



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 5 19-500 Gołdap
tel. 087 615 03 53 e-mail: gospomkg4@ohp.pl

Gołdap, dnia 28 listopada 2018 roku

Nr postępowania: CKiW.271.MZ.7.2018

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

**na dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych
do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi**

I. ZAMAWIAJĄCY

Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap, NIP: 847-14-43-876, zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 30 000 euro netto na dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi do dwóch lokalizacji:

- 1) ul. Boczna 5;
- 2) ul. Promenada Zdrojowa 7.

Częstotliwość dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw sukcesywnie partiami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych **będzie odbywała się codziennie** (oprócz niedziel) od poniedziałku do soboty w godzinach: 4.00 – 6.00, według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie/e-mailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.
3. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu, przekazanym Dostawcy drogą telefoniczną/emailową.
4. W wyjątkowych, nieprzewidzianych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość złożenia dodatkowego zamówienia.

Transport:

1. Wykonawca dostarczać będzie artykuły spożywcze własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi.
2. Wykonawca dostarczy towar specjalistycznym transportem, spełniającym wymogi higienicznego przewozu określonych produktów.
3. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
4. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
5. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji dostaw z rozładunkiem.

Opakowanie i znakowanie:

1. Opakowania transportowe mogą stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
3. Zamawiający wymaga aby w opakowaniu znajdował się jednolity produkt pod względem pochodzenia, jakości i wielkości.
4. Zamawiający wymaga aby na produktach pakowanych znajdował się opis w języku polskim zawierający następujące informacje: nazwę produktu, wykaz surowców, nazwę dostawcy – producenta, adres, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5. Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta, natomiast dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.
6. Masa netto może zostać sprawdzona przez Zamawiającego metodą wagową - czy zgadza się z deklaracją producenta.

Jakość produktów:

1. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczane pieczywo i wyroby cukiernicze są 1 gatunku, wolne od wad jakościowych.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
3. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu **zawarte w Polskich Normach** lub parametry odnoszące się do Polskich Norm posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.
4. Każdy produkt realizowany będzie zgodnie z systemem **HACCP**.
5. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych, własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi.
6. Jakość organoleptyczną produktów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przez Zamawiającego przy wydawaniu produktów. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w karcie gwarancji jakości (reklamacyjnej).
7. Wygląd, smak i zapach produktów musi być typowy dla każdego asortymentu, gatunku i rodzaju. Bez smaku i zapachu świadczącego o nieświeżości lub innego obcego.
8. Okres przydatności do spożycia pieczywa to minimum 2 dni od daty dostawy.

Pieczywo i wyroby cukiernicze dostarczane Zamawiającemu muszą być świeże i dobrej jakości. Kształt charakterystyczny dla każdego z wyrobów, nie dopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka połączona z miękiszem, nie przypalona, nie zbyt gruba i twarda. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach pieczywa musi być typowy dla każdego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Bułka pszenna zwykła 50g. Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą. Kształt bułki kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez. Bez zgnieceń, zdeformowań, zabrudzeń, spalenizny, czy śladów pleśni. Skórka musi być ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, złota do jasnobrązowej. Grubość skórki minimum 1,5mm. Miększ jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Miększ nie może być lepki, niedopieczony, z zakalcem, kruszący się, zanieczyszczony, z obecnością grudek mąki lub soli. Zapach i smak typowy dla tego rodzaju pieczywa. Okres przydatności do spożycia to minimum 2 dni od daty dostawy.

Chleb zwykły mieszany krojony w folii – 500g / 1000g. Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Wygląd bochenka: kształt podłużny, bez zdeformowań, zgnieceń, zabrudzeń, spalenizny, bez śladów pleśni. Skóra ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, złocista do jasnobrązowej, intensywne zabarwienie skóry na przekroju bochenka, grubość skórki górnej minimum 2,5mm. Miększ równomiernym zabarwieniu i porowatości, suchy w dotyku o dobrej krawalności. Po naciśnięciu wraca do swego kształtu. Bochenki bez zakalca, nie kruszące się, bez lepkiego miększu, zanieczyszczeń i grudek. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca odpowiednie dane. Chleb żytni razowy 500g. Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 2000, na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą bez zdeformowań, zgnieceń, zabrudzeń, spalenizny, czy śladów pleśni. Skóra chleba ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, brązowa do ciemnobrązowej od 3mm na górze a 1,5mm na bokach. Miększ o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, po nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Reklamacji podlegają wyroby lepkie, niedopieczone, z zakalcem, kruszące się, zanieczyszczone, z obecnością grudek mąki lub

soli. Okres przydatności do spożycia to minimum 2 dni od daty dostawy. Sprawdzenie masy pieczywa Zamawiający może wykonać metodą wagową. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca odpowiednie dane. Drożdżówki z nadzieniem – 100g. Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, sera, jabłek itp., wykończone kruszonką, itp. Kształt drożdżówki okrągły / podłużny, powierzchnia górna wykończona kruszonką, bez zdeformowań, zgnieceń, zabrudzeń. Mięksiz drożdżówki dość równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, z widocznym nadzieniem, bez grudek surowców. Barwa skórki złocista do jasnobrązowej, miękiszu: kremowa. Nadzienie charakterystyczne dla użytych surowców. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca odpowiednie dane. Placek drożdżowy – 500g. Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z dodatkiem rodzynek, wykończone kruszonką. Kształt placka: nadany formą, z równymi brzegami, powierzchnia górna wykończona kruszonką, bez zagnieciań, zabrudzeń itp. Mięksiz równomiernie drobno i średnio porowaty, elastyczny, bez grudek. Skóra złota do jasnobrązowej, miękiszu kremowy. Bez oznak nieświeżości czy pleśnienia. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca odpowiednie dane. Sernik: Wyrób otrzymany z masy serowej (zawierającej nie mniej niż 50% sera twarogowego) z dodatkiem rodzynek, skórki pomarańczowej itp., na spodzie z ciasta kruchego, wykańczany lukrem lub innymi dodatkami cukierniczymi. Grubość masy serowej nie mniej niż 3,5cm, a ciasta kruchego nie więcej niż 1,5cm. Kształt ciasta dowolny, nadany formą, powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, obłana lukrem lub innym dodatkiem. Masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego. Bez zagnieciań, zabrudzeń, spalenizny, czy pleśni. Spód z ciasta kruchego złocisty lub jasnobrązowy, masa serowa jasnokremowa do jasnożółta, równomierna w całej masie. Mięksiz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, w masie serowej widoczne dodatki np. rodzynek, itp.; bez występowania zakalca. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców bez obcych i świadczących o nieświeżości. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1) 2)}. Babka w polewie: Wyrób z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo- tłuszczowego obłany polewą kakaową, przybierający kształt formy, w której był wypieczony. Kształt nadany formą w której wyrób był wypieczony powierzchnia gładka lub może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcie, bez zagnieciań, zabrudzeń, niedokładnie pokryte polewą, ze śladami pleśni. Powierzchnia przed polaniem polewą powinna być złocista lub jasnobrązowa, powierzchnia pokryta polewą kakaową - brązowa, barwa miękiszu kremowa do jasnożółtej. Mięksiz ciasta z drobnymi porami, elastyczny, kruchy, bez grudek surowców, zakalca. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu. Jabłecznik: Wyrób z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, przekładane masą jabłkową zawierającą nie mniej niż 65% jabłek), ozdabiane cukrem pudrem; grubość masy jabłkowej w cieście nie mniej niż 3cm, grubość płatów ciasta nie więcej niż 1,5cm. Kształt ciasta dowolny, nadany formą. Powierzchnia gładka z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, wykończona cukrem pudrem. Masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta o grubości masy jabłkowej minimum 3cm. Mięksiz ciasta równomiernie porowaty i wyrośnięty, o dobrej krajalności, bez grudek i zakalca. Smak i zapach typowy dla zastosowanych surowców, smak masy jabłkowej słodko-kwaśny, lekko cynamonowy. Pączki - Wyroby z ciasta drożdżowego (otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem. Pączek o masie 100g. Kształt okrągły, wykończone cukrem pudrem.

ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE:

Lp.	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 5	ul. Promenada Zdrojowa 7	Razem

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.	Bułka pszenna zwykła 50g	szt.	30.000	63.000	93.000
2.	Chleb zwykły mieszany (z mąki pszennej i żytniej) krojony 0,5kg	szt.	----	21.240	21.240
3.	Chleb żytni razowy 0,5kg	szt.	2.250	6.300	8.550
4.	Buleczka drożdżowa 100g z nadzieniem: ser, jabłko, marmolada itp.	szt.	6.500	3.870	10.370
5.	Placek drożdżowy z kruszonką 0,5kg	szt.	230	----	230
6.	Ciasto (różne rodzaje: sernik, makowiec, jabłecznik, babka w polewie)	kg.	----	300	270
7.	Chleb zwykły mieszany (z mąki pszennej i żytniej) krojony 1 kg	szt.	8.000	----	8.000
8.	Ciasto sernik	kg	150	90	240
9.	Ciasto makowiec	kg	20	45	65
10.	Ciasto jabłecznik	kg	300	90	390
11.	Ciasto babka w polewie	kg	300	45	345
12.	Pączek 100g	szt.	350	450	800

Oznaczenie dostaw w oparciu o Wspólny Słownik Zamówień CPV:
15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Warunki gwarancji i reklamacji:

1. W przypadku wystąpienia braku w przedmiocie dostawy, stwierdzenia uszkodzenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z ofertą, Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia dostawy lub wymiany towaru w ciągu 3 godzin od momentu zawiadomienia, na wolny od wad.
2. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości towaru na okres trwania umowy.
3. Towar niespełniający warunków jakości, Wykonawca zobowiązany jest wymienić na towar wolny od wad własnym staraniem i na własny koszt.
4. W przypadku, kiedy towar nie może zostać sprawdzony pod względem ilościowo – jakościowym podczas dostawy i zostaje zmagazynowany może zostać zareklamowany w momencie ujawnienia wady jakościowo – ilościowej.
5. Podstawą uruchomienia procedury gwarancyjnej jest wypełnienie karty gwarancyjnej (która będzie stanowiła załącznik do umowy nr 2). W przypadku otrzymania towaru niezgodnego z umową, np. niewłaściwej jakości, w nieodpowiedniej ilości, Zamawiający dokona zgłoszenia na piśmie za pośrednictwem poczty lub na adres e-mail Wykonawcy, załączając wypełnioną kartę gwarancyjną. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie, do potwierdzenia otrzymania zgłoszenia telefonicznie lub zwrotną wiadomością. Strony uzgadniają, że w przypadku nieotrzymania potwierdzenia zgłoszenia ze strony Wykonawcy, uznaje się, że zgłoszenie zostało złożone skutecznie.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA.

Termin wykonania zamówienia: od 01.01.2019 do dnia 31.12.2019 roku.

IV. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawcy posiadający kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej (sprzedaży i dostawy pieczywa i wyrobów cukierniczych), o ile wynika to z odrębnych przepisów; sytuacji ekonomicznej lub finansowej; zdolności technicznej lub zawodowej.

oraz

Wykonawcy nie należący do tej samej grupy kapitałowej lub wykaże brak powiązań kapitałowych w rozumieniu ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów.

V. INFORMACJE O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

- 1) Na potwierdzenie posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów; sytuacji ekonomicznej lub finansowej; zdolności technicznej lub zawodowej – Wykonawca składa zawarte w formularzu ofertowym oświadczenie (wg wzoru w Załączniku nr 1).

- 2) Na potwierdzenie braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej lub wykaże brak powiązań kapitałowych – Wykonawca składa zawarte w formularzu ofertowym oświadczenie (wg wzoru w Załączniku nr 1).

Wykonawca składa również:

- 1) **Formularz ofertowy oraz zestawienie cenowe przedmiotu zamówienia** – wypełnione i podpisane wg wzoru (Załącznik nr 1).
- 2) **Pełnomocnictwo** złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie – jeśli dotyczy.
 - W przypadku podpisania oferty lub załączonego do niej jakiegokolwiek dokumentu i oświadczenia przez osobę nieuprawnioną do reprezentacji wprost z postanowień KRS lub CEIDG (Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej) należy dołączyć pełnomocnictwo, sporządzone zgodnie z wymaganiami Kodeksu Cywilnego.
 - W przypadku podmiotów występujących wspólnie pełnomocnictwo podpisane przez upoważnionych przedstawicieli każdego z podmiotów występujących wspólnie, do reprezentowania w postępowaniu.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty. Oferty, które wpłyną do Zamawiającego po terminie nie będą rozpatrywane. Zamawiający zbada, czy cena oferty nie jest zaniżona – w takim przypadku oferta zostanie odrzucona.

VI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.

W przedmiotowym postępowaniu, Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania sobie przez strony postępowania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji:

- pisemnie na adres: CKiW OHP w Gołdapi ul. Boczna 5; 19-500 Gołdap
- drogą elektroniczną na adres: zamowienia-goldap@ohp.pl

Korespondencja kierowana do Zamawiającego powinna zawierać w tytule informację: „Dotyczy: Zaproszenia do składania ofert na dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych.”

VII. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERT.

Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie/opakowaniu, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta/opakowanie zawierające ofertę musi być adresowane do zamawiającego na adres Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap, adresem wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:

**„Oferta dotyczy post. Nr CKiW.271.MZ.7.2018 - dostawa pieczywa
i wyrobów cukierniczych
nie otwierać do dnia 05.12.2018 r. do godz. 12:00”**

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert w języku polskim, czytelnym pismem. Oferta musi zostać podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
2. Wykonawca składa jedną ofertę. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty częściowej. Oferta musi zawierać cały asortyment.

IX. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ICH ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Kryterium wyboru oferty jest najniższa cena oferowana za dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych.
2. Cena zamówienia musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.
3. Oferta z najniższą ceną otrzyma 100 pkt, pozostałe oferty zostaną ocenione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_{\text{bad}}) \times 100$$

gdzie:

C – liczba uzyskanych punktów w kryterium
C_{min} – cena brutto oferty z najniższą ceną (minimalną)
C_{bad} – cena brutto oferty badanej

4. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą będą dokonywane tylko w walucie polskiej.
5. Ceną ofertową brutto będzie cena przedmiotu zamówienia opisanego w Zaproszeniu do składania ofert oraz w załącznikach zawierająca podatek VAT.
6. Z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa, której wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Zaproszenia.

X. WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Dostawa objęta niniejszym przedmiotem zamówienia będzie opłacona każdorazowo zgodnie z wartością odebranej partii dostawy.
2. Zapłata za dostarczoną partię dostawy nastąpi w formie polecenia przelewu w terminie: 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na numer konta wskazany na fakturze.

XI. ISTOTNE POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY

1. Zamawiający wymaga od wybranego Wykonawcy zamówienia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy (załącznik nr 2).
2. Wzór Umowy przed zawarciem zostanie uzupełniony o niezbędne informacje dotyczące w szczególności Wykonawcy oraz wartości Umowy.
3. Wszelkie zmiany treści umowy wymagać będą formy pisemnej.
4. Niedopuszczalna jest istotna zmiana postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w Zaproszeniu do składania ofert oraz określił warunki takiej zmiany.
5. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w formie aneksu w zakresie:
 - a) zmiany nazwy, siedziby, formy prawnej stron umowy, numerów kont bankowych oraz innych danych identyfikacyjnych.
 - b) zaistnienia siły wyższej (m.in. powódź, pożar, zamieszki, strajk, atak terrorystyczny) mającej wpływ na realizację umowy,
 - c) w przypadku zmian unormowań prawnych powszechnie obowiązujących np. zmiana urzędowej stawki podatku VAT,
 - d) w innych sytuacjach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tzn. takich, o których wiedza na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o to zamówienie lub na wynik postępowania,
 - e) zmiany cen jednostkowych towarów, wskutek waloryzacji o której mowa w § 3 ust. 8-9 umowy.

XII. KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA DANYCH OSOBOWYCH

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

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy z siedzibą przy ul. Bocznej 5, 19-500 Gołdap, tel.: 87 615 03 53, adres e-mail: gospomkg4@ohp.pl
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, o wartości szacunkowej poniżej 30 000 euro netto (art. 4 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2018 poz. 1986) Nr postępowania: CKiW.271.MZ.7.2018.

3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, przez cały czas trwania umowy.
5. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
6. 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 osobowych¹;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
7. 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. c RODO.

¹ **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

² **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Uwaga!

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które przesłały oferty w ustalonym terminie.
2. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania bez podania przyczyny.
3. Termin związania ofertą wynosi 14 dni.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 – wzór umowy

ZASTĘPCA DYREKTORA
CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA
Ochotniczych Autory Pracy
w Górzapi
mgr Joanna Dobrzyńska