

Ogłoszenie nr 507613-N-2020 z dnia 2020-01-30 r.

**Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Jarosławiu:**

**Dostawa wyposażenia gastronomicznego**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

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

Tak

**Nazwa projektu lub programu**

Projekt pn. "Aktywni w ZAZ w Jarosławiu" współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa VIII Integracja społeczna, Działanie 8.1 Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym – projekty konkursowe oraz Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych w ramach programu „Partnerstwo dla osób z niepełnosprawnościami”.

**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:** Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną Koło w Jarosławiu, krajowy numer identyfikacyjny 65088677600000, ul. ul. Wilsona 6 a , 37-500 Jarosław, woj. podkarpackie, państwo Polska, tel. 166 215 378, e-mail [biuro@psoni-jaroslaw.org.pl](mailto:biuro@psoni-jaroslaw.org.pl), faks 166 215 378.

Adres strony internetowej (URL): [www.psoni-jaroslaw.org.pl](http://www.psoni-jaroslaw.org.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):

stowarzyszenie

**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**

Nie

[www.psoni-jaroslaw.org.pl](http://www.psoni-jaroslaw.org.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:

Oferty należy składać w formie pisemnej pod rygorem nieważności

Adres:

Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Jarosławiu, ul.

Wilsona 6a, 37-500 Jarosław

**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:** Dostawa wyposażenia gastronomicznego  
**Numer referencyjny:** PSONI/DP/2130-2/306/20

**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:

Tak

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:**  
wszystkich części

**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:** Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia gastronomicznego (sprzętu i urządzeń gastronomicznych) w ramach projektu pn. „Aktywni w ZAZ w Jarosławiu”. Liczba części: 2. • Część 1 – Sprzęt i urządzenia do obróbki termicznej (Piec konwekcyjno – parowy- 2 szt., Podstawa do pieca - 2 szt., Kuchnia gazowa 6 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym - 1 szt., Patelnia gazowa uchylna na stelażu- 2 szt., Okap przyścienny skośny - 1 szt., Kocioł warzelny gazowy - 2 szt., Taboret gazowy - 1 szt., Okap centralny - 1 szt.). Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1 do SIWZ - Specyfikacja przedmiotu zamówienia - część 1. • Część 2 - Sprzęt i akcesoria gastronomiczne (Szafa chłodnicza

podwójna - 4 szt., Stół przyścienny z drzwiami suwanymi - 7 szt., Stół przyścienny z półką 1000mm - 4 szt., Stół przyścienny z półką 1500mm - 4 szt., Stół ze zlewem 2 komorowym z półką - 3 szt., Stół z basenem 1 komorowym głęboki - 3 szt., Szafa magazynowa - szt., Napełniacz - 3 szt., Waga kalkulacyjna - 2 szt., Garnek 98,2 l - 1 szt., Garnek 5-7,20 l - 6 szt., Garnek 12-16,5 l - 5 szt., Garnek 22-24l - 6 szt., Garnek z pokrywką 33-38l - 5 szt., Garnek z pokrywką 50-51l - 3 szt., Termos stalowy 15l - 7 szt., Termos stalowy 35l - 4 szt., Termos stalowy 25l - 6 szt., Termos transportowy - 4 szt., Pojemnik gastronomiczny do pieca konwekcyjnego GN 1/1 wys. 40 mm - 23 szt., Pojemnik gastronomiczny do pieca konwekcyjnego GN 1/1 wys. 100 mm - 20 szt., Schładzarka szokowa - 1 szt., Miesiarka planetarna - 1 szt., Lodówka do przechowywania próbek żywności - 1 szt., Szatkownica do warzyw z kompletem noży - 1 szt., Maszynka do mielenia mięsa - 1 szt., Regał wolnostojący - 14 szt., Wózek kelnerski - 1 szt., Wózek transportowy do pojemników GN -1 szt., Naświetlacz uniwersalny - 1 szt., Pojemnik na odpady z podstawą na kółkach z pokrywą - 5 szt., Obieraczka do ziemniaków - 1 szt., Zmywarka przemysłowa do garnków i tac z dozownikiem płynu myjącego - 1 szt., Paleta plastikowa - 3 szt., Waga magazynowa - 1 szt., Zamrażarka skrzyniowa - 4 szt., Szafa chłodnicza - 4 szt., Wałkownica automatyczna do wałkowania wszelkich rodzajów ciasta - 1 szt., Miesiarka spiralna - 1 szt.). Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1A do SIWZ - Specyfikacja przedmiotu zamówienia - część 2. Wymagania ogólne Zamawiającego (dla części 1 i 2 zamówienia): 1. Zakres postępowania obejmuje dostawę wraz z instalacją, rozładunkiem i wniesieniem we wskazane miejsce, fabrycznie nowych, kompletnych, nieużywanych, nieuszkodzonych, wolnych od wad fizycznych i wad prawnych, w pełni sprawnych i gotowych do użycia urządzeń i sprzętu gastronomicznego. 2. Pod pojęciem „fabrycznie nowe”, Zamawiający rozumie pełnowartościowe produkty wykonane z nowych elementów, bez śladu uszkodzenia, w oryginalnych opakowaniach producenta, z widocznym logo, symbolem produktu, wolne od usterek materiałowych i produkcyjnych, pochodzące z bieżącej produkcji. 3. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania intensywnej eksploatacji w budynkach użyteczności publicznej. 4. Sprzęt i urządzenia muszą odpowiadać wymogom higieniczno - sanitarnym stawianym przez przemysł gastronomiczny oraz być dostosowane do wymagań urzędów kontroli sanitarnej i kontroli towarów (Państwowa Inspekcja Sanitarna), być produktami bezpiecznymi, być dopuszczone do kontaktu z żywnością, spełniać wymagania GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) i systemu HACCP oraz posiadać niezbędne świadectwa zgodności, certyfikaty i atesty, dopuszczające do stosowania w zakładach żywienia zbiorowego. 5. Zamawiający wymaga aby meble gastronomiczne były wykonane z atestowanej, wysokogatunkowej stali nierdzewnej np. AISI 304, 441, 445. 6. Wraz z przedmiotem zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pisemnych gwarancji (kart gwarancyjnych), instrukcji, kart technicznych sporządzonych w języku polskim, aprobat technicznych, atestów, certyfikatów, deklaracji zgodności i świadectw dopuszczających do użytkowania w obiektach żywienia zbiorowego oraz innych

dokumentów wymaganych przy tego typu urządzeniach/sprzęcie. 7. Wykonawca dokona uruchomienia oraz sprawdzenia poprawności działania dostarczonych urządzeń i sprzętu oraz poinstruuje osoby wyznaczone przez Zamawiającego z zakresu warunków ich eksploatacji. 8. Wykonawca zapewni na własny koszt prawidłowe wykonanie i zabezpieczenie prac montażowych. Prace montażowe będą wykonywane z zapewnieniem przestrzegania przepisów BHP. 9. Wykonawca usunie wszelkie szkody powstałe w trakcie realizacji zamówienia, usunie powstałe w wyniku montażu odpady i nieczystości, pozostawi miejsce w czystości i porządku. 10. Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne przeglądy i serwis w okresie gwarancji jakości zgodnie z zaleceniami producenta.

## II.5) Główny kod CPV: 39700000-9

### Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
42214100-0
39721100-3
39141000-2
39711000-9
39221000-7
42959000-3
38310000-1

## 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: *lub* **dniach:** 21

*lub*

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

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
	21		

**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: Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert należycie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jedną dostawę, której przedmiotem było wyposażenie (sprzęt i urządzenia) gastronomiczne dla każdej części, o wartości nie mniejszej niż: - część 1 – 80 000,00 zł brutto - część 2 – 50 000,00 zł brutto.

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**

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:**

Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji 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. W przypadku składania oferty wspólnej ww. dokument składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa powyżej składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument ten powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu



zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania

Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

### **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:**

Wykazu wykonanych dostaw, potwierdzających spełnienie warunku określonego w pkt. VIII 1. 2) c) SIWZ, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, terminu wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 7 do SIWZ.

#### **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:**

Tak

Informacja na temat wadium

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości: Część 1 – Sprzęt i urządzenia do obróbki termicznej – 2 500,00 zł (słownie: dwa tysiące pięćset złotych 00/100); Część 2 – Sprzęt i akcesoria gastronomiczne – 1 500,00 zł (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych 00/100). 2. Wadium, osobno dla każdej z części, może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach: 1) pieniądzu na konto Zamawiającego: 47 1240 2571 1111 0000 3345 2858 Bank PEKAO S.A. z dopiskiem na przelewie: „Wadium do przetargu nr PSONI/DP/2130–2/306/20 Dostawa wyposażenia gastronomicznego – część .....”; 2) poręczeń bankowych lub poręczeń spółdzielczej kasy

oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym; 3) gwarancji bankowych; 4) gwarancji ubezpieczeniowych; 5) poręczeń udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. z 2019 r. poz. 310 z późn. zm.). 3. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert, w szczególności wadium w formie pieniężnej powinno wpłynąć na konto Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. 4. W przypadku wnoszenia wadium w innej formie niż pieniężna, Wykonawca dołącza do oferty dokument wadialny. Prosimy nie załączać do oferty oryginału gwarancji lub poręczenia – do oferty należy dołączyć kserokopię dokumentu gwarancji lub poręczenia potwierdzoną za zgodność z oryginałem, natomiast oryginał w osobnym od oferty dokumencie w celu zapewnienia możliwości prawidłowego zwrotu dokumentu. 5. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawców, którzy nie wniosą wadium przed upływem terminu składania ofert lub wniosą wadium w sposób nieprawidłowy. 6. Wadium wniesione w formie innej niż pieniężna winno obowiązywać od dnia składania ofert (a nie od dnia następnego) przez cały okres związania ofertą, zgodnie z art. 85 ustawy Pzp. 7. W przypadku gdy Wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji bankowej lub gwarancji ubezpieczeniowej, z treści tych gwarancji musi w szczególności jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta do zapłaty całej kwoty wadium zawierające oświadczenie, że zapłaci całą kwotę wadium bezwarunkowo, na pierwsze żądanie Zamawiającego w przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp. 8. Zamawiający zwróci wadium w sposób odpowiadający formie wnoszenia w przypadkach wymienionych w art. 46 ust. 1, 1a, 2 oraz 4 Pzp. 9. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1, jeżeli w wyniku ostatecznego rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

#### **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:

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 postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, 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. Zamawiający informuje, że przewiduje możliwości zmiany umowy. Zmiany zawartej umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach, gdy: a) ulegnie zmianie stan prawny w zakresie mającym wpływ na realizację umowy, który spowoduje konieczność zmiany sposobu wykonania zamówienia przez

Wykonawcę; b) wystąpią przeszkody o obiektywnym charakterze (zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia, a więc mieszczące się w zakresie pojęciowym tzw. siły wyższej), np. pogoda uniemożliwiająca wykonywanie umowy, zdarzenia nieleżące po żadnej ze stron umowy. Strony mają prawo do skorygowania uzgodnionych zobowiązań i przesunięcia terminu realizacji maksymalnie o czas trwania siły wyższej. Strony zobowiązują się do natychmiastowego poinformowania się nawzajem o wystąpieniu ww. przeszkód; c) nastąpi zmiana stawki urzędowej podatku VAT - wynagrodzenie wykonawcy określone w umowie może ulec zmianom o kwotę wynikającą z tej zmiany. 2. Projekt umowy stanowi załącznik nr 6 i 6A (odpowiednio dla każdej części) do SIWZ.

#### **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: 2020-02-07, godzina: 09:00,

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

> 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:** Tak

**IV.6.5) Informacje dodatkowe:**

### **ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**

**Część nr: 1 Nazwa:** Sprzęt i urządzenia do obróbki termicznej

**1) 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:** Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia gastronomicznego (sprzętu i urządzeń gastronomicznych) w ramach projektu pn. „Aktywni w ZAZ w Jarosławiu”. • Część 1 – Sprzęt i urządzenia do obróbki termicznej (Piec konwekcyjno – parowy- 2 szt., Podstawa do pieca - 2 szt., Kuchnia gazowa 6 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym - 1 szt., Patelnia gazowa uchylna na stelażu- 2 szt., Okap przyścienny skośny - 1 szt., Kocioł warzelny gazowy - 2 szt., Taboret gazowy - 1 szt., Okap centralny - 1 szt.). Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1 do SIWZ - Specyfikacja przedmiotu zamówienia - część 1. Wymagania ogólne Zamawiającego: 1. Zakres postępowania obejmuje dostawę wraz z instalacją, rozładunkiem i wniesieniem we wskazane miejsce, fabrycznie nowych, kompletnych, nieużywanych, nieuszkodzonych, wolnych od wad fizycznych i wad prawnych, w pełni sprawnych i gotowych do użycia urządzeń i sprzętu gastronomicznego. 2. Pod pojęciem „fabrycznie nowe”, Zamawiający rozumie pełnowartościowe produkty wykonane z nowych elementów, bez śladu uszkodzenia, w oryginalnych opakowaniach producenta, z widocznym logo, symbolem produktu, wolne od usterek materiałowych i produkcyjnych, pochodzące z bieżącej produkcji. 3. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania intensywnej eksploatacji w budynkach użyteczności publicznej. 4. Sprzęt i urządzenia muszą odpowiadać wymogom higieniczno - sanitarnym stawianym przez przemysł gastronomiczny oraz być dostosowane do wymagań urzędów kontroli sanitarnej i kontroli towarów (Państwowa Inspekcja Sanitarna), być produktami bezpiecznymi, być dopuszczone do kontaktu z żywnością, spełniać wymagania GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) i systemu HACCP oraz posiadać niezbędne świadectwa zgodności, certyfikaty i atesty, dopuszczające do stosowania w zakładach żywienia zbiorowego. 6. Wraz z przedmiotem zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pisemnych gwarancji (kart gwarancyjnych), instrukcji, kart technicznych sporządzonych w języku polskim, aprobat technicznych, atestów, certyfikatów, deklaracji zgodności i świadectw dopuszczających do użytkowania w obiektach żywienia zbiorowego oraz innych dokumentów wymaganych przy tego typu urządzeniach/sprzęcie. 7. Wykonawca dokona uruchomienia oraz sprawdzenia poprawności działania dostarczonych urządzeń i sprzętu oraz poinstruuje osoby wyznaczone przez Zamawiającego z zakresu warunków ich eksploatacji. 8. Wykonawca zapewni na własny koszt prawidłowe wykonanie i zabezpieczenie prac montażowych. Prace montażowe będą wykonywane z zapewnieniem przestrzegania przepisów BHP. 9. Wykonawca usunie wszelkie szkody powstałe w trakcie realizacji zamówienia, usunie powstałe w wyniku montażu odpady i nieczystości, pozostawi miejsce w czystości i porządku. 10. Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne przeglądy i serwis w okresie gwarancji jakości zgodnie z zaleceniami producenta.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 39721100-3, 42214100-0



**3) Wartość części zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach: 21

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

Część nr: 2 Nazwa: Sprzęt i akcesoria gastronomiczne

**1) 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:** Przedmiotem

zamówienia jest dostawa wyposażenia gastronomicznego (sprzętu i urządzeń gastronomicznych) w ramach

projektu pn. „Aktywni w ZAZ w Jarosławiu”. • Część 2 - Sprzęt i akcesoria gastronomiczne (Szafa

chłodnicza podwójna - 4 szt., Stół przyścienny z drzwiami suwanymi - 7 szt., Stół przyścienny z półką

1000mm - 4 szt., Stół przyścienny z półką 1500mm - 4 szt., Stół ze zlewem 2 komorowym z półką - 3 szt.,

Stół z basenem 1 komorowym głęboki - 3 szt., Szafa magazynowa - szt., Napelniacz - 3 szt., Waga

kalkulacyjna - 2 szt., Garnek 98,2 l - 1 szt., Garnek 5-7,20 l - 6 szt., Garnek 12-16,5 l - 5 szt., Garnek 22-24 l

- 6 szt., Garnek z pokrywką 33-38 l - 5 szt., Garnek z pokrywką 50-51 l - 3 szt., Termos stalowy 15 l - 7 szt.,

Termos stalowy 35 l - 4 szt., Termos stalowy 25 l - 6 szt., Termos transportowy - 4 szt., Pojemnik

gastronomiczny do pieca konwekcyjnego GN 1/1 wys. 40 mm - 23 szt., Pojemnik gastronomiczny do pieca

konwekcyjnego GN 1/1 wys. 100 mm - 20 szt., Schładzarka szokowa - 1 szt., Miesiarka planetarna - 1 szt.,

Lodówka do przechowywania próbek żywności - 1 szt., Szatkownica do warzyw z kompletem noży - 1 szt.,

Maszynka do mielenia mięsa - 1 szt., Regał wolnostojący - 14 szt., Wózek kelnerski - 1 szt., Wózek

transportowy do pojemników GN - 1 szt., Naświetlacz uniwersalny - 1 szt., Pojemnik na odpady z podstawą

na kółkach z pokrywą - 5 szt., Obieraczka do ziemniaków - 1 szt., Zmywarka przemysłowa do garnków i tac z dozownikiem płynu myjącego - 1 szt., Paleta plastikowa - 3 szt., Waga magazynowa - 1 szt., Zamrażarka skrzyniowa - 4 szt., Szafa chłodnicza - 4 szt., Wałkownica automatyczna do wałkowania wszelkich rodzajów ciasta - 1 szt., Miesiarka spiralna - 1 szt.). Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1A do SIWZ - Specyfikacja przedmiotu zamówienia - część 2. Wymagania ogólne Zamawiającego: 1. Zakres postępowania obejmuje dostawę wraz z instalacją, rozładunkiem i wniesieniem we wskazane miejsce, fabrycznie nowych, kompletnych, nieużywanych, nieuszkodzonych, wolnych od wad fizycznych i wad prawnych, w pełni sprawnych i gotowych do użycia urządzeń i sprzętu gastronomicznego. 2. Pod pojęciem „fabrycznie nowe”, Zamawiający rozumie pełnowartościowe produkty wykonane z nowych elementów, bez śladu uszkodzenia, w oryginalnych opakowaniach producenta, z widocznym logo, symbolem produktu, wolne od usterek materiałowych i produkcyjnych, pochodzące z bieżącej produkcji. 3. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania intensywnej eksploatacji w budynkach użyteczności publicznej. 4. Sprzęt i urządzenia muszą odpowiadać wymogom higieniczno - sanitarnym stawianym przez przemysł gastronomiczny oraz być dostosowane do wymagań urzędów kontroli sanitarnej i kontroli towarów (Państwowa Inspekcja Sanitarna), być produktami bezpiecznymi, być dopuszczone do kontaktu z żywnością, spełniać wymagania GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) i systemu HACCP oraz posiadać niezbędne świadectwa zgodności, certyfikaty i atesty, dopuszczające do stosowania w zakładach żywienia zbiorowego. 5. Zamawiający wymaga aby meble gastronomiczne były wykonane z atestowanej, wysokogatunkowej stali nierdzewnej np. AISI 304, 441, 445. 6. Wraz z przedmiotem zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pisemnych gwarancji (kart gwarancyjnych), instrukcji, kart technicznych sporządzonych w języku polskim, aprobat technicznych, atestów, certyfikatów, deklaracji zgodności i świadectw dopuszczających do użytkowania w obiektach żywienia zbiorowego oraz innych dokumentów wymaganych przy tego typu urządzeniach/sprzęcie. 7. Wykonawca dokona uruchomienia oraz sprawdzenia poprawności działania dostarczonych urządzeń i sprzętu oraz poinstruuje osoby wyznaczone przez Zamawiającego z zakresu warunków ich eksploatacji. 8. Wykonawca zapewni na własny koszt prawidłowe wykonanie i zabezpieczenie prac montażowych. Prace montażowe będą wykonywane z zapewnieniem przestrzegania przepisów BHP. 9. Wykonawca usunie wszelkie szkody powstałe w trakcie realizacji zamówienia, usunie powstałe w wyniku montażu odpady i nieczystości, pozostawi miejsce w czystości i porządku. 10. Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne przeglądy i serwis w okresie gwarancji jakości zgodnie z zaleceniami producenta.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 39221000-7, 39141000-2, 39711000-9, 42959000-3, 38310000-1

**3) Wartość części zamówienia(jezeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach: 21

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**