

Ogłoszenie nr 547528-N-2019 z dnia 2019-05-14 r.

Zespół Szkół Agrotechnicznych: Usługi cateringowe, całodzienne żywienie uczniów w Zespole Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie wraz z dostawą posiłków do szkoły w roku szkolnym 2019/2020.

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

Nie

**Nazwa projektu lub programu**

Usługi cateringowe, całodzienne żywienie uczniów w Zespole Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie wraz z dostawą posiłków do szkoły w roku szkolnym 2019/2020.

**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:** Zespół Szkół Agrotechnicznych, krajowy numer identyfikacyjny 11525200000000, ul. Bożków , 57-441 Bożków, woj. dolnośląskie, państwo Polska, tel. 748 714 275, e-mail zsa@netgate.com.pl, faks 748 714 252.

Adres strony internetowej (URL): [https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow](https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow)

Adres profilu nabywcy: [https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow](https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow)

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

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

**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

[https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow](https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow)

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

Tak

[https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow](https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow)

**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**

Tak

adres

[https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow](https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow)

**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:**

Nie

Inny sposób:

Adres:

**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:** Usługi cateringowe, całodienne żywienie uczniów w Zespole Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie wraz z dostawą posiłków do szkoły w roku szkolnym 2019/2020.

**Numer referencyjny:** ZSA.26260.11.2019.PM

**Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny**  
Nie

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**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. Przygotowanie posiłków zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe żywienie uczniów szkół średnich opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). 2.Transport posiłków do siedziby Zamawiającego za pomocą środka lokomocji przystosowanego do transportu żywności. 3.Zabezpieczenie posiłków podczas transportu. 4.Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych. 5.Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego. 6.Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych. 7.Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.

**II.5) Główny kod CPV:** 55524000-9

**Dodatkowe kody CPV:**

Kod CPV
---------

55524000-9
------------

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

**II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:** Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

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

miesiącach: *lub* dniach:

*lub*

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

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
		2019-09-02	2019-06-28

**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: Z uwagi na gwarancję podtrzymania parametrów technicznych przygotowanych posiłków miejsce produkcji posiłków nie może być oddalone od Zamawiającego dalej niż 15 km. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego powierzać przedmiotu zamówienia innym podmiotom. 1.Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków. 2.Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów i określeniem gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. 3.Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio: - 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie - 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad - 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację 4.Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania comiesięcznego wykazu potraw stosowanych do tworzenia jadłospisów na podstawie wskazań uprawnionego dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości, wykazaniem występujących alergenów. 5.Dostarczanie tygodniowych jadłospisów odbywać się będzie w pierwszym dniu tygodnia łącznie z dostawą posiłków. 6.Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy zachowaniu równocześnie zaleceń dietetyka. 7.Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla uczniów posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie żywienia młodzieży. 8.Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w szkole. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi. 9.Dostarczane posiłki muszą: - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję - zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych) - być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych 10.Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie

Zamawiającego. 11. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L.2004 r. 139.1) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy). 12. Dostarczanie posiłków trzy razy dziennie do stołówki szkolnej Zamawiającego i wydawanie ich w wyznaczonym czasie wg następującego harmonogramu: - śniadanie godz. 7:15 – 7:45 - obiad godz. 13:20 – 13:50 - kolacja godz. 18:00-18:30 13. Dostawy posiłków do stołówki szkolnej Zamawiającego muszą odbywać się w przewidzianych porach dostawy wskazanych powyżej. 14. Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy). 15. Temperatura dostarczonych posiłków powinna wynosić: - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0 - 4° C, - dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco: zupy 75° C, - temperatura pozostałych posiłków serwowanych na gorąco powinna wynosić nie mniej niż 65° C. 16. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków. 17. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych u Zamawiającego. 18. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego. 19. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na śniadanie, obiad, kolację oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków. 20. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. 21. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków. 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. 23. Wykonawca oświadcza Zamawiającemu w formie pisemnej, że osoby mające kontakt z produkcją, dostawą i wydawaniem posiłków na rzecz Zamawiającego posiadają właściwe kwalifikacje, wiedzę i aktualne badania lekarskie, z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków – kuchnia ogólna, transport. 24. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej. 25. Wykonawca wskazuje przed podpisaniem umowy o świadczenie usług osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia. 26. Doprowiantowanie - korekta liczby, rodzaju zamawianych posiłków odbywać się będzie w formie telefonicznej, e-mail, fax. 27. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport i wydawanie posiłków. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na teren szkoły. 28. Wykonawca zobowiązany będzie do

odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane

Informacje dodatkowe

### **III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

### **III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**

Określenie warunków: Zarejestrowana działalność gospodarcza. Posiadanie niezbędnej infrastruktury do wykonywania przedmiotu umowy Spełnianie wymogów formalnych związanych z prowadzeniem działalności gastronomicznej. Ponadto, Wykonawca odpowiedzialny jest za:

1. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia. 2. Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, PIP. 3. Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży. 4. Właściwe przechowywanie środków spożywczych. 5. Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych. 6. Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia. 7. Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy. 8. Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji. 9. Transport posiłków pojazdem przystosowanym do tego rodzaju usług (zgłoszony do Powiatowej Inspekcji Sanitarnej) 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:

### **III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA**

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

**III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp** Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

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

**Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

Tak

**Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji**

Tak

### **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:**

aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności

gospodarczej; oświadczenie wykonawcy w trybie art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych Oświadczenie o niekaralności za przestępstwo o którym mowa w art. 24 ust1 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zgoda na wykorzystanie pozyskanych danych osobowych w celach niezbędnych do realizacji procedury zamówienia publicznego Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow/proceedings](https://platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow/proceedings).

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

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

#### **III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:**

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

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

### **SEKCJA IV: PROCEDURA**

#### **IV.1) OPIS**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** Przetarg nieograniczony

**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Nie

Informacja na temat wadium

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

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

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

Nie

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

Nie

Informacje dodatkowe:

**IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:**

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

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

Nie

**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
a	



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:

W przypadku zaistnienia okoliczności, których Zamawiający nie mógł przewidzieć na etapie jej podpisania.

#### **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: 2019-05-22, 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: 2019-06-21 okres w dniach: (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 Tak**

**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Wydruk strony