

Ogłoszenie nr 636759-N-2019 z dnia 2019-12-16 r.

**Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma
we Władysławowie: Sukcesywne dostawy wyrobów wędliniarskich wraz z usługą transportu do
Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie
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**

Nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie
postępowania:**

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 w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie, krajowy numer identyfikacyjny 32790700060000, ul. Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 586 746 314, e-mail przetargi.wladyslawowo@cos.pl, faks 586 746 350.

Adres strony internetowej (URL): www.bip.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

www.bip.cos.pl

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

Tak

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 przysyłać:

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:

Wymagane jest złożenie oferty w formie pisemnej za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem posłańca

Adres:

Centralny Ośrodek Sportu, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie, ul.

Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo

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: Sukcesywne dostawy wyrobów wędliniarskich wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

Numer referencyjny: 35/2019

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: Lp. ASORTYMENT Jm. Ilość 1. Baleron gotowany wieprzowy typu OLEWNIK, Lukullus, Dobre lub produkt równoważny kg 35 2. Parówki z fileta drobiowego Zawartość mięsa drobiowego min 80 %, JBB, Drobimex, Morliny. lub produkt równoważny kg 65 3. Boczek wędzony plastry (pakowany w opakowania od 0,5-1kg max) typu Kamieniarz, Morliny, Kościerzyna lub produkt równoważny kg 50 4. Boczek wędzony/parzony Z/S chudy typu KAMIENIARZ, Wolarek,

unimię lub produkt równowazny. kg 30 5. Frankfurterki, kielbaski wieprzowe, wędzone, parzone, w osłonce kalogenowej, wędzone na kolor złoto-brązowy, o zawartości min 85% mięsa, opakowanie MAP wielkości 0,5 do 1,5 kg typu MORLINY, JBB, Duda lub produkt równowazny kg 65 6.

Kabanosy wieprzowe kabanosy z zewnątrz lekko tłustawe, smak delikatnie słony, min 115 g mięsa na 100g produktu typu Nowak, Tarczyński, Sokołów lub produkt równowazny kg 20 7 Kielbasa biała surowa, wieprzowa, w osłonce naturalnej z majerankiem typu Morliny, Nowak, Peklimar lub produkt równowazny kg 60 8 Kielbasa myśliwska extra podsuszana produkowana z chudej wieprzowiny i wołowiny, z dodatkiem przypraw typu Olewnik, Madej & Wróbel, Nove lub produkt równowazny kg 45 9 Salceson wieprzowy jasny z czosnkiem lub ziołami typu Nove,JBB lub produkt równowazny kg 8 10 Kielbasa śląska ekstra kielbasa średniorozdrobniona, z mięsa wieprzowego i wołowego typu Lukullus, NOVE, Nowak lub produkt równowazny kg 25 11 "szynka biała - Wyprodukowana z mięsa wieprzowego z szynki, peklowana, parzona. Z wyraźną otoczką z przypraw. Barwa mięsa na przekroju różowa, dopuszczalne przetłuszczenia śródmięśniowe. Konsystencja ścisła, krucha. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, parzonej, umiarkowanie słony. typu Staropolskie Wędliny , Tarczyński, lub produkt równowazny " kg 50 12 Kielbasa typu toruńska kielbasa z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw poddana wędzeniu i parzeniu, zawartość mięsa minimum 75% typu Lukulus, Nowak, Swojscy lub produkt równowazny kg 35 13 Kielbasa Polska Surowa-kielbasa grubo mielona,z przyprawami typu Novak, Viando, Gzella lub produkt równowazny kg 10 14 "salceson ozorkowy - wędlina wieprzowa z ozorów i mięsa mielonego z wyrazistymi przyprawami. Produkt parzony z dodatkiem krwi wieprzowej . typu Duda, JBB, Nowak lub produkt równowazny " kg 20 15 Szynka konserwowa wieprzowa kg 50 16 Kielbaski typu pyszne kielbasa średniorozdrobniona wieprzowa (małe kielbaski) 1,5 kg MAP typu MORLINY, Prosiaczek, Nowak lub produkt równowazny kg 80 17 "kielbasa szynkowa - Gruba, parzona kielbasa wieprzowaz typu Tarczyński, JBB, Swojscy lub produkt równowazny " kg 10 18 Kielbaski z fileta - mięso drobiowe z indyka, grubomielone. Opak 0.5-1 kg Typu Drobimex,Tarczyński lub produkt rownowazny kg 50 19 Kindziuk - wygląd /zewnątrzny i na przekroju/Sucha wędlina przygotowana z posiekanego wysokogatunkowego mięsa.Po jej przekrojeniu wyraźnie widoczne są kawałki mięsa.Barwa-brunatna z zewnątrz,po przekrojeniu lekko różowawa,po pewnym czasie ciemnieje.Smak i zapach - w smaku słonawe,o wyczuwalnym ostrym zapachu słonej wędzonki przeiękniętej przyprawami.typu Staropolskie Wędliny,Łuków lub produkt równowazny kg 10 20 Krakowska sucha, grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw. Produkt wędzony i parzony a następnie suszony. MAP typu Balcerzak,Kier.Staropolskie Wędliny lub produkt równowazny kg 35 21 Pierś delikatesowa z kurcząt - szynka z wysokiej jakości fileta z pierśi z kurczaka o jednolitej strukturze, wysokiej mięsności min 80% typu Swojscy, Indyk-pol, drobimex lub produkt równowazny kg 50 22 Luncheon Meat -

