



SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez
Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu
zwany dalej „zamawiający” na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo
zamówień publicznych zwanej dalej „ustawą”
poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy
na dostawę wyposażenia gastronomicznego

Wałcz, dnia 19 listopada 2019 r.

I. NAZWA (FIRMA) ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

1. Zamawiający: Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu, Al. Zdobycwców Wału Pomorskiego 99, 78-600 Wałcz.
2. Pełnomocnik zamawiającego, któremu na podstawie art. 15 ust. 2 w związku z art. 15 ust. 4 pkt 3 ustawy powierzono przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia w imieniu i na rzecz zamawiającego: Paweł Węgrzynowski.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Przetarg nieograniczony.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

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 hałas 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 nasyczonej 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 załadownicza 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 zaostrenia, 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 miski 50 l, min 3 stopnie prędkości od 99-320 obrotów na minutę, planetarne ułożenie przystawek, dokładne mieszanie bez rotacji dzierży. Wyłącznik bezpieczeństwa. Wyposażona w miesządko, hak, różgę, wózek do dzierży, nierdzewną pokrywę dzierży, przystawkę do mielenia

mięsa, szatkowania warzyw oraz zapasową dzierżę 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 prowadnicami: 70 mm.

9) przemysłowa kostkarka do lodu

Wydajność – min 600 kg/24h

pojemnik magazynujący min 350 kg

Zasilanie – 230 V/50Hz, 3000W

Gabaryt – min 1200(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.

2. Zakres zamówienia został określony w załącznik nr 2 do SIWZ (formularz kalkulacyjny). Pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone w załączniku nr 3 do SIWZ (wzór umowy).
3. Zamawiający opisując przedmiot zamówienia na podstawie art. 30 ust. 7 ustawy, posłużył się następującymi kodami oraz nazwami określonymi we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

CPV

Kod	Nazwa
39312000-2	urządzenia do przygotowania żywności
39314000-6	przemysłowy sprzęt kuchenny

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Do dnia 15 grudnia 2019 r.

V.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy.

VI.

WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

1. Do oferty wykonawca dołącza aktualne na dzień składania oferty oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy (zamawiający zaleca wykorzystanie załącznika nr 1 do SIWZ – formularz oferty).
2. Zamawiający może najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. **Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy**, tj. informacji dotyczącej kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach, **przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy**, tj. grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (zamawiający zaleca wykorzystanie załącznika nr 4 do SIWZ – oświadczenie o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej). Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

VII.

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

1. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną.
2. Oferty oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ustawy i rozdziale VI ust. 1 SIWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje przez opatrzenie kopii dokumentu lub kopii oświadczenia, sporządzonych w postaci papierowej, własnoręcznym podpisem.
3. Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami: Paweł Węgrzynowski (tel.: 697 691 652, fax: (67) 258 44 61 wew. 448, w godzinach: 8:00 – 18:00, e-mail: przetargi.walcz@cos.pl).

VIII.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM:

Zamawiający nie żąda od wykonawców wniesienia wadium.

IX.

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

30 dni.

X.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Ofertę stanowi wypełniony i podpisany formularz oferty (zamawiający zaleca wykorzystanie załącznika nr 1 do SIWZ) oraz załącznik nr 2 do SIWZ (formularz kalkulacyjny).

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę, o ile jest to wiadome, firm podwykonawców (zamawiający zaleca wykorzystanie załącznika nr 1 do SIWZ – formularz oferty).

2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i złożyć ofertę wg poniższych zasad:
 - 1) treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy udostępnionych przez zamawiającego. Zamawiający dopuszcza złożenie załączników opracowanych przez wykonawcę, pod warunkiem, że będą one zgodne z treścią formularzy udostępnionych przez zamawiającego;
 - 2) oferta musi być sporządzona w języku polskim i pod rygorem nieważności w formie pisemnej;
 - 3) wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę;
 - 4) oferta i załączniki do oferty (oświadczenia i dokumenty) muszą być podpisane przez upoważnion(ego)ych przedstawiciel(a)i wykonawcy;
 - 5) dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski;
 - 6) poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem);
 - 7) w przypadku podpisywania oferty lub poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osób(ę)y nie wymienion(a)e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo (upoważnienie). Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie oryginału lub poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii przez notariusza;
 - 8) w przypadku wykonawców działających przez pełnomocnika – złożyć pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt 7;
 - 9) w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – złożyć dokument stwierdzający ustanowienie przez wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
 - 10) w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy, kopie dokumentów dotyczących

odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub te podmioty;

- 11)zamawiający zaleca, aby każda zapisana strona oferty (wraz z załącznikami do oferty) była ponumerowana kolejnymi numerami;
- 12) błędy w ofertach i innych dokumentach składanych przez wykonawcę mogą być poprawiane przez skreślenie błędnej treści lub kwoty, z utrzymaniem czytelności skreślonych wyrażen lub liczb, wpisanie treści poprawnej i daty poprawki oraz złożenie podpisu osoby do tego upoważnionej;
- 13)wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad jak składana oferta z dopiskiem „ZMIANA”;
- 14)wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę, pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu oferty przed upływem terminu do składania ofert. Wycofanie oferty z postępowania nastąpi poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (oświadczenia);
- 15)zamawiający informuje, że oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co, do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.

Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.

- 16)wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy;
- 17)wymagane jest zamieszczenie oferty w kopercie, która będzie zaadresowana na adres zamawiającego:

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu

Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, 78-600 Wałcz

i oznaczona poprzez umieszczenie na niej zapisu: **„Oferta na dostawę wyposażenia gastronomicznego”** i opisu **„Nie otwierać przed dniem 27 listopada 2019 r. godz. 10.20”**, poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta musi posiadać nazwę (firmę) i adres wykonawcy.

- 18)W przypadku braku danych, o których mowa w pkt 17, zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia mogące wynikać z powodu tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku

składania oferty pocztą lub pocztą kurierską – jej nieotwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego (sekretariat) lub przesłać na adres zamawiającego wskazany w rozdziale I w terminie **do dnia 27 listopada 2019 r. do godz. 10.15.**
2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie zamawiającego **w dniu 27 listopada 2019 r. o godz. 10.20 w pokoju nr 48.**

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY:

1. Cena za przedmiot zamówienia (cena oferty) podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z jego należytyym wykonaniem na warunkach określonych przez zamawiającego, w tym we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ.
2. Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia zostanie wyliczona przez wykonawcę na podstawie wypełnionego formularza kalkulacyjnego (załącznik nr 2 do SIWZ) i wpisana do formularza oferty (załącznik nr 1 do SIWZ). Jest to suma kwot odpowiednich pozycji w tabeli, tj. wszystkich wierszy ostatniej kolumny.
3. Cenę należy podać w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. W przypadku zastosowania przez zamawiającego prawa opcji, cena za dostawę każdego z asortymentu zostanie wyliczona przez zamawiającego na podstawie wskazanych w ofercie cen jednostkowych.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT:

1. Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej będzie:

- 1) cena – 60%;
- 2) okres rękojmi za wady – 40%.

Punkty zostaną obliczone według następujących wzorów:

Kryterium cena:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{cena najniższej oferty podlegającej ocenie}}{\text{cena oferty badanej}} \times 60$$

Kryterium okres rękojmi za wady:

- 1) 3 lata – 37 pkt;
 - 2) 4 lata – 38 pkt;
 - 3) 5 lat – 39 pkt;
 - 4) 6 lat – 40 pkt.
2. Podany okres rękojmi za wady powinien zawierać się w przedziale **od 3 do 6 lat włącznie**. Do jego określenia należy używać pełnych lat, a wskazana wartość winna być liczbą całkowitą. Nieokreślenie okresu rękojmi potraktowane zostanie jako zaoferowanie go na okres 3 lat. **Określenie okresu rękojmi za wady na mniej niż 3 lata potraktowane zostanie jako złożenie oferty nieodpowiadającej treści SIWZ.** Określenie okresu rękojmi na więcej niż 6 lat, potraktowane zostanie, w celu oceny oferty, jako zaoferowanie go na okres 6 lat.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta nieodrzucona, która uzyska największą całkowitą ilość punktów w ramach kryteriów.

XIV.	INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:
-------------	---

W celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego (przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego) w przypadku wyboru, jako najkorzystniejszej oferty złożonej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wykonawcy ci dostarczą zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych wykonawców (kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez wykonawców).

XV.	WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY:
------------	---

Zamawiający nie wymaga od wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę, zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI.	ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH:
-------------	---

Warunki umowy, możliwość i warunki jej zmiany zawarte są we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 3 do SIWZ.

XVII.	POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:
--------------	--

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
6. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

7. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w rozdziale VII SIWZ.
8. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - 1) określenia warunków udziału w postępowaniu;
 - 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 3) odrzucenia oferty odwołującego;
 - 4) opisu przedmiotu zamówienia;
 - 5) wyboru najkorzystniejszej oferty.
9. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy.
10. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
11. Na czynności, o których mowa w ust. 10, nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem art. 180 ust. 2 ustawy.

XVIII.

INFORMACJE ZWIĄZANE ZE ZBIERANIEM DANYCH OSOBOWYCH OSÓB FIZYCZNYCH:

1. 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 4 maja 2016 r., zwanego dalej „RODO”, informuję, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa, numer KRS 0000374033, e-mail: sekretariat@cos.pl;
 - 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Centralnym Ośrodku Sportu jest Dominik Karcz, e-mail: iod@cos.pl;
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym przez Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań w Wąlczu w trybie przetargu nieograniczonego;
 - 4) 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;
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, 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;
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
 - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,

- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) 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,
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO,
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - c) 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.
2. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.
3. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających w szczególności na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą.

Paweł Węgrzynowski

podpis pełnomocnika zamawiającego

Załączniki:

- 1. załącznik nr 1 – formularz oferty;
- 2. załącznik nr 2 – formularz kalkulacyjny;
- 3. załącznik nr 3 – wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- 4. załącznik nr 4 – wzór oświadczenia o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej.