

Ogłoszenie nr 624444-N-2019 z dnia 2019-11-19 r.

**Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu: Dostawa wyposażenia
gastronomicznego**

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Tak

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania: Paweł Węgrzynowski, Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, 78-600 Wałcz

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu, krajowy numer identyfikacyjny 14273335600000, ul. Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, 78-600 Wałcz, woj. zachodniopomorskie, państwo Polska, tel. 67 258 44 61, e-mail przetargi.walcz@cos.pl, faks 67 258 44 61 wew. 448.

Adres strony internetowej (URL): www.walcz.cos.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny (proszę określić):

instytucja gospodarki budżetowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod

adresem (URL)

Tak

<http://www.bip.cos.pl>

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

<http://www.bip.cos.pl>

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście lub za pośrednictwem posłańca

Adres:

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu , Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, 78-600 Wałcz

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem:
(URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Dostawa wyposażenia gastronomicznego
Numer referencyjny:

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny
Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1.

Przedmiotem zamówienia jest dostawa następującego wyposażenia gastronomicznego: 1) piec

konwekcyjno-parowy, natryskowy zasilanie elektryczne, z funkcją wytwarzania pary-iniekcja, pojemność 20xGN 1/1, rozstaw prowadnic 63mm, poprzeczne półki wymiary pieca szerokość max 948mm, wysokość max 1804 mm, głębokość max 834 mm, wykonany ze stali szlachetnej 304, moc całkowita 36 - 40kW, moc grzewcza 36-40 kW, zabezpieczenie 63A, zasilanie 400/50-60 Hz, Poziom hałasu max. 70dBA, przyłączy wody/ odpływu G 3/4" / 50 mm. Wyposażony w poniższe funkcje: - kombi-gorące powietrze od 30-300°C, - gotowanie w parze 30 – 130 °C, - bio-gotowanie 30 – 98 °C, - pieczenie nocne, - zapiekania, - Sous-vide, - suszenie, - pasteryzacja, - konfitowanie, - pieczenie. Możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce, 6-punktowa sonda gotowania automatyczna regulacja wilgotności, szybkie generowanie nasyconej pary. Posiadający system regeneracji i utrzymania potraw do serwowania, tzw. tryb bankietowy, z przejściem automatycznym z pieczenia w tryb podtrzymania. Drzwi z potrójną szybą, 7 prędkości wentylatora, dwukierunkowe wentylacja z klapką. Natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi. Klamka wykonana z antybakteryjnego materiału. Rynienka ociekowa pod drzwiami. Dotykowy, kolorowy panel sterujący, 8 calowy, intuicyjne menu z wbudowaną książką kucharską, z pamięcią najczęściej używanych programów, wyposażony w port USB oraz zdalny dostęp i zarządzanie danymi przez przeglądarkę internetową. System automatycznego mycia i odkamieniania. Wyposażony w 10 pojemników GN 1/2 h-65 i wózek na 20 x GN 1/1. 2) piec konwekcyjno-parowy 10 GN 1/1 z wyposażeniem: Materiał wykonania wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna 304, wymiar szerokość max 933mm, wysokość 863mm, głębokość max 1046 mm, pojemność komory 10xGN 1/1 + 1xGN 1/1, moc max 18,60 kW, z automatycznym systemem myjącym, sonda wielopunktowa, wentylator z autorewersem, natryskowe wytwarzanie pary, klapki odprowadzające parę, praca w zakresie od 30-300 stopni Celsjusza, timer półek. Wyposażony w poniższe funkcje: - kombi-gorące powietrze od 30-300°C, - gotowanie w parze 30 – 130 °C, - bio-gotowanie 30 – 98 °C, - pieczenie nocne, - zapiekania, - Sous-vide, - suszenie, - pasteryzacja, - konfitowanie, - pieczenie. Wyposażony w system odzysku ciepła, automatyczny system regulacji wilgotności. Możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce, min 6-punktowa sonda, automatyczna regulacja wilgotności, szybkie generowanie nasyconej pary. Posiadający system regeneracji i utrzymania potraw do serwowania, tzw. tryb bankietowy, z przejściem automatycznym z pieczenia w tryb podtrzymania. Drzwi z potrójną szybą, min 5 prędkości wentylatora, dwukierunkowe wentylacja z klapką. natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi. Klamka wykonana z antybakteryjnego materiału. Rynienka ociekowa pod drzwiami. Dotykowy, kolorowy panel sterujący, 8 calowy, intuicyjne menu z wbudowaną książką kucharską, z pamięcią najczęściej używanych programów, wyposażony w port USB oraz zdalny dostęp i zarządzanie danymi przez przeglądarkę internetową. System automatycznego mycia i odkamieniania.

Wyposażony w 10 pojemników GN 1/1 h -100, spryskiwacz do mechanicznego natryskiwania oleju na pojemniki GN o pojemności min 0,7 l max 3,5 l, napięcie 230V, moc elektryczna min 60W, wykonany ze stali nierdzewnej. 3) piec konwekcyjno-parowy 6GN 1/1 z wyposażeniem: Materiał wykonania wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna, wymiar szerokość max 933mm, wysokość max 863mm, głębokość max 786 mm, pojemność komory 6xGN 1/1 + 1xGN 1/1, moc max 400V, z automatycznym systemem myjącym, sonda wielopunktowa, wentylator z autorewersem, natryskowe wytwarzanie pary, klapki odprowadzające parę, praca w zakresie od 30-300 stopni Celsjusza, timer półek. Wyposażony w poniższe funkcje: - kombi-gorące powietrze od 30-300°C, - gotowanie w parze 30 – 130 °C, - bio-gotowanie 30 – 98 °C, - pieczenie nocne, - zapiekania, - Sous-vide, - suszenie, - pasteryzacja, - konfitowanie, - pieczenie. Wyposażony w system odzysku ciepła, automatyczny system regulacji wilgotności. Możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce, min 6-punktowa sonda, automatyczna regulacja wilgotności, szybkie generowanie nasyconej pary. Posiadający system regeneracji i utrzymania potraw do serwowania, tzw. tryb bankietowy, z przejściem automatycznym z pieczenia w tryb podtrzymania. Drzwi z potrójną szybą, min 5 prędkości wentylatora, dwukierunkowe wentylacja z klapką. natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi. Klamka wykonana z antybakteryjnego materiału. Rynienka ociekowa pod drzwiami. Dotykowy, kolorowy panel sterujący, 8 calowy, intuicyjne menu z wbudowaną książką kucharską, z pamięcią najczęściej używanych programów, wyposażony w port USB oraz zdalny dostęp i zarządzanie danymi przez przeglądarkę internetową. System automatycznego mycia i odkamieniania. Wyposażony w 10 pojemników GN 1/1 h -100, 20 pojemników GN 1/1 pokrytych teflonem do jaj sadzonych (12 szt). Zestaw połączeniowy do piecy konwekcyjno-parowych. 4) Zmywarka podblatowa do szkła wraz z systemem odwróconej osmozy. Wykonanie nierdzewne, dwu płaszczoza obudowa, dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo, sterowanie elektroniczne, pompa odpływu, kontrolki pracy i grzania, ruchome ramiona dolne i górne, ruchome nierdzewne ramiona górne i dolne, kosze w zestawie : 4 x uniwersalny, 1 x koszyk na sztućce, 1 x kosz na talerze, Zasilanie 400 V Zabezpieczenie 16 A Ogrzewanie zbiornika 2,00 kW / 8,70 A Ogrzewanie bojlerowe 6,00 kW / 8,66 A Moc pompy 0,55 kW / 4,00 A Przyłącze całkowite 6,9 kW Zużycie wody 2,6 l/kosz Pojemność zbiornika 11,0 l Wysokość załadowcza 315 mm Wymiar kosza 500 x 500 mm (540 x 500) Czas pracy programu 90 / 120 / 240 s Teoretyczna wydajność kosza 40 / 30 / 15 koszy/h Program do samooczyszczenia, automatyczne dozowanie środka myjącego i płuczącego. Elektroniczny panel pozwalający na sterowanie wszystkimi komponentami i parametrami maszyny. Wymiary: szerokość max 640 mm, głębokość max 640 mm , wysokość max 730 mm. Odwrócona osmoza, wydajność 120 l/h, przyłącza : 3/4 cala Ilość membran : 2 szt. Wymiary długość: max 510 mm, szerokość:

max 140 mm, wysokość: max 500 mm, całkowita moc 0.3 kW 5) przemysłowa szatkownica do warzyw z wyposażeniem umożliwiającym krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp. Umożliwiająca przygotowywanie od 400 do 1200 porcji dziennie. Cylindryczny otwieralny podajnik, automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów, podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp., mocna dźwignia dociskowa, przystawka do ciągłego podawania do ciągłego krojenia ziemniaków, cebuli, pieczarek itp. Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia, uchwyt do podnoszenia umieszczony z przodu i z tyłu urządzenia ułatwia przenoszenie. Model stacjonarny, obudowa urządzenia i podajnik wykonane z metalu, przystawka do ciągłego podawania wykonana jest ze stali nierdzewnej. Wyposażenie: - szatkownica do warzyw z ręczną przystawką, - zestaw 10 tarcz, wykonanych ze stali (wiórki 2 mm, wiórki 4,5 mm, wiórki 6 mm, plastry 1,5 mm, plastry 3 mm, plastry karbowane 4 mm, słupki 2x6 mm, kostka 8x8 mm, kostka 15x15 mm) - podstawa pod maszynę, - wózek jezdny z pojemnikiem. 6) prasa do mięsa - kotleciarka średnica talerza 300 mm, moc silnika min 1,5KW, napięcie do 400 V, wymiary szerokość max 600 mm, głębokość 450 mm, wysokość 700 mm, nie cięższa niż 120kg. Wydajność od 500 - 800 cykli na godzinę, funkcja regulacji grubości rozbijanego mięsa od 0,5 do 30 mm, wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający awaryjne przerwanie pracy, automatyczne uruchomienie maszyny podczas wsuwania tacki w procesie rozbijania. Stojak pod urządzenie. 7) mikser uniwersalny przemysłowy pojemność misy 50 l, min 3 stopnie prędkości od 99-320 obrotów na minutę, planetarne ułożenie przystawek, dokładne mieszanie bez rotacji dzierz. Wyłącznik bezpieczeństwa. Wyposażona w mieszadło, hak, różgę, wózek do dzierz, nierdzewną pokrywę dzierz, przystawkę do mielenia mięsa, szatkowania warzyw oraz zapasową dzierzę 20 l z redukcją. Max waga urządzenia do 270 kg, zasilająca do 400 V, moc min 1,5 kW. Wymiary szerokość max 632 mm, głębokość 720 mm, wysokości max 1300 mm. 8) szafa grzewcza 20xGN wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, cyfrowy, intuicyjny panel sterowania, regulacja temperatury, system kontroli wilgoci o minimum trzech względnych poziomach wilgotności, podwójne ściany i drzwi z izolacją poliuretanową o wysokiej gęstości, drzwi z kątem otwarcia 270°, z solidnymi zawiasami, system ogrzewania konwekcyjnego, uszczelka łatwa do wymiany, przymocowana do wewnętrznej strony drzwi, zbiornik na wodę, gumowe odbijaki ochronne, cztery kółka o średnicy 160 mm, z czego dwa z hamulcami, uchwyty do transportowania wózka umieszczone po obu stronach oraz pomocniczy uchwyt z tyłu wózka, konwekcyjny system grzewczy zaprojektowany specjalnie do osiągnięcia temperatury pracy do 90° C, cyfrowy wyświetlacz, umożliwia przechowywanie pojemników GN2/1 i GN1/1 do głębokości 65 mm, system kontroli wilgotności. Wymiary zewnętrzne

WxDxH: 790x935x1855 mm, pojemność: 20xGN2/1, zakres temperatur: od +30 do +90 °C, moc od 2 kW, zasilanie: 230 V, odległość między przewodnikami: 70 mm. 9) przemysłowa kostkarka do lodu Wydajność – min600 kg/24h pojemnik magazynujący min 350 kg Zasilanie – 230 V/50Hz, 3000W Gabaryt – min1200(W) x 600(D) x 600(H) mm Rodzaj chłodzenia: POWIETRZE Kostkarka posiadająca antybakteryjną technologię aktywnych jonów srebra. Urządzenie wyposażono w: - programator masy kostki lodu, - program umożliwiający odkamienianie kostkarki, - program umożliwiający przyspieszenie produkcji lodu, - pełny zestaw instalacyjny. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje dostawę, montaż, podłączenie i szkolenie zamawiającego w zakresie eksploatacji i konserwacji urządzeń. Wykonawca musi zapewnić wszystkie niezbędne elementy do podłączenia urządzeń. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia dokumentacji technicznej przedstawiającej rozmieszczenie przyłączy do poszczególnych urządzeń. Zamawiający wykona przyłącza zgodnie z przekazaną dokumentacją. Urządzenia i materiały muszą być nowe, wyprodukowane w roku montażu, mają posiadać właściwe atesty, certyfikaty, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.

II.5) Główny kod CPV: 39312000-2

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
39314000-6

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art.

134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o

których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:** 2019-12-15

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków:

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp

Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu
(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych

w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
cena	60,00
okres rękojmi za wady	40,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Nie

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2019-11-27, godzina: 10:15,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w

postępowaniu

>

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH