastko Malinka

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - mąka, jaja, śmietana roślinna, malina, posypka czekoladowa.

Kształt - prostokąt.

Barwa - charakterystyczna dla ciastka malinowego.

Smak i zapach - swoisty dla malin.

Waga: min. 90 g.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 4 Ciastko Napoleon

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - mąka, jaja, tłuszcz, woda oraz właściwej technice wykonania ciasta francuskiego.

Nadzienie - budyniowe lub krem ze śmietanki roślinnej.

Kształt - prostokąt z charakterystycznym listkowaniem, delikatnymi pęknięciami, posypyany cukrem pudrem.

Barwa skórki – jasnobrązowa.

Smak i zapach - swoisty dla tego typu ciastek i użytego nadzienia.

Waga: min. 100 g.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 5 Ciastko Pati

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - mąka, jaja, tłuszcz, woda oraz właściwej technice wykonania ciasta biszkoptowego: kawowy, kokosowy.

Nadzienie - Krem o smaku adwokata, tiramisu. Polewa czekoladowa.

Kształt - prostokąt.

Barwa - charakterystyczna dla rodzaju ciastka, mieszane biszkopty kolorystyczne.

Smak i zapach - swoisty dla tego typu ciastek i użytego nadzienia.

Waga: min. 90 g.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 6 Ciastko Trufinka

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - mąka, jaja, tłuszcz, woda oraz właściwej technice wykonania ciasta truflowego, wykończonego czekoladą i dekorowane posypką czekoladową.

Kształt - owalny - owinięty w papilotkę.

Miękisz - spójny, elastyczny.

Barwa - charakterystyczna dla tego rodzaju ciastka.

Smak i zapach - swoisty dla tego typu ciastek i użytego nadzienia.

Waga: min. 90 g.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 7 Ciastko W-Z

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - mąka, jaja, tłuszcz, cukru, kakao.

Nadzienie - Krem śmietanowo-budyniowy. Wykończenie polewą czekoladową i kleksem z bitej śmietany.

Kształt - prostokąt.

Barwa - biszkopt ciemny kakaowy, krem biały.

Smak i zapach - swoisty dla tego typu ciastek i użytego nadzienia.

Waga: min. 100 g.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miększu lepkiem, z zakalcem.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 8 Ciasto cytrusowo-czekoladowe

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - mąki, jaj, tłuszczu, cukru, śmietany zwierzęcej, budyniu, czekolady, suszonej cytryny, mandarynki w syropie.

Kształt - w kształcie nadanym przez producenta.

Miękisz - sprężysty, połączone składniki.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się różnorodność dekoracji wykończenia.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 9 Ciasto Duet Czekoladowy

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, kakao, tłuszczu, śmietany zwierzęcej, sera białego, czerwonej porzeczki, kremu czekoladowego.

Kształt - w kształcie nadanym przez producenta.

Miękisz - spójny, charakterystyczny dla tego typu ciastek, połączone składniki.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się różnorodność dekoracji wykończenia.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 10 Ciasto jogurtowe

Wymagania klasyfikacyjne:

Ciasto jogurtowe z wiśniami i kruszonką cukierniczą - otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników - jaj, cukru, mąki, jogurtu, proszku spulchniającego, z wiśniami i kruszonką cukierniczą.

Kształt - w kształcie nadanym przez producenta.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, nie rozpadający się.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.

Uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 11 Drożdżówka

Drożdżówka z nadzieniem 100 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem.

Kształt - podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą.

Barwa skórki - złocista do jasnobrązowej.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek.

Bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej, makowej, serowej lub owocowej oblana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką, ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Bułki o skórce oddzielającej się od miękiszku, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszku lepkim, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.

uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Inne wymagania:

Jednorazowa dostawa może składać się z co najmniej 4 różnych smaków, wybór smaku zależy od zamawiającego.

Poz. 12 Jabłecznik

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jabłecznika.

Kształt - podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym.

Barwa spodu cukierniczego - równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla jabłecznika.

Masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Jabłeczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, niespójne (ciasto + jabłka).

Objawy pleśnienia, psucia.

Uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniki zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 13 Keksy

Wymagania klasyfikacyjne:

Kształt - podłużny, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, polewa lukrowa, wiórki kokosowe, orzechy, migdały, rodzyнки, skórka pomarańczowa, owoce kandyzowane.

Barwa spodu cukierniczego - równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla keksa.

Masa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie rozpadająca się, o smaku charakterystycznym dla keksa.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Keksy zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się.

Objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, keksy zdeformowane, zgniecione, porozrywane

obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe - keks należy pakować w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

Poz. 14 Makowiec

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej z rodzynkami, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - makowca.

Kształt - podłużny, walcowaty lekko spłaszczony, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem.

Barwa skórki - jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla makowca.

Masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.)

Masa jednego makowca powinna wynosić min. 1 kg.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne.

Makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez lukru, niespójne (masa + ciasto).

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 15 Makowiec zawijany

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - wyrób z ciasta drożdżowego. Ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami, zawijane, przekładane masą makową z dodatkiem rodzynek, owoców kandyzowanych, orzechów włoskich, wykończone pomadą czekoladową, posypane orzechami arachidowymi.

Kształt - podłużny, walcowaty lekko spłaszczony.

Barwa skórki - jasnobrązowa.

Miękisz - drobno porowaty z widocznymi zwojami masy makowej, niedopuszczalne grudki surowców.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla makowca.

Masa jednego makowca powinna wynosić min. 1 kg.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne.

Makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez lukru, niespójne (masa + ciasto).

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione, porozrywane.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 16 Mazurek

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - wyrób z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, przekładane masą owocową, masą kajmakową, ozdobione.

Kształt - podłużny, kwadratowy.

Barwa skórki - złocista do brązowej.

Smak i zapach - typowy dla zastosowanych surowców i półproduktów.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spaleniowy, zanieczyszczenia mechaniczne.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 17 Pączek

Pączek z nadzieniem min. 70 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem.

Kształt - okrągły, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju pączków.

Pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej, obłany lukrem lub posypany cukrem pudrem.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Pączki o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.

uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Inne wymagania:

Jednorazowa dostawa może składać się z co najmniej 4 różnych smaków, wybór smaku zależy od zamawiającego.

Poz. 18 Piernik w polewie

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób cukierniczy porowaty o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej z polewą kakaową bez dodatków nadzienia.

Kształt i wygląd - podłużny, kwadratowy, powierzchnia piernika sucha polana polewą kakaową, lekko błyszcząca.

Barwa - jednolita od ciemno złocistej do ciemno kakaowej.

Konsystencja - lekko miękka, wyrośnięta, o dobrej krawalności, niedopuszczalne grudki surowca.

Smak i zapach - charakterystyczny, typowy dla pierników i zastosowanych surowców.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miększu lepkim, z zakalce, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli. Objawy pleśnienia,

psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 19 Placek drożdżowy

Placek drożdżowy z owocem sezonowym.

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - wyrób z ciasta drożdżowego z dodatkiem owocu sezonowego, wykończony lukrem i kruszonką cukierniczą.

Kształt - w kształcie nadanym przez producenta.

Miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju produktu.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzenia, wyroby spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowania.

Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy (ułożenie jednowarstwowo).

Poz. 20 Rolada z jabłkiem

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - wyrób z ciasta biszkoptowego, z nadzieniem z jabłek prażonych, wykończony cukrem pudrem.

Kształt - owalny rulon zawinięty.

Barwa - jasnobrązowa.

Konsystencja - lekko miękka, o dobrej krawalności.

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla tego rodzaju rogali.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy.

Poz. 21 Sernik

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt - wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika.

Kształt - podłużny, kwadratowy.

Barwa spodu cukierniczego - równomiernie zabarwiony, o dobrej krawalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty

Smak i zapach - aromatyczny swoisty dla sernika.

Masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku serowym.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne.

Ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, z zanizoną zawartością masy serowej, niespójne (ciasto + ser).

Objawy pleśnienia, psucia.

Uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione, porozrywane.
Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Opakowanie:

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo).

II. Postać oferty

1. Ofertę należy złożyć w języku polskim.
2. Nie dopuszcza się podania ceny w walucie innej niż polska.
3. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
4. Zamawiający dopuszcza składania oferty na poszczególne części /zadania/. Każdy wykonawca może złożyć ofertę na wybrane przez siebie zadanie/zadania. Na każde zadanie zamawiający zawrze odrębną umowę.
5. Oferta podpisana przez osobę/osoby nieuprawnione zostanie uznana za nieważną. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty dokumenty wskazujące na uprawnienie osoby/osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynika to z załączonych dokumentów uprawniających do występowania w obrocie prawnym.
6. **Oferta musi zawierać:**
 - a) Wypełniony formularz ofertowy (wg załącznika nr 1).
 - b) Aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
 - c) Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. 2019 poz. 700, 730, 848 i 1590).
7. **Oferty należy przesłać do dnia 28.12.2020 r. do godz. 12:00 w następujący sposób:**
 - Osobiście lub pocztą/kurierem na adres: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, 31-951 Kraków, os. Zgody 18 - sekretariat Komendanta Szkoły pokój 200, II piętro, bud. A.
 - Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystym, zamkniętym opakowaniu/kopercie w siedzibie zamawiającego, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
 - Opakowanie/koperta powinna być opatrzona nazwą i dokładnym adresem wykonawcy. Powinna zawierać wyraźne wskazanie adresata oraz powinna być oznaczona w następujący sposób:

„Oferta do postępowania pn.:
„Dostawa pieczywa oraz wyrobów cukierniczych
dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie”.
„DLA ZADANIA/ZADAŃ NR .../wpisać numer zadania/numery zadań/...”
napis: „Nie otwierać przed 28.12.2020 r. godz. 12.00”.

- Jeżeli opakowanie/koperta nie będzie oznaczona w sposób wskazany powyżej, zamawiający nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za zagubienie przesyłki lub przedwczesne otwarcie oferty.

8. **Osoba upoważniona do kontaktu w sprawach związanych z przedmiotem zamówienia:**
asp. sztab. Wojciech Kowal.

III. Postanowienia dodatkowe

1. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:
 - a) Zamawiający żąda od wykonawcy wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zwanego dalej „zabezpieczeniem”. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
 - b) Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5% (pięciu procent) ceny całkowitej podanej w ofercie. Zabezpieczenie należy wnieść przed podpisaniem umowy.

- c) Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku formach, o których mowa w art. 148 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r. (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm. ze zm.).
 - d) Zamawiający nie wyraża zgody na wnoszenie zabezpieczenia w formach określonych w art. 148 ust 2 ustawy.
 - e) Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy zamawiającego tj.: NBP o/o Kraków nr 48 1010 1270 0060 0213 9120 0000.
 - f) Jeżeli zabezpieczenie zostanie wniesione w pieniądzu, zamawiający przechowa je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wykonawcy.
 - g) W przypadku, gdy zabezpieczenie będzie wniesione w formie poręczeń lub gwarancji, to muszą one zawierać zapisy gwarantujące wypłatę kwoty zabezpieczenia na każde pisemne wezwanie zamawiającego.
 - h) Jeżeli zabezpieczenie będzie wniesione w formie innej niż pieniężna to ważność dokumentu stanowiącego zabezpieczenie musi obejmować okres obowiązywania umowy.
2. Dokonanie wyboru zamówienia nastąpi w oparciu o najniższą łączną cenę brutto oferty.
 3. Koszty uczestnictwa, w tym: opracowanie i dostarczenie oferty obciążają wyłącznie wykonawcę.
 4. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadku:
 - 1) braku ofert,
 - 2) gdy cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę jaką zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia,
 - 3) zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
 5. O wynikach postępowania zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców którzy złożyli oferty, w postępowaniu.
 6. Pozostałe warunki w postępowaniu:
 - 1) Termin związania ofertą wynosi 21 dni od dnia składania ofert.
 - 2) Zamawiający zawrze umowę z wykonawcą zgodnie z załączonymi ogólnymi warunkami umowy stanowiącymi załączniki nr 1 do zaproszenia.
 - 3) w przypadku uchylania się od realizacji zamówienia wykonawcy, którego oferta została wybrana w terminie określonym przez zamawiającego, zamawiający może wybrać ofertę kolejną bez przeprowadzania ponownej oceny ofert.

IV. RODO

Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków;
- w Szkole Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie wyznaczony został Inspektor Ochrony Danych: os. Zgody 18, 31-951 Kraków, e-mail: iod@sapsp.pl, tel. 12-681-97-00, fax. 12-681-97-09;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa pieczywa oraz wyrobów cukierniczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie” (nr sprawy WK-I.236.7.2020).
- Odbiorcami Pani/Pana danych będą jednostki organizacyjne PSP oraz inne organy na mocy przepisów odrębnych ustaw.
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z Zarządzeniem nr 21 Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 25 stycznia 2013 r. „w sprawie instrukcji kancelaryjnej i jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Państwowej Straży Pożarnej” (Dz. Urz. MSW z 2013 r. poz.27), przez okres 10 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO”.

Załączniki:

1. Wzór umowy.
2. Formularz ofertowy.
3. Wykaz

OGÓLNE WARUNKI UMOWY
/dla zadania nr 1 i 2/

zawarta w dniu .12.2020 r. pomiędzy:

Skarbem Państwa: - Komendantem Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, 31-951 Kraków, os. Zgody 18, NIP 678-002-92-86, REGON 000173427 zwaną dalej zamawiającym,

a

-, zamieszkały,

/W zależności od podmiotu/ prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą/prowadzącym firmę:, KRS/CEiDG: NIP/PESEL: REGON, zwanym dalej wykonawcą, w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego zawiera się umowę o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, odpowiedniej jakości, wolnego od wad, kompletnego, zgodnego z wymaganymi atestami jakościowymi, normami - zgodnie z „Zaproszeniem do składania ofert” /nr sprawy WK-I.236.7.2020/ oraz ofertą wykonawcy z dnia .12.2020 r. stanowiącymi integralną część niniejszej umowy.

§ 2

Termin obowiązywania umowy

1. Umowa zostaje zawarta od dnia 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r., z tym zastrzeżeniem, że w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem, o którym mowa powyżej.
2. /dla zadania nr 1/ Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy sukcesywnie, codziennie bez niedziel i świąt, w godzinach od 6⁰⁰ do 6³⁰.
/dla zadania nr 2/ Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy sukcesywnie, min. 1-2 razy w tygodniu bez niedziel i świąt, w godzinach od 8⁰⁰ do 10⁰⁰.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia w partiach, w ilościach wynikających z zamówienia złożonego w formie ustnej lub pisemnej /przesłane faksem lub e-mailem, na adres wykonawcy/. Zamówienia o których mowa powyżej będą przekazane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 16⁰⁰ dnia poprzedzającego dostawę.
4. Wszystkie dostawy przedmiotu umowy realizowane będą do siedziby zamawiającego tj.: Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - loco magazyn, na koszt wykonawcy.
5. Wszelkie dokumenty dotyczące dostawy, wykonawca dostarczy zamawiającemu do jego siedziby tj.: Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - sekretariat Komendanta Szkoły.

§ 3

Cena i warunki płatności

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 wynagrodzenie w wysokości: netto zł. (słownie złotych:), brutto zł. (słownie złotych:).
2. Zamawiający zapłaci wykonawcy należne wynagrodzenie za dostarczoną część przedmiotu umowy, po odbiorze ilościowo - jakościowym, w terminie 30 dni od daty dostarczenia faktury VAT, przelewem z konta zamawiającego na konto wykonawcy wskazane na fakturze.
3. Faktury o których mowa w ust. 2 będą wystawiane nie częściej niż 1 raz w tygodniu.
4. Cena określona w ust. 1 zawiera wszelkie koszty i ryzyko, jakie poniesie wykonawca w związku z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty transportu (włącznie z wniesieniem na miejsce wskazane przez upoważnionego pracownika zamawiającego), opakowania i ubezpieczenia na czas transportu.
5. Ceny wyszczególnione w załączniku nr 1* do umowy obowiązują w okresie realizacji umowy i nie podlegają podwyższeniu ani waloryzacji, przez cały okres trwania umowy.
6. Termin zapłaty należności uważany będzie za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku bankowego zamawiającego nastąpi najpóźniej w ostatnim dniu płatności.
7. Pod rygorem nieważności w stosunku do Zamawiającego wiarytelności związane z realizacją niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem obrotu wykonawcy z podmiotami trzecimi.

8. Płatnikiem wynagrodzenia w trakcie i po zakończeniu realizacji umowy będzie zamawiający tj. Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków, NIP 678-002-92-86, Regon 000173427, na którego wykonawca wystawi fakturę z tego tytułu.
9. Wyszczególnione w załączniku nr 1* do umowy ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2019/2020. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
10. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w pełnym zakresie nie wymaga podania przyczyn oraz nie powoduje powstania obowiązku z tytułu nie wykonania umowy.

§ 4

Realizacja przedmiotu umowy i postępowanie reklamacyjne

1. Strony umowy postanawiają, że osobami odpowiedzialnymi /upoważnionymi/ za realizację przedmiotu umowy są:
 - w imieniu zamawiającego:
tel.:, fax., e-mail:
 - w imieniu wykonawcy:
tel.:, fax. e-mail:
2. Wykonawca przy wykonywaniu umowy ponosi pełną odpowiedzialność za kompetentne, rzetelne i terminowe wykonanie zobowiązań umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się:
 - a) do udzielenia gwarancji na dostarczony przedmiot umowy;
 - b) do zapewnienia należytego wykonania przedmiotu umowy;
 - c) dostarczać partiami, stosownie do potrzeb zamawiającego przedmiot umowy;
 - d) dostarczać przedmiot umowy pierwszej jakości, fabrycznie nowe, wolne od wad, własnym transportem, na własny koszt i na własne ryzyko w miejsce wskazane w §2 ust. 4, w opakowaniach stosowanych typowo dla danego produktu przez producenta, zaopatrzonych w etykietę identyfikacyjną dany produkt i zabezpieczone gwarancją nienaruszenia opakowania, na opakowaniach zewnętrznych winno być logo producenta, nazwa (typ, symbol) materiału, numer katalogowy, opis zawartości oraz termin przydatności do spożycia;
 - e) dostarczać przedmiot umowy świeży, odpowiadający Polskim Normom jakościowym, w ilości odpowiadającej całości złożonego zamówienia;
 - f) do rozpatrzenia reklamacji pieczywa stanowiącego przedmiot umowy posiadającego wady i wymiany ich na wolne od wad w terminie 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji również telefonicznej.
 - g) do dostarczenia do każdej dostawy dokument identyfikacyjny zawierający m.in.: nazwę producenta, kod sortowy, datę minimalnej trwałości, wielkość partii, klasę wagową, numer badania, opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr. rejestracyjny);
4. Zamówienia każdej partii stanowiących przedmiot umowy będą składane według zapotrzebowania zamawiającego, każdorazowo w formie pisemnej i przesłane faksem na adres wykonawcy. Zamówienia o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 16⁰⁰ dnia poprzedzającego dostawę.
5. Wielkość dostarczenia każdej partii przedmiotu umowy wynikać będzie z jednostronnej dyspozycji osoby upoważnionej.
6. Zamawiający zobowiązany jest przy odbiorze towaru niezwłocznie, po otwarciu pojemników/opakowań, zbadać jakość towaru organoleptycznie.
7. W przypadku stwierdzenia, że dostarczony przedmiot umowy jest niezgodny z przedmiotem umowy lub/i niekompletny lub/i złej jakości lub/i posiada ślady zewnętrznego uszkodzenia zamawiający odmówi odbioru części lub całości dostawy, sporządzając protokół zawierający przyczyny odmowy odbioru (reklamację).
8. W przypadku innych zastrzeżeń zamawiającego, dotyczących dostarczonego przedmiotu umowy zamawiający wskaże w protokole odbioru przyczyny odmowy odbioru dostarczonego przedmiotu umowy wraz z określeniem dodatkowego terminu dostarczenia przedmiotu umowy, nowego, wolnego od wad.
9. W przypadku zgłoszenia reklamacji jakościowej wykonawca zobowiązany jest odebrać na własny koszt od zamawiającego wadliwy przedmiot umowy będący przedmiotem reklamacji i wymienić go na nowy, wolny od wad w ciągu 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji.

10. Jeżeli w przeciągu 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji jakościowej wykonawca nie wymieni towaru na wolnego od wad, zamawiający może dokonać zakupu reklamowanej ilości przedmiotu zamówienia od innego wykonawcy na koszt i ryzyko wykonawcy.
11. W przypadku braku realizacji zamówionej części przedmiotu zamówienia w terminie określonym w §2 ust. 2 Zamawiający dokona zakupu reklamowanej ilości przedmiotu zamówienia od innego wykonawcy na koszt i ryzyko wykonawcy.
12. W przypadku określonym w ust. 10 i 11 Zamawiający obciąży wykonawcę różnicą wynikającą z ceny umownej, a ceny zakupu u innego Wykonawcy, oraz innymi kosztami np. transportu w tym również kosztem transportu własnego Zamawiającego.
13. Jeżeli badania organoleptyczne dostarczonego towaru, nasuwają uzasadnione przypuszczenia, że towar ma wady możliwe do ustalenia jedynie metodą laboratoryjną, zamawiający, zleci badanie jakości Państwowej Inspekcji Sanitarnej, lub innemu laboratorium uprawnionemu do przeprowadzenia takich badań.
14. O zleceniu i wykonaniu badań określonych w ust. 13 Zamawiający powiadomi wykonawcę przesyłając mu odpis wyników badań.
15. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony.
16. Koszty badań i ekspertyz ponosi wykonawca, jeżeli wykazane zostaną wady towaru.
17. Na każde żądanie zamawiającego, wykonawca obowiązany jest okazać:
 - a) certyfikaty zgodności z Polską Normą w stosunku do wskazanego asortymentu,
 - b) decyzję stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych koniecznych w zakresie prowadzonej działalności,
 - c) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - d) decyzję w sprawie spełniania wymagań koniecznych do zapewnienia higieny do przewozów artykułów spożywczych oraz zapewnieniu właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów,
 - e) dokumentację analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

§ 5

Zmiany postanowień umowy

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany istotnych postanowień zawartej umowy, w stosunku do treści oferty, w zakresie:
 - 1) urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), jeżeli zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) powodować będzie zwiększenie lub zmniejszenie należnego wynagrodzenia wykonawcy z umowy, (kosztów umowy po stronie wykonawcy), zamawiający dopuszcza zwiększenie lub zmniejszenie wynagrodzenia o kwotę równą różnicy w kwocie podatku naliczonego przez wykonawcę;
 - 2) zmniejszenia przez zamawiającego realizacji części przedmiotu umowy, w takim przypadku wynagrodzenie wykonawcy zostanie pomniejszone o niezrealizowaną część umowy, przy czym zamawiający zapłaci wykonawcy za dotychczas dostarczony przedmiot umowy;
 - 3) terminu realizacji przedmiotu zamówienia - gdy wystąpi konieczność zmiany terminu w związku z wydłużającym się postępowaniem lub zaistnieją okoliczności mające wpływ na termin realizacji, a których nie dało się przewidzieć w chwili zawarcia umowy;
 - 4) zmiany nazwy, adresu, formy organizacyjno - prawnej itp. którejkolwiek ze stron;
 - 5) inne niekorzystne dla zamawiającego zmiany umowy dopuszczalne są tylko wówczas, jeżeli z powodu nadzwyczajnej zmiany stosunków spełnienie dostaw przez wykonawcę byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby mu rażąca strata, czego nie przewidywał on przy zawarciu umowy; Dla skorzystania z uprawnień w tym przedmiocie wykonawca musi udowodnić;
 - 6) sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nieodnoszących się do warunków, które, gdyby zostały ujęte w ramach pierwotnej procedury udzielania zamówienia, umożliwiłyby dopuszczenie innej oferty niż ta, która została pierwotnie dopuszczona;
2. Strony umowy zobowiązane są na piśmie do informowania siebie nawzajem o wprowadzanych zmianach do umowy o których mowa w pkt. 1, pod rygorem ich nieważności.
3. Zmiana umowy na wniosek wykonawcy wymaga wykazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wyrażenia zgody na wprowadzenie zmian do umowy o których mowa w pkt. 1.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy zmiany treści umowy wymagałyby zmiany treści oferty złożonej przez wykonawcę.

§ 6

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Wykonawca przed podpisaniem umowy wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% całkowitej ceny ofertowej, co stanowi kwotę: zł. (słownie:).
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostało wniesione w formie
3. W trakcie realizacji umowy wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.). Zmiana formy zabezpieczenia musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmiany jego wysokości.
4. Jeżeli zabezpieczenie, o którym mowa w ust. 1 zostanie wniesione w formie innej niż pieniężna to ważność dokumentu stanowiącego zabezpieczenie musi obejmować okres obowiązywania umowy.
5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4 najpóźniej w dniu odbioru, a w sytuacji opóźnienia realizacji umowy, na trzy dni przed upływem ważności zabezpieczenia, wykonawca wnosi nowe zabezpieczenie, ważne do upływu nowego terminu wyznaczonego przez zamawiającego.
6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone zgodnie z zasadami określonymi w art. 151 ustawy - ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.).
7. /jeżeli dotyczy/ Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesione w pieniądzu zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania całego zamówienia /wszystkich części zamówienia/ i uznania przez zamawiającego za należyte wykonane na konto wykonawcy

§ 7

Wypowiedzenie umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy lub jej części nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w momencie zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. Umowa może być rozwiązana przez zamawiającego w każdym czasie, bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku nienależytego wywiązywania się z umowy przez wykonawcę, powodującego utratę zaufania przez zamawiającego w stosunku do wykonawcy, a w szczególności z powodu:
 - a) nieterminowego dostarczania przedmiotu umowy,
 - b) złej jakości dostarczanego przedmiotu umowy,
 - c) nie wywiązywania się z dostarczania zamawianych ilości.
3. Rozwiązanie przez zamawiającego niniejszej umowy w przypadku nieprzestrzegania przez wykonawcę warunków umowy wymaga formy pisemnej oraz uzasadnienia - pod rygorem nieważności.
4. Jeżeli dla jednej ze stron (zamawiającego/wykonawcy) kontynuowanie umowy stanie się nieopłacalne ma on prawo do wypowiedzenia umowy. W takiej sytuacji dotychczasowy wykonawca zobowiązuje się do dostarczania pełnego asortymentu przez dwa miesiące od dnia złożenia pisma zawierającego wypowiedzenie umowy lub jej rozwiązania bez zachowania okresu wypowiedzenia.
5. Nie wywiązanie się przez wykonawcę z obowiązków określonych w pkt. 4 spowoduje uznanie przez zamawiającego, że umowa została rozwiązana z wyłącznej winy wykonawcy.

§ 8

Kary umowne

1. Strony ustalają, że naprawienie szkody wynikłej z nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy nastąpi przez zapłatę kary umownej.
2. Strony ustalają, że naprawienie szkody wynikłej z nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy nastąpi przez zapłatę kary umownej.
3. Za nie wykonanie przedmiotu umowy lub jej części w zakresie poszczególnego zamówienia wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 1,0% wartości całego przedmiotu zamówienia określonego w §3 ust. 1 lub w stosunku do wartości nie zrealizowanej jego części.
4. Karę w takiej samej wysokości jak określona w ust. 2 wykonawca zapłaci za nie wymienienie towaru na wolny od wad w stosunku do terminu określonego w §2.
5. Z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiada wykonawca, w tym z jego wyłącznej winy, wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości równowartości złożonego przez niego zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

6. Z tytułu należnych zamawiającemu kar umownych, zamawiający wystawi notę obciążeniową ustalając termin 7 dniowy do zapłaty. W razie braku zapłaty w ustalonym terminie zamawiający pokryje należności z:
 - 1) należnego wykonawcy wynagrodzenia lub;
 - 2) zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
7. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody przewyższa wysokość zastrzeżonych kar umownych zamawiającemu przysługuje roszczenie o odszkodowanie na zasadach ogólnych.
8. W razie opóźnienia w zapłacie przez zamawiającego należnego wykonawcy wynagrodzenia, wykonawca może żądać od zamawiającego odsetek w wysokości ustawowej.
9. Wykonawcy przysługuje prawo odmowy realizacji kolejnego zamówienia w przypadku zaległości płatniczych zamawiającego. Takie zachowanie wykonawcy nie będzie traktowane jako niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez niego umowy.
10. Wykonawca ma prawo do żądania przedłużenia terminu realizacji części zamówienia, jeżeli niedotrzymanie pierwotnego terminu umownego nastąpi z powodu okoliczności, za które odpowiada zamawiający lub z powodu siły wyższej.
11. W przypadku odstąpienia przez zamawiającego od umowy w przypadku zaistnienia istotnej 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, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 9

Zgoda na przetwarzanie danych osobowych

1. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z rozporządzeniem 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), dalej „RODO”.
2. Wykonawcy przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
3. Zamawiający informuje, iż celem zbierania danych jest zawarcie i realizacja umowy.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, jak również wszelkie zawiadomienia, zapytania lub informacje odnoszące się lub wynikające z wykonania przedmiotu umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle wykonania postanowień niniejszej umowy strony zgodnie z art. 46 KPC poddają rozstrzygnięciu właściwemu rzeczowo sądowi w Krakowie.
4. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy egzemplarze dla zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla wykonawcy.

**Załącznik nr 1 do niniejszej umowy stanowi wypełniony formularz „Formularz ofertowy” sporządzony na podstawie załącznika nr 2 do „zaproszenia do składania ofert z dnia .12.2020 r.”.*

Załączniki:

- Oferta wykonawcy z dnia .12.2020 r.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....
pieczęć wykonawcy

....., dnia

- FORMULARZ OFERTOWY -

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa pieczywa oraz wyrobów cukierniczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie”

Wykonawca /Pełna nazwa/:

Adres:

Kod: Miejscowość:

Województwo:

Telefon: Fax:

E-mail: Internet http://

W zależności od podmiotu:

KRS / CEiDG*: NIP / PESEL*: REGON

Osobą upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z wpisem do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej / wpisem do krajowego rejestru sądowego jest:

.....

DLA ZADANIA NR 1 dotyczy/nie dotyczy (niepotrzebne skreślić)**oferujemy dostawę pieczywa dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w „Zaproszeniu do składania ofert” oraz w ofercie.**

Poz.	Asortyment	Ilości zamawiane	Cena brutto za 1 kg, szt.	Wartość brutto
a	b	c	d	e = c · d
1.	Bułka grahamka	1500 szt.		
2.	Bułka pszenna	86000 szt.		
3.	Bułka wieloziarnista	15000 szt.		
4.	Bułka tarta	660 kg		
5.	Chleb graham	100 kg		
6.	Chleb myślenicki	13800 kg		
7.	Chleb razowy żytni	100 kg		
8.	Chleb słonecznikowy	1900 kg		
9.	Chleb wieloziarnisty	1000 kg		
10.	Bagietka farmera z ziarnami	500 szt.		
11.	Bagietka 70g	800 szt.		
12.	Bagietka 160g	300 szt.		
Razem:				

Wartość brutto: **słownie złotych:**

.....

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

DLA ZADANIA NR 2dotyczy/nie dotyczy **(niepotrzebne skreślić)**

Oferujemy dostawę wyrobów cukierniczych dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w „Zaproszeniu do składania ofert” oraz ofercie.

Poz.	Asortyment	Ilości zamawiane	Cena brutto za 1 kg, szt.	Wartość brutto
a	b	c	d	e = c · d
1.	Babka	25 kg		
2.	Ciastko francuskie z jabłkiem	600 szt.		
3.	Ciastko Malinka	300 szt.		
4.	Ciastko Napoleon	200 szt.		
5.	Ciastko Pati	300 szt.		
6.	Ciastko Trufinka	300 szt.		
7.	Ciastko W-Z	300 szt.		
8.	Ciasto cytrusowo-czekoladowe	30 kg		
9.	Ciasto Duet czekoladowy	30 kg		
10.	Ciasto jogurtowe	50 kg		
11.	Drożdżówki	2500 szt.		
12.	Jabłecznik	50 kg		
13.	Keks	50 kg		
14.	Makowiec	50 kg		
15.	Makowiec zawijany	50 kg		
16.	Mazurek	50 kg		
17.	Pączek	1400 szt.		
18.	Piernik w polewie	50 kg		
19.	Placek drożdżowy	90 kg		
20.	Rolada z jabłkiem	50 kg		
21.	Sernik	100 kg		
Razem:				

Wartość brutto: **słownie złotych:**

.....

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis
upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

1. Oświadczenia wykonawcy:

- 1) Oświadczam, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty i nie wnosimy zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje, potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
- 2) Oświadczam, że zamówienie wykonamy w terminie wskazanym w zaproszeniu do złożenia oferty.
- 3) Oświadczam, że zamówienie wykonamy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i normatywami.
- 4) Oświadczam, że przedmiot zamówienia spełnia wszelkie normy oraz posiada wszystkie prawem wymagane badania i certyfikaty.
- 5) Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w zaproszeniu do złożenia oferty.
- 6) Oświadczam, że spełniamy wszystkie warunki określone w zaproszeniu do złożenia oferty oraz złożyliśmy wszystkie wymagane dokumenty potwierdzające spełnienie tych warunków.
- 7) Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
- 8) Oświadczam, iż akceptujemy warunki płatności określone przez zamawiającego w zaproszeniu do złożenia oferty.
- 9) Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1781 ze zm.) w celu zawarcie i realizacja umowy.
- 10) Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO /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)/ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. Uwaga: 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 (np. przez jego wykreślenie).

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis
upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/