mielonka wieprzowa.konsystencja ścisła typu SOKOŁÓW, JBB, Nowak lub produkt równoważny. kg
50 23 Ogonówka brandenburska ,produkowana z mięśni szynki wieprzowej. wyrób
surowy,dojrzewający, podwędzany typu Zimbo,Balcerzak lub produkt równowazny kg 45 24
Ogonówka wędzona - wędzonka wieprzowa,parzona,peklowana typu Hańderek, Sokołów,Kier lub
produkt równoważny kg 15 25 Boczek Rolowany z polędwiczką, typu Kier,Staropolscy lub produkt
równoważny kg 25 26 Parówki wieprzowe grube np. Parówkowa bosmańska typu Nowak, Morliny,
Majer lub produkt równoważny kg 20 27 "cienkie parówki wieprzowo - cielęce z dodatkiem
aromatycznych przypraw, Produkt parzony w osłonce kolagenowej. typu Nove, Viando, tarczyński lub
produkt równoważny " kg 80 28 Kiełbaski typu Paryżanki, Berlinetki - mięso wieprzowe,częściowo
odtłuszczone,pakowane max 1.50 kg,typu Pekpol, Morliny, Ełk Mazury lub produkt równoważny kg
90 29 Pasztet pieczony drobiowy grubo mielony z indykiem i gęsiną, typu indykpol, Duda, lub produkt
równoważny kg 10 30 Pasztet zapiekany wieprzowy typu Sokołów, Duda, Nik-Pol, JBB lub produkt
równowazny kg 15 31 Pasztet z żurawiną lub skórą pomarańczową lub owocami -pasztet drobiowo-
wieprzowy z dodatkami, grubo mielony, pieczony w formie, kg 30 32 Pasztetowa ze szczypiorkiem
skład tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe, wątróbka, szczypiorek, sól i przyprawy o wadze 250-300g
g typu PEKLIMAR, Nowak, DUDA lub produkt równowazny kg 30 33 Piersi z kurczaka wędzone
typu suwałki,Animex lub produkt rownoważny kg 30 34 Polędwica łososiowa, wędzonka surowa
wędzona ze schabu wieprzowego typu Swojscy, Pini, Prosiaczek lub produkt równoważny kg 30 35
Polędwica typu sopocka polędwica wieprzowa poddana wędzeniu i parzeniu typu
Balcerzak,Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 45 36 Indyk gotowany-wyprodukowany
z całego fileta z indyka o niskiej zawartości tłuszczów poniżej 3%,wysoka mięsność ze 113 gr
mięsa-100 gr produktu,wysoka zawartość białka,bez dodatku fosforanów,typu Tarczyński lub produkt
równoważny 50 37 Salami wieprzowe i wieprzowo-wołowe, w otocze z przypraw i bez otoczki (do
wyboru w trakcie realizacji zamówienia) typu Zimbo,Tarczyński lub produkt równoważny kg 40 38
Schab naturalny bez polifosforanów wieprzowy waga około 3 kg .typu Lukulus, Sokołów lub produkt
równoważny kg 50 39 "parówki z szynki - cienkie parówki bez osłonek wyprodukowane z szynki
wieprzowej. Zawartość mięsa min 95 %. Zapach i smak charakterystyczny dla parówek, kolor mięsa
jasnoróżowy. typu Sokołów, Tarczyński, Nowak lub produkt równoważny " kg 90 40 Szynka typu
dębowa - szynka wędzona, parzona, naturalnie krucha, zawartość mięsa wieprzowego 95% typu
Pekpol, Handerek, Balcerzak lub produkt równoważny kg 30 41 "Schab tradycyjnie wędzony - schab
wędzony dymem.ciemna barwa z wyraźnym aromatem typu Balcerzak,Kabanos lub produkt
równoważny " kg 30 42 Konserwa Tyrolska - mięsność ok 90% typu łuków lub produkt równoważny
kg 30 43 Szynka typu królewiecka wieprzowa - wysokogatunkowa wędlina drobiowa typu tarczyński,
JBB, lub produkt równowazny kg 30 44 Szynka wędzona domowym sposobem - szynka wieprzowa z

mięśnia tylniego, bez polifosforanów np. typu Lukulus, Swojscy, Nowak lub produkt równoważny kg 20 45 Szynka typu wiejska - wyrób wędzony i parzony mięso wieprzowe z szynki typu Nikpol, Nowe, Warmia lub produkt równoważny kg 20 46 Szynka - extra tradycyjna staropolska receptura, wędzona na ciemno, wieprzowa np. szynka z komina typu SOKOŁÓW, Duda, Swojscy lub produkt równoważny kg 50 47 Szynka zrazowa-szynka z części zrazowej/udźca wieprzowego/parzona, wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min 75% typu Balcerzak, Staropolskie wędliny lub produkt równoważny kg 30 48 Mortadela - typu Nowak, JBB, Duda lub produkt równoważny kg 15 49 Wędlina Krakowska drobiowa, zawartość mięsa drobiowego powyżej 70% typu DUDA, Kier lub produkt równoważny kg 15 50 Kurczak pieczony w ziołach-trójkątna pieczona wędlina z piersi kurczaka, otoczona w mieszance naturalnych przypraw, 102 gr misa-100 gr produktu, bez konserwantów i fosforanów, typu Tarczyński lub produkt równoważny kg 30 51 Szynka konserwowa drobiowa w bloku, zawartość mięsa drobiowego min 75% typu nowak, drobimex lub produkt równoważny kg 15 52 Wędzonka krotoszyńska - wędzonka surowa bez skóry, wyprodukowana z elementu zawierającego w sobie przycięty (od strony karkówki i biodrówki) schab oraz kilkucentymetrowy fragment boczku-typu PEKLIMAR, Morliny, Łuków, Warmia lub produkt równoważny kg 25 53 Piersь miodowa - produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, parzony, zawartość mięsa drobiowego min 40% typu DUDA, CEDROB lub produkt równoważny kg 30 54 Filet złocisty z kurczaka - soczysta wędlina z fileta drobiowego o zawartości mięsa min 75% typu Duda, Indykpol lub produkt równoważny kg 20 55 Kielbasa żywiecka bez E-/konserwantów /-delikatnie podsuszana typu Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 50 56 Kabanos typu ekskluzywny 100g produktu z min 130g mięsa - opakowanie 120-150g różne smaki typu Tarczyński lub produkt równoważny kg 15 57 Kielbasa krakowska sucha - produkt bezglutenowy kg 2 58 Parówki z szynki - produkt bezglutenowy kg 2 59 Polędwica sopocka - produkt bezglutenowy kg 2 60 Frankfurterki - produkt bezglutenowy kg 2 61 Polędwica drobiowa z majerankiem typu Duda lub produkt równoważny kg 30 62 filet pieczony z indyka-mięso z indyka. 100 gr produktu z 103 gr fileta z piersi indyka, składniki-filet z piersi indyka ze skórą, aromaty-w tym aromat dymu wędzarniczego, sól, bez dodatku fosforanów, konserwantów, glutaminianu sodu typu Indykpol lub produkt równoważny kg 35 63 Szynka wędzona tradycyjnie z górnej części udźca typu Nikpol, Balcerzak kg 25

II.5) Główny kod CPV: 15131130-5

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV

15131135-0
15131410-2
15131120-2
63200000-1

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: 2 lub dniach:

lub

data rozpoczęcia: lub zakończenia:

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
2			

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 Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp)

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)

W terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, Wykonawca składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy oraz, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, dowody potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą uczestniczącym w niniejszym postępowaniu. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie

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

Nie

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*)

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	100,00

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 negocjacjom 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: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1. Strony dopuszczają następujące możliwości zmiany umowy w trakcie jej wykonywania: a) zmiana stawki podatku VAT b) w przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1, w okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1, Strony dopuszczają możliwość zmiany terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 4 ust. 1, jednak nie dłużej niż do dwóch miesięcy. 2. Wniosek o dokonanie zmiany Umowy należy przedłożyć na piśmie a okoliczności stanowiące podstawę zmiany Umowy powinny być uzasadnionej miarę możliwości również udokumentowane przez Wykonawcę. 3. Zmiany Umowy nie mogą skutkować wzrostem cen brutto przedmiotu umowy. 4. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności. 5. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy

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: 2019-12-27, godzina: 10:00,

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

> Polski

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: Nie

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
Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH