Ogłoszenie nr 515307-N-2020 z dnia 2020-02-21 r.

Gmina Miasto Włocławek - Miejska Jadłodajnia "U Świętego Antoniego": Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego" we Włocławku

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: Gmina Miasto Włocławek - Miejska Jadłodajnia "U Świętego Antoniego", krajowy numer

identyfikacyjny 34083363300000, ul. ul. Św. Antoniego 11 , 87-800 Włocławek, woj. kujawsko-pomorskie, państwo Polska, tel. 544 110 380, e-mail jadlodajnia@op.pl, faks 544 110 380.

Adres strony internetowej (URL): http://bip.jadlodajniawloclawek.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: Administracja samorządowa

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)

Nie

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

Tak

http://bip.jadlodajniawloclawek.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:

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej.

Adres:

Miejska Jadłodajnia "U Świętego Antoniego", ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek, Biuro I piętro

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: Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego" we Włocławku

Numer referencyjny: MJ.AZ.2420-02/2020

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:** 1. Przedmiotem zamówienia są dostawy MIĘSA I JEGO WYROBÓW dla Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego": a) Karczek wieprzowy bez kości – świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 700 kilogramów, b) Boczek wieprzowy surowy bez kości - bez skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 40 kilogramów, c) Wątroba wieprzowa – oczyszczona z błon, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoczerwona; jednostka miary: kilogram, ilość: 700 kilogramów, d) Boczek wędzony wieprzowy, parzony – bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, boczek niepoddawany masowaniu, uplastycznianiu, ostrzykiwaniu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędliny, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość:1200 kilogramów, e) Kaszanka wieprzowa - świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 130 g do 160 g w flaku naturalnym; jednostka miary: kilogram, ilość: 750 kilogramów, f) Mięso wieprzowe gulaszowe – drobne, świeże, klasa II A, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane

dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 2200 kilogramów, g) Łopatka wieprzowa bez kości – świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 1300 kilogramów, h) Szynka surowa wieprzowa bez kości – świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie. Szynka typu orzech, kulka, myszka, obrobiona do omięsnej, okostna usunięta, tłuszcz z powierzchni usunięty tak, aby mięśnie nie zostały uszkodzone. Dopuszczona warstwa tłuszczu zewnętrznego do 1 mm. Brak luźnych strzępów mięsa i obłonienia. Wszystkie powierzchniowe żyły usunięte z produktu, niedopuszczalne są chrząstki końca rzepki, pozostałości kości, ususzka i plamki krwi; jednostka miary: kilogram, ilość: 180 kilogramów, i) Schab wieprzowy bez kości – świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; bez warkocza bocznego; jednostka miary: kilogram, ilość: 750 kilogramów, j) Szynka wieprzowa gotowana – świeża, o zawartości mięsa minimum 70%, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych; jednostka miary: kilogram, ilość: 200 kilogramów, k) Kiełbasa parówkowa wieprzowa – świeża, o zawartości tłuszczu nie więcej niż 35% i zawartości mięsa wieprzowego minimum 55%, o wadze pojedynczego serdelka od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, produkt w naturalnej osłonce; jednostka miary: kilogram, ilość: 500 kilogramów, l) Kiełbasa podwawelska – świeża, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 70%, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych; jednostka miary: kilogram, ilość: 550 kilogramów, m) Kiełbasa śląska - świeża, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 70%, o wadze jednej sztuki od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów, n) Kości wieprzowe - od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego; jednostka miary: kilogram, ilość: 560 kilogramów, o) Mielonka – świeża, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 50%, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, w batonie, bez galarety. Dopuszczalny jest produkt w sztucznej osłonce; jednostka miary: kilogram, ilość: 550 kilogramów, p) Smalec – biały, świeży, w opakowaniu do 1 kg; jednostka miary: kilogram, ilość: 180 kilogramów, q) Słonina – świeża, bez skóry; jednostka miary: kilogram, ilość: 110 kilogramów, r) Polędwica sopocka gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i średnicy plastra od 6 cm do 12 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, bez galarety, zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 100 kilogramów, s) Polędwica drobiowa gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, o zawartości mięsa minimum 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 250 kilogramów. t) Kiełbasa biała parzona – świeża, o wadze jednej sztuki od 95g do 105g, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, o zawartości mięsa wieprzowego min 65%; jednostka miary: kilogram, ilość: 550 kilogramów. u) Kiełbasa żywiecka – wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 70 kilogramów, v) Kiełbasa krakowska – wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g produktu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 70 kilogramów, w) Szynka konserwowa – wieprzowa, świeża, parzona, niewędzona, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i przeciętnej średnicy plastra od 10 cm do 13 cm, o zawartości mięsa minimum 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów, x) Kiełbasa szynkowa – wieprzowa, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, krojona w

plastry, o przeciętnej wadze plastra, od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 14 cm, o zwartości mięsa minimum 75 %; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów. 2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej. 3. Wykonawca zapewnia transport MIĘSA I JEGO WYROBÓW do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku. 4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne. 5. Miejscem dostaw jest magazyn Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego" przy ul. Św. Antoniego 11 we Włocławku. 6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 może ulec zmianie wartościowo maksymalnie o minus 15 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia. 7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub faksem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. 8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego, tj. nie częściej niż cztery razy w tygodniu każdorazowo od godziny 7:00 do godziny 9:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnienia braki ilościowe: w terminie do dwóch godzin od momentu zgłoszenia reklamacji. 9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

II.5) Główny kod CPV: 15100000-9

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15110000-2
15111000-9
15113000-3
15130000-8
15131100-6
15131120-2
15131134-3
15131135-0

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: nie dotyczy

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: 8 *lub* **dniach:**

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
8			

II.9) Informacje dodatkowe: nie dotyczy

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: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Informacje dodatkowe nie dotyczy

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Informacje dodatkowe nie dotyczy

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

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: Nie

Informacje dodatkowe: nie dotyczy

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 1 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:

Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy.

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)

DOKUMENTY WYMAGANE NA DZIEŃ OTWARCIA OFERT: 1) Wypełniony i podpisany formularz ofertowy. 2) Wypełniony i podpisany formularz cenowy. 3) Oświadczenie składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu i kryteriów selekcji. 4) Oświadczenie składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania. 5) Pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu wykonawcy składającego ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów. DOKUMENTY WYMAGANE PO OTWARCIU OFERT: 6) Oświadczenie składane na podstawie art. 24 ust. 11 ustawy o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Niniejsze oświadczenie wykonawca przekazuje Zamawiającemu BEZ JEGO WEZWANIA w terminie 3 DNI od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji podanych na otwarciu ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy. 7) Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy. Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, do złożenia w/w odpisu w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnego na dzień złożenia dokumentu potwierdzającego okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy.

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:

nie dotyczy

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:

Nie

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)

Nie

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:

nie dotyczy

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:

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy na podstawie art. 144 ust. 1 ustawy, a w szczególności w przypadkach określonych w § 6 wzoru umowy stanowiącej załącznik nr 6 do SIWZ: 1. W przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, Wykonawca niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie Zamawiającego, przytaczając podstawę prawną. 2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do uwzględnienia zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy w przypadku, kiedy zmiany te są korzystne dla zamawiającego lub nie można było ich przewidzieć w chwili składania oferty przez Wykonawcę. W przypadku zmian, o których stanowi pkt 1 w trakcie obowiązywania umowy, zmiana stawek podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, następuje z dniem wejścia w życie stosownych przepisów w tym zakresie, z zastrzeżeniem pkt. 1 i 4. 4. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności - z zastrzeżeniem pkt 5. 5. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, za wyjątkiem zmian przewidzianych w pkt 1 - 3.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w związku z art. 96 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, oferty składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że ne mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w at. 86 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

Jeżeli oferta zawiera informacje, dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. 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. Informację o zastrzeżeniu dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa należy podać w formularzu ofertowym.

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

Data: 2020-03-02, godzina: 08:30,

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

Nie

Wskazać powody:

nie dotyczy

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

> Oferty należy sporządzić w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język 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:

nie dotyczy

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

