

Ogłoszenie nr 555928-N-2020 z dnia 2020-06-29 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

Nie

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: 12/2020

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: Baleron gotowany wieprzowy typu OLEWNIK, Lukullus, Dobre lub produkt równoważny 80 kg Boczek Rolowany z polędwiczką, typu Kier, Staropolscy lub produkt równoważny 60 kg Boczek wędzony plastry (pakowany w opakowania od 0,5-1kg max) typu Kamieniarz, Morliny, Kościerzyna lub produkt równoważny kg 50 Boczek wędzony/parzony Z/S chudy typu KAMIENIARZ, Wolarek, unimiesz lub produkt równoważny. kg 100 cienkie parówki wieprzowo - cielęce z dodatkiem aromatycznych przypraw, Produkt parzony w osłonce kolagenowej. typu Nove,

Viando, tarczyński lub produkt równoważny kg 200 filet pieczony z indyka-mięso z indyka.100 gr produktu z 103 gr fileta z piersi indyka, składniki -filet z piersi indyka ze skórą, aromary-w tym aromat dymu wędzarniczego,sól,bez dodatku fosforanow,konserwantów.glutaminianu sodu typu Indykpol lub produkt równoważny kg 100 Filet złocisty z kurczaka - soczysta wędlina z fileta drobiowego o zawartości mięsa min 75% typu Duda, Indykpol lub produkt równoważny kg 120 Frankfurterki - produkt bezglutenowy kg 2 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 równoważny kg 160 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 120 Kielbasa biała surowa, wieprzowa, w osłonce naturalnej z majerankiem typu Morliny, Nowak, Peklimar lub produkt równoważny kg 120 Kielbasa krakowska sucha - produkt bezglutenowy kg 2 Kielbasa myśliwska extra podsuszana produkowana z chudej wieprzowiny i wołowiny, z dodatkiem przypraw typu Olewnik, Madej & Wróbel, Nove lub produkt równoważny kg 100 kielbasa szynkowa - Gruba, parzona kielbasa wieprzowa z typu Tarczyński, JBB, Swojscy lub produkt równoważny kg 40 Kielbasa śląska ekstra kielbasa średniorozdrobniona, z mięsa wieprzowego i wołowego typu Lukullus, NOVE, Nowak lub produkt równoważny kg 180 Kielbasa żywiecka bez E-/konserwantów/-delikatnie podsuszana typu Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 140 Kielbaski typu Paryżanki, Berlinetki - mięso wieprzowe,częściowo odłuszczone,pakowane max 1.50 kg,typu Pekpol, Morliny, Ełk Mazury lub produkt równoważny kg 240 Kielbaski typu pyszne kielbasa średniorozdrobniona wieprzowa (małe kielbaski) 1,5 kg MAP typu MORLINY, Prosiaczek, Nowak lub produkt równoważny kg 160 Kielbaski z fileta - mięso drobiowe z indyka, grubomielone. Opak 0.5-1 kg Typu Drobimex,Tarczyński lub produkt równoważny kg 150 Konserwa Tyrolska - mięsność ok 90% typu łuków lub produkt równoważny kg 90 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 równoważny kg 160 krupnioki-kaszanka na grilla kg 10 Luncheon Meat - mielonka wieprzowa.konsystencja ścisła typu SOKOŁÓW, JBB, Nowak lub produkt równoważny. kg 120 Mortadela - typu Nowak, JBB, Duda lub produkt równoważny kg 45 Ogonówka wędzona - wędzonka wieprzowa,parzona,peklowana typu Hańderek, Sokołów,Kier lub produkt równoważny kg 100 Parówki wieprzowe grube np. Parówkowa bosmańska typu Nowak, Morliny, Majer lub produkt równoważny kg 100 Parówki z fileta drobiowego Zawartość mięsa drobiowego min 80 %, JBB, Drobimex, Morliny. lub produkt równoważny kg 120 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 150 Parówki z szynki - produkt bezglutenowy kg 2 Pasztet pieczony drobiowy grubo mielony z indykiem i gęsiną, typu indykpol, Duda, lub produkt równoważny kg 35 Pasztet z żurawiną lub skórą pomarańczową lub owocami -pasztet drobiowo-wieprzowy z dodatkami, grubo mielony, pieczony w formie, kg 40 Pasztet zapiekany wieprzowy typu Sokołów, Duda, Nik-Pol, JBB lub produkt równoważny kg 35 Pasztetowa ze szczypiorkiem skład tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe, wątróbka, szczypiorek, sól i przyprawy o wadze 250-300g g typu PEKLIMAR, Nowak, DUDA lub produkt równoważny kg 30 Piersi z kurczaka wędzone typu suwałki,Animex lub produkt rownoważny kg 100 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 równoważny kg 130 Pierś miodowa - produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, parzony, zawartość mięsa drobiowego min 40% typu DUDA, CEDROB lub produkt równoważny kg 120 Polędwica drobiowa z majerankiem typu Duda lub produkt równoważny kg 90 Polędwica łososiowa, wędzonka surowa wędzona ze schabu wieprzowego typu Swojscy, Pini, Prosiaczek lub produkt równoważny kg 100 Polędwica sopocka - produkt bezglutenowy kg 2 Polędwica typu sopocka polędwica wieprzowa poddana wędzeniu i parzeniu typu Balcerzak,Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 120 Salami wieprzowe i wieprzowo-wołowe, w otoczce z przypraw i bez otoczki (do wyboru w trakcie realizacji zamówienia) typu Zimbo,Tarczyński lub produkt równoważny kg 70 salceson ozorkowy - wędlina wieprzowa z ozorów i mięsa mielonego z wyrazistymi przyprawami. Produkt parzony z dodatkiem krwi wieprzowej . typu Duda, JBB, Nowak lub produkt równoważny kg 20 Salceson wieprzowy jasny z czosnkiem lub ziołami typu Nove,JBB lub produkt równoważny kg 20 Schab naturalny bez polifosforanów wieprzowy waga około 3 kg .typu Lukulus, Sokołów lub produkt równoważny kg 100 Schab tradycyjnie wędzony - schab wędzony dymem.ciemna barwa z wyraźnym aromatem typu Balcerzak,Kabanos lub produkt równoważny kg 140 Szynka - extra tradycyjna staropolska receptura, wędzona na ciemno, wieprzowa np..szynka z komina typu SOKOŁÓW, Duda, Swojscy lub produkt równoważny kg 120 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 równoważny kg 200 Szynka konserwowa drobiowa w bloku, zawartość mięsa drobiowego min 75% typu nowak, drobimex lub produkt równoważny kg 90 Szynka konserwowa wieprzowa w bloku-firmy Duda lub kg 80 Szynka typu dębowa - szynka wędzona, parzona, naturalnie krucha, zawartość mięsa wieprzowego 95% typu Pekpol, Handerek, Balcerzak lub produkt równoważny kg 125 Szynka typu królewiecka wieprzowa - wysokogatunkowa wędlina drobiowa typu tarczyński, JBB,

lub produkt równoważny kg 100 Szynka typu wiejska - wyrób wędzony i parzony mięso wieprzowe z szynki typu Nikpol, Nowe, Warmia lub produkt równoważny kg 140 Szynka wędzona tradycyjnie z górnej części udzca typu Nikpol, Balcerzak kg 120 Szynka zrazowa-szynka z części zrazowej/udzca wieprzowego/parzona,wędzona,zawartość mięsa wieprzowego min 75% typu Balcerzak,Staropolskie wędliny lub produkt równoważny kg 100 Wędlina Krakowska drobiowa, zawartość mięsa drobiowego powyżej 70% typu DUDA, Kier lub produkt równoważny kg 90 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 120

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:

PLN

(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:** 2020-12-31

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2020-12-31

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. Oświadczenie że dostarczane produkty powinny odpowiadać wymaganiom zawartym w Polskich Normach przenoszących normy europejskie a w szczególności być świeże i odpowiedniej jakości oraz posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne, a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy powinien być załączany dokument potwierdzenie tych wymagań, o treści

wskazanej pkt. 8, Załącznika nr 1 do SIWZ– Formularz oferty.

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*) 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	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 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: 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: 2020-07-07, godzina: 10:00,

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

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, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZEŚCIOWYCH