

„ZATWIERDZAM”
REKTOR- KOMENDANT
AKADEMII MARYNARKI WOJENNEJ

PROREKTOR DS. WOJSKOWYCH
AKADEMII MARYNARKI WOJENNEJ

Gdynia, dnia 03.09.2020 r.
kmdr mgr inż. Paweł PODGÓRNY



OGŁOSZENIE nr 94/ZP/20

Akademia Marynarki Wojennej im. Bohaterów Westerplatte (zwana dalej Zamawiającym) w związku z organizacją konferencji naukowej pt. „Letnia Szkoła Cyberbezpieczeństwa” oraz koniecznością zachowania zasady racjonalności i efektywności, ogłasza postępowanie na usługi społeczne zgodnie z poniższą specyfikacją:

KOD CPV: 55311000-3 - restauracyjne usługi kelnerskie dla ograniczonej grupy klientów

Realizacja zadania: **Zapewnienie cateringu podczas konferencji.**

CZĘŚĆ A Opis przedmiotu zamówienia

1. Cel zamówienia

Wyłonienie dostawcy usługi cateringu dla ok. 100 uczestników konferencji „Letnia Szkoła Cyberbezpieczeństwa” zaplanowanej w terminie 14-17.09.2020 r.

2. Przedmiot zamówienia

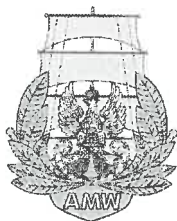
Dostarczenie usługi cateringu dla ok. 100 uczestników konferencji „Letnia Szkoła Cyberbezpieczeństwa”. Catering zostanie zrealizowany zgodnie ze specyfikacją:

Dzień 1 konferencji (14.09.2020 r.). Wykonawca zobowiązany jest do:

- kolacja – w formie bufetu, która powinna zawierać potrawę gorącą – 200g, wędliny lub ryby - 80 g, sałatkę warzywną - 100 g, pieczywo - 150 g, masło - 30 g, herbatę lub kawę - 20 g, cukier) / na osobę;

Dzień 2 konferencji (15.09.2020 r.). Wykonawca zobowiązany jest do:

1



AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ im.
Bohaterów Westerplatte
ul. J. Śmidowicza 69 , 81 – 127 Gdynia,
www.amw.gdynia.pl

1. Zapewnienia śniadania w formie bufetowej, które powinno składać się z potrawy ciepłej, pieczywa - 150 g, wędlin różnych - 60 g, serów - 40 g, masła - 30 g, dżemu – 30 g, warzyw, kawy lub herbaty - 20 g, cukru) / na osobę.
2. Zapewnienia ciągłej przerwy kawowej składającej się minimum z: kawa i herbata bez ograniczeń, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu kruche ciasteczka, paluszki.
3. Zapewnienia obsługi przerwy kawowej polegającej na: rozstawieniu przerwy kawowej, obsłudze przerwy kawowej oraz uprzątnięciu przerwy kawowej.
4. Zapewnienia przerwy kawowej przy wykorzystaniu zastawów wielokrotnego użycia (np. porcelanowej) lub kubków i opakowań jednorazowych. Wykorzystane rozwiązanie musi gwarantować komfortowe korzystanie z przerwy kawowej (nie dopuszczalny jest brak np. filiżanek/kubków do napojów), do zapewnienia przerwy kawowej można użyć produktów w opakowaniach jednorazowych (cukier).
5. Zapewnienia obiadu w formie lunchu, składającego się z min. trzech potraw w tym jednej wegetariańskiej z dodatkami skrobiowymi, warzywnymi oraz butelkowaną wodą mineralną, ilość łączna porcji nie może być mniejsza niż 1,35 na osobę.
6. Zapewnienia uroczystej kolacji składającej się z:
 - dań ciepłych: min. 4 dania mięsne, jedno rybne, jedno wegetariańskie plus dodatki skrobiowe oraz dodatki warzywne w formie bufetu sałatkowego – 2,5 porcji na osobę,
 - przekąsek zimnych (min. 8 potraw plus dwie sałatki) – 4 porcje na osobę,
 - ciast - min. 3 porcje na osobę,
 - napojów gorących (kawa, herbata bez ograniczeń),
 - napojów zimnych (woda gazowana, woda niegazowana) - min. 1 na osobę,
 - soki owocowe – 0,5l na osobę,
 - wina białego i czerwonego (półwytrawne) – 250 ml/ na osobę.

Dzień 3 konferencji (16.09.2020 r.). Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Zapewnienia śniadania w formie bufetowej, które powinno składać się z potrawy ciepłej, pieczywa - 150 g, wędlin różnych - 60 g, serów - 40 g, masła - 30 g, dżemu - 30 g, warzyw, kawy lub herbaty - 20 g, cukru) / na osobę.



2. Zapewnienia ciągłej przerwy kawowej składającej się minimum z: kawa i herbata bez ograniczeń, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu kruche ciasteczka, paluszki.
3. Zapewnienia obsługi przerwy kawowej polegającej na: rozstawieniu przerwy kawowej, obsłudze przerwy kawowej oraz uprzątnięciu przerwy kawowej.
4. Zapewnienia przerwy kawowej przy wykorzystaniu zastawów wielokrotnego użycia (np. porcelanowej) lub kubków i opakowań jednorazowych. Wykorzystane rozwiązanie musi gwarantować komfortowe korzystanie z przerwy kawowej (niedopuszczalny jest brak np. filiżanek/kubków do napojów), do zapewnienia przerwy kawowej można użyć produktów w opakowaniach jednorazowych (cukier).
5. Zapewnienia obiadu w formie lunchu, składającego się z min. trzech potraw w tym jednej wegetariańskiej z dodatkami skrobiowymi, warzywnymi oraz butelkowaną wodą mineralną, ilość łączna porcji nie może być mniejsza niż 1,35 na osobę.
6. Kolacja – w formie bufetu, która powinna zawierać potrawę gorącą – 200g, wędliny lub ryby - 80 g, sałatkę warzywną - 100 g, pieczywo - 150 g, masło - 30 g, herbatę lub kawę - 20 g, cukier)/ na osobę.

Dzień 4 konferencji (17.09.2020 r.). Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Zapewnienia śniadania w formie bufetowej, które powinno składać się z potrawy ciepłej, pieczywa - 150 g, wędlin różnych - 60 g, serów - 40 g, masła - 30 g, dżemu - 30 g, warzyw, kawy lub herbaty - 20 g, cukru) / na osobę;
2. Zapewnienia ciągłej przerwy kawowej składającej się minimum z: kawa i herbata bez ograniczeń, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu kruche ciasteczka, paluszki;
3. Zapewnienia obsługi przerwy kawowej polegającej na: rozstawieniu przerwy kawowej, obsłudze przerwy kawowej oraz uprzątnięciu przerwy kawowej;
4. Zapewnienia przerwy kawowej przy wykorzystaniu zastawów wielokrotnego użycia (np. porcelanowej) lub kubków i opakowań jednorazowych. Wykorzystane rozwiązanie musi gwarantować komfortowe korzystanie z przerwy kawowej (niedopuszczalny jest brak np. filiżanek/kubków do napojów), do zapewnienia przerwy kawowej można użyć produktów w opakowaniach jednorazowych (cukier),



5. Zapewnienia obiadu w formie lunchu, składającego się z min. trzech potraw w tym jednej wegetariańskiej z dodatkami skrobiowymi, warzywnymi oraz butelkowaną wodą mineralną, ilość łączna porcji nie może być mniejsza niż 1,35 na osobę;

Dodatkowo we wszystkie dni konferencji (14-17 września 2020 r) Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Zapewnienia porcji wyżywienia dla jednego uczestnika z dietą bezglutenową.
2. Zapewnienia stołów bufetowych z garniturem, stołów koktajlowych z garniturem, zastawy stołowej do w/w menu dla wszystkich uczestników konferencji, podgrzewaczy stołowych do potraw, dekoracji florystycznych stołów, świec, serwetek, obsługi kucharskiej i kelnerskiej.

3. Terminy

Miejsce konferencji: Teren Centrum Biblioteczno-Konferencyjnego Akademii Marynarki Wojennej w Gdyni - Biblioteka im. Lecha Kaczyńskiego

Czas trwania konferencji został zaplanowany na 14-17 września 2020 r.

Terminy dostarczenia cateringu są następujące:

Dzień 1 konferencji – 14.09.2020 r.:

- kolacja – 18.00-22.00;

Dzień 2 konferencji - 15.09.2020 r.:

- śniadanie godz. 08.00-09.45
- przerwa kawowa godz. 11.30-13.00 (napoje dostępne od godz. 9.00);
- lunch – 13.45-15.00;
- uroczysta kolacja – 19.00-22.00;

Dzień 3 konferencji - 16.09.2020 r.:

- śniadanie godz. 08.00-09.45
- przerwa kawowa godz. 11.30-13.00 (napoje dostępne od godz. 9.00);
- lunch – 13.45-14.45;
- kolacja – 18.00-20.00;

Dzień 4 konferencji - 16.06.2020 r.:

- śniadanie godz. 08.00-09.45



- przerwa kawowa godz. 11.30-12.30 (napoje dostępne od godz. 9.00);
- lunch – 14.15-15.00;

Liczba uczestników: 100.

4. Wymagania wobec wykonawcy. Wykonawca musi posiadać:

- 1) odpowiednią wiedzę i uprawnienia do wykonywania działalności;
- 2) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia i nie zalega z płatnością podatków do Urzędu Skarbowego oraz z opłatą składek do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych;
- 3) posiadać doświadczenie w okresie ostatnich **3 lat**, obejmujące należyte wykonanie usługi w zakresie działalności gastronomicznej, w tym organizacji zewnętrznych cateringów na potrzeby konferencji i szkoleń (min. 5 konferencji i/lub szkoleń).

UWAGA:

Doświadczenie będzie weryfikowane na podstawie wykazu (załącznik nr 2).

5. Lista dokumentów wymaganych od Wykonawcy

- 1) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, w przypadku:
 - podmiotów posiadających osobowość prawną jak i spółek prawa handlowego nieposiadających osobowości prawnej – wyciąg z Krajowego Rejestru Sądowego;
 - działalności prowadzonej w formie spółki cywilnej – umowa spółki cywilnej oraz zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej każdego ze współników.
- 2) Jeżeli w kraju zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w Część C pkt. 2 ust. a., zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub



AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ im.

Bohaterów Westerplatte

ul. J. Śmidowicza 69 , 81 – 127 Gdynia,

www.amw.gdynia.pl

gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub przed notariuszem. Dokumenty, o których mowa części C pkt. 2 ust. a., powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

- 3) Pełnomocnictwo do podpisania ofert (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza), względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, o ile prawo do ich podpisania nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą;
- 4) Menu śniadań;
- 5) Menu przerw kawowych;
- 6) Menu lunchów;
- 7) Menu uroczystej kolacji;
- 8) Menu kolacji;
- 9) Menu dla jednego uczestnika z dietą bezglutenową;
- 10) Wykaz zrealizowanych/realizowanych usług w zakresie działalności gastronomicznej, w tym organizacji zewnętrznych cateringów (minimum 5 usług) na potrzeby konferencji i szkoleń potwierdzających wymagania wobec Wykonawcy Ogłoszenia. (załącznik nr 2);
- 11) Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (zał. 3);
- 12) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (zał. 4);
- 13) Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO (zał. 5);

UWAGA:

Zamawiający w razie braku jakiegokolwiek dokumentu wezwie Wykonawcę do uzupełniania braków w terminie 3 dni roboczych.

CZĘŚĆ B Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- 1) Odwołania ogłoszenia o zamówieniu w przypadku zaistnienia uzasadnionych przyczyn, jak również prawo do unieważnienia ogłoszenia o zamówieniu bez podania przyczyny;

6



AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ im.
Bohaterów Westerplatte
ul. J. Śmidowicza 69 , 81 – 127 Gdynia,
www.amw.gdynia.pl

- 2) Negocjacji z Wykonawcą w sytuacji, gdy zostanie złożona jedna oferta, która odbiegać będzie od założeń budżetowych projektu;
- 3) Negocjacji z Wykonawcą, którego oferta wybrana zostanie najkorzystniejszą, w przypadku, gdy będzie ona odbiegać od założeń budżetowych projektu;
- 4) Podjęcia rozmów w celu odpowiedniego uszczegółowienia warunków realizacji zamówienia na etapie i negocjacji.

CZEŚĆ C Sposób przygotowania oferty:

1. **Termin składania ofert - do dnia 10.09.2020 r. do godz. 13:30;**
2. **Miejsce i sposób składania ofert - ofertę należy złożyć osobiście w kancelarii jawnej budynek nr 5 pok. 349 czynna w godz.: 7:30 - 10:00 i od 13:00 – 15:15 codziennie z wyjątkiem sobót, niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy**

koperta oznaczona:

„Akademia Marynarki Wojennej im. Bohaterów Westerplatte, ul. Śmidowicza 69, 81-127 Gdynia”

z dopiskiem:

„OFERTA: Zapewnienie cateringu podczas konferencji naukowej „Letnia Szkoła Cyberbezpieczeństwa”, Sekcja Zamówień Publicznych numer sprawy 94/ZP/20”

oraz opatrzone czytelną pieczęcią adresową Wykonawcy

lub za pośrednictwem poczty - liczy się data wpływu w kancelarii, (Akademia Marynarki Wojennej im. Bohaterów Westerplatte, ul. Śmidowicza 69, 81-127 Gdynia) z dopiskiem:

„OFERTA: Zapewnienie cateringu podczas konferencji naukowej „Letnia Szkoła Cyberbezpieczeństwa”, Sekcja Zamówień Publicznych numer sprawy 94/ZP/20”

oraz opatrzone czytelną pieczęcią adresową Wykonawcy

W tytule przesyłki kurierskiej z dopiskiem: SZP nr sprawy 94/ZP/20

3. Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia – Sekcja Zamówień Publicznych AMW
Telefon: 261 26 25 37. Pytania należy zadawać w formie pisemnej na adres e-mail: r.fudala@amw.gdynia.pl;



4. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę;
5. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia);
6. Oferta musi być sporządzona w 1 egzemplarzu, w języku polskim, mieć formę pisemną, ale Zamawiający wyraża zgodę na przesłanie oferty w formie elektronicznej tj. oferta musi być zapisana w pliku .pdf i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę uprawnioną na adres e-mail r.fudala@amw.gdynia.pl.
7. Integralną część oferty stanowią Załączniki do Ogłoszenia;

CZĘŚĆ D Ocena oferty:

Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

- 1) W toku badania i oceny ofert zamawiający ma prawo żądać od wybranych Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert;
- 2) Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która przy uwzględnieniu poniższych kryteriów i ich wag otrzyma najwyższą punktację. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą punktację, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną;
- 3) W przypadku, gdy w odpowiedzi na ogłoszenie wpłyną oferty, których cena przekracza kwotę jaką Zamawiający może zgodnie z budżetem projektu przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia Zamawiający ponownie zaprosi Wykonawców, którzy odpowiedzieli na niniejsze ogłoszenie, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych;
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w wyniku złożenia ofert przekraczających budżet przeznaczony na zamówienie;
- 5) Oferta będzie oceniana według poniższego wzoru

Obliczenie najkorzystniejszej oferty:

Kryteria wyboru oferty to: cena, doświadczenie oraz kryterium ekologiczne Wykonawcy. Suma wszystkich 3 (trzech) składników wynosi maksymalnie 100%. O wyborze oferty decyduje największa uzyskana liczba wyrażona w procentach, wg poniższego sposobu wyliczenia:



Pierwszy składnik:

CENA BRUTTO (60%) - procent oznacza jednocześnie liczbę przyznanych punktów.

Cena będzie wyliczona wg wzoru:

$$P = \frac{C_N}{C_{OB}} \times 60 + \text{punkty dodatkowe}$$

gdzie:

CN – najniższa zaoferowana łączna cena;

COB – łączna cena zaoferowana w ofercie badanej;

Liczba punktów do uzyskania w Kryterium „cena” – pkt. 60

1. Łączna cena podana przez Wykonawcę musi zawierać wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia oraz ewentualne upusty oferowane przez Wykonawcę.
2. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

Łączną cenę zamówienia należy określić w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

Drugi składnik:

Zamawiający przyzna dodatkowe punkty na podstawie:

Ocena doświadczenia (30%)

1. Doświadczenie w okresie ostatnich 3 lat, obejmujące należyte wykonanie usługi w zakresie działalności gastronomicznej, w tym organizacji zewnętrznych cateringów na potrzeby konferencji i szkoleń – max 30 pkt (ponad wymagane minimum 5 usług).

5 usług – 0 punktów. Powyżej 5 usług według wzoru:

$$Ub/U_{max} \times 100 \times 30\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

Ub - Usługa oferty badanej (rozpatrywanej) - wyrażona w ilości usług określonych w wykazie (załącznik nr 2), liczonych powyżej 5 usług

U_{max} – najwyższa ilość zaproponowanych usług przez Wykonawcę

100 – wskaźnik stały

30% – procentowe znaczenie kryterium „Ilość wykonanych usług”.

9



AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ im.
Bohaterów Westerplatte
ul. J. Śmidowicza 69 , 81 – 127 Gdynia,
www.amw.gdynia.pl

Trzeci składnik:

Kryterium ekologiczne (10%)

1. Serwowane przez Wykonawcę posiłki w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku – 10 pkt:
naczynia wielokrotnego użytku lub jednorazowe biodegradowalne- 10 pkt
naczynia jednorazowego użytku lub nie biodegradowalne – 0 pkt

CZĘŚĆ E Informacje dotyczące wykluczenia z udziału w postępowaniu:

Wykonawca nie jest:

- 1) Nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, polegającej w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Na potwierdzenie spełnienia niniejszego warunku należy złożyć oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych wykonawcy z zamawiającym (zał. 4);



CZEŚĆ F Inne informacje:

1. Warunki wykonania usługi zawarte będą w umowie zawartej z Wykonawcą.

Załączniki:

1. Formularz oferty cenowej (zał. 1).
2. Wykaz zrealizowanych/realizowanych usług (zał. 2).
3. Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (zał. 3).
4. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (zał. 4).
5. Oświadczenie RODO (zał. 5).



DANE WYKONAWCY:

Imię i nazwisko / nazwa

.....

Ulica, nr domu/mieszkania/miejscowość

.....

Adres e-mail/ Telefon kontaktowy

.....

OFERTA CENOWA DLA OGŁOSZENIA

W odpowiedzi na ogłoszenie nr 94/ZP/20 składam ofertę - **zapewnienie cateringu podczas konferencji naukowej „Letnia Szkoła Cyberbezpieczeństwa”.**

Wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w ogłoszeniu za cenę:

L.P.	Zamówienie:	Cena netto	Cena brutto	Posiłki serwowane w naczyniach (należy wpisać naczynia jednorazowe lub nie biodegradowalne czy wielokrotnego użytku lub biodegradowalne)
1.	Zapewnienie cateringu podczas konferencji naukowej „Letnia Szkoła Cyberbezpieczeństwa” w Akademii Marynarki Wojennej w Gdyni w terminie od 14.09.2020 do 17.09.2020 r.			

- 1) Oświadczam, że zapoznałem/am się z terminem realizacji zamówienia i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń.
- 2) Oświadczam, że zapoznałem/am się z przedmiotem zamówienia i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń.
- 3) Oświadczam, że zapoznałem/am się z istotnymi dla zamawiającego warunkami ogłoszenia i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na określonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 4) Oświadczam, że ww. całkowita cena dotyczy kompleksowej realizacji zamówienia i uwzględnia wszystkie składniki cenotwórcze, w tym wszelkie podatki, składki na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, warunki opisane w ustawie o minimalnym wynagrodzeniu za pracę itp.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.
2.



3.

.....
(data i czytelny podpis)

Załącznik nr 2

DANE WYKONAWCY:

Imię i nazwisko / nazwa

.....

Ulica, nr domu/mieszkania/miejscowość

.....

Adres e-mail/ Telefon kontaktowy

.....

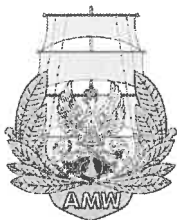
Wykaz zrealizowanych usług

W odpowiedzi na ogłoszenie składam wykaz zrealizowanych usług do zapewnienia cateringu podczas konferencji naukowej „Letnia Szkoła Cyberbezpieczeństwa”:

1.
2.
3.
4.
5.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis, pieczętka Wykonawcy)



Nazwa firmy:

Adres siedziby:

Tel./fax:

NIP:

OŚWIADCZENIE

Oświadczam (oświadczamy), iż (firma)
znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
i nie zalega z płatnością podatków do Urzędu Skarbowego oraz z opłatą składek do Zakładu
Ubezpieczeń Społecznych.

.....

(miejsowość, data)

.....

(podpis, pieczęć Wykonawcy)



Nazwa firmy:

Adres siedziby:

Tel./fax:

NIP:

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, iż Wykonawca nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- 2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis, pieczęć Wykonawcy)



Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO

Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków tych należą m.in. obowiązki wynikające z RODO¹⁾, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w **art. 13 RODO** względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4).

Wykonawca musi wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z **art. 14 RODO** względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

W celu zapewnienia, że wykonawca wypełnił ww. obowiązki informacyjne oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej, której dane zostały przekazane w związku z udziałem wykonawcy w postępowaniu, wykonawca składa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenie o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.

Oświadczenie wykonawca składa razem z ofertą.

oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

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

¹⁾ 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).



Klauzula informacyjna z art. 13 RODO związana z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest /*Akademia Marynarki Wojennej im. Bohaterów Westerplatte, ul. Inż. J. Śmidowicza 69, 81-127 Gdynia*/;
- inspektorem ochrony danych osobowych w /*nazwa zamawiającego*/ jest Pan/Pani *mgr inż. Janusz Gawrych, kontakt: iod@amw.gdynia.pl, 261-262-644/* *;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego *94/ZP/20/* prowadzonym w trybie **przetargu z art. 138.o Pzp z póź. zm.**;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 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 **;
 - 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 wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 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.**

* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** **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.

*** **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.



