

Ogłoszenie nr 586382-N-2019 z dnia 2019-09-13 r.

Centrum Kształcenia Ustawicznego: Dostawa sprzętu gastronomicznego w ramach projektu „Wszechstronny absolwent 2” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

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

„Wszechstronny absolwent 2” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

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: Centrum Kształcenia Ustawicznego, krajowy numer identyfikacyjny 34085374200000, ul. pl. Św. Katarzyny 8 , 87-100 Toruń, woj. kujawsko-pomorskie, państwo Polska, tel. 56 65 77 456, e-mail sekretariat@cku.torun.pl, faks 56 652 22 43.

Adres strony internetowej (URL): www.cku.torun.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: 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

www.cku.torun.pl/bip

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

Tak

www.cku.torun.pl/bip

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:

pisemnie, Centrum Kształcenia Ustawicznego w Toruniu, Plac św.Katarzyny 8, 87-100 Toruń, sekretariat szkół dla dorosłych pok.110

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: Dostawa sprzętu gastronomicznego w ramach projektu „Wszechstronny absolwent 2” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Numer referencyjny: CKU-DG 38/2019/EFS

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:

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: Sprzęt do pracowni gastronomicznej: Kuchnia gazowa - 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem i z grillem – 10 szt. Kuchnia elektryczna 4 palnikowa z piekarnikiem

elektrycznym – 5 szt. Mikser planetarny stołowy z kompletem przystawek – 3 szt. Urządzenie do sous-vide zanurzeniowe – 4 szt. Piec konwekcyjny z nawilżaczem z podstawą pod piec – 5 szt. Kuchenka indukcyjna – 3 szt. Gofrownice – 5 szt. Naświetlacze do jaj – 5 szt. Blender – 5 szt. Naleśnikarki pojedyncze – 4 szt. Ekspres do kawy 2 grupowy – 2 szt. SPECYFIKACJA SZCZEGÓŁOWA opis przedmiotu zamówienia Nazwa sprzętu Opis Kuchnia gazowa - 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem i z grillem – Na gaz ziemny GZ 50 – W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan – 5 palników o maksymalnej mocy łącznie do 15kW – Zapalnik elektryczny, zawór termopary – 3-częściowy żeliwny ruszt – Regulowana wysokość nóżek – PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1 – Elektryczny 2,7 kW, 2 wentylatory bez rewersu – Termostat od 100°C do 275°C, timer – Dodatkowy górny element grzewczy do 2,5 kW umożliwiający grillowanie – Oświetlona komora ze stali nierdzewnej – W zestawie 2 ruszty GN 1/1 Instrukcja obsługi w języku polskim Montaż wraz z przeszkoleniem z zakresu obsługi sprzętu Gwarancja 24 miesiące Kuchnia elektryczna 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym Klasa energetyczna A Napięcie zasilania 400V Moc przełączeniowa 8,7 kW PŁYTA GRZEWCZA : elektryczna Kolor płyty grzewczej: czarny Pola grzewcze: 2 pola ceramiczne, 2 pola poszerzone ceramiczne Rodzaj piekarnika : elektryczny Kolor frontu piekarnika Srebrny/ czarny Pojemność do: 65 litrów Liczba funkcji do: 8 Grill (opiekacz): tak Termoobieg : tak Typ prowadnic: wytłaczane Wnętrze : emalia Program samooczyszczania: nie jest wymagany Wyposażenie piekarnika: 1 półka blaszana, 1 półka siatkowa, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna Gwarancja 24 miesiące Mikser planetarny stołowy z kompletem przystawek Moc maksymalna do 1200W Pojemność miski roboczej : 5-7 L Pojemność kielicha 1,6 L Regulacja obrotów mechaniczna -płynna Kolor :Aluminium-srebrny Funkcje: Zagniatanie ciasta Tak Mielenie mięsa Tak Ubijanie piany Tak Mieszanie Tak Miksowanie Tak Praca pulsacyjna Tak Tarcie na wiórki Tak Funkcje dodatkowe: możliwość rozbudowy, funkcja delikatnego mieszania, system zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem, Thermo Resist Wyposażenie: Co najmniej: 3 sitka, 5 wkładek do szatkowania, hak metalowy do zagniatania ciasta, kielich do koktajli, końcówka do ubijania, maszynka do mielenia, mieszadło metalowe K, misa robocza z pokrywą, szatkownica instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna Gwarancja 12 miesięcy Urządzenie do sous-vide zanurzeniowe Ivide cyrkulator zanurzeniowy Wodoodporna obudowa o współczynniku szczelności IPX7 – System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający urządzenie po wyjściu go z naczynia kuchennego z wodą – Możliwość sterowania urządzenia za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android – Aplikacja wyposażona w co najmniej 600 przepisów umożliwiająca użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy – Temperatura regulowana w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C – Urządzenie przeznaczone do 20 litrów wody. – Wydajność cyrkulacji: maks. 8 l/min – Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy instrukcja obsługi w języku polskim –przeszkolenie z zakresu obsługi sprzętu Gwarancja 12 miesięcy Piec konwekcyjny z nawilżaczem z podstawą pod piec – Bezpośrednie wytwarzanie pary – Konwekcja (termoobieg) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania. – Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z autorewersem i o dwóch prędkościach 1400/2800 obr./min – Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania –

Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający, dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania – Mechaniczny Timer: 0-120 min – Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania – Wentylator (lub wentylatory) o zmiennym kierunku obrotów – Halogenowe oświetlenie komory – Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia – Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y – Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany – Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej – Odpływ w dnie komory pieca – Przyłącze wody: 3", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona - Elektryczny, sterowanie manualne Wyposażenie pieca: - mycie manualne - zestaw - komplet pojemników do pieczenia, smażenia i gotowania - podstawa z prowadnicami - stacja zmiękczająca wodę - termostat do 285 C° - mechaniczny timer: 0-120 min Moc/napięcie : 13,8 kw/400 V Odległość między prowadnicami nie mniej niż: 67 mm Ilość wentylatorów: 2 Pojemność komory: 5xGN 1 Wymiary zewnętrzne około 900x800x600 mm z tolerancją do 10 -15% Instrukcja obsługi w języku polskim Montaż i szkolenie z zakresu obsługi i wykorzystania sprzętu Gwarancja 12 miesięcy Kuchenka indukcyjna - Wykonana ze stali nierdzewnej - Płynna regulacja mocy- Odpowiednia do garnków o "fi" od 120 do 260 mm - Wyłącznie do patelni i garnków indukcyjnych, - Moc/napięcie: 3,5/ 230 (W/V) Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy Gofrownice - Nieprzywieralna powłoka płytek - Liczba i kształt gofrów: 2 prostokąty - Kolor srebrny/ czarny - Regulacja temperatury: Nie jest wymagana - Obudowa: stal szlachetna Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy Naświetlacze do jaj – Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, – Kratka ze stali chromowej, – Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund, – Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie, – Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV, –4 lampy emitujące promieniowanie UV – Jednorazowo dezynfekuje maksymalnie do 30 sztuk jaj Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy Blender - Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. do mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, itp. - Silnik wentylowany - Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego tworzywa - Prędkość: 4 000 - 16 000 obr./min. - Waga (tylko napęd): poniżej 2 kg - Moc 500 W - Napięcie 230 V Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy Naleśnikarki pojedyncze Przeznaczona do smażenia naleśników - Płyta grzewcza śr. 400 mm wykonana z żeliwa z powłoką nieprzywierającą - Równomierne rozprowadzenie ciepła na powierzchni płyty - Szuflada do przechowywania przyborów - Drewniana szpatuła w zestawie - Obudowa ze stali nierdzewnej -Termostat z płynną regulacją temperatury od +50°C do +250°C - Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem i termostatem EGO - Moc; 3000W - Napięcie : 230 V Instrukcja obsługi w języku polskim Gwarancja 12 miesięcy Ekspres do kawy 2 grupowy Opis urządzenia: - Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów - Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym) - 1 dysza do wrzątku sterowana przyciskiem - 2 niezależne dysze do pary otwierane pokrętkami - Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców - Podgrzewacz do filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera - Wbudowana pompa rotacyjna - Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze - Manometr ciśnienia bojlera i pompy - Kolor obudowy: czarny Parametry techniczne: - wymiary:

740x555x(H)515 mm z tolerancją do 10% - pojemność bojlera nie mniejsza niż : 10,5 l - moc przy zasilaniu 230V: 3,7 kW - maksymalna wysokość filiżanki: 82 mm - maksymalna średnica tempera: 50-57 Instrukcja obsługi w języku polskim Montaż i przeszkolenie z zakresu obsługi sprzętu Gwarancja 12 miesięcy
Uwagi: 1. Dostawa do Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, ul. Osikowa 17, 87-100 Toruń 2. Wykonawca dostarczy sprzęt nowy, tzn. nieużywany przed dniem dostarczenia z wyłączeniem używania niezbędnego dla przeprowadzenia testu jego poprawnej pracy. 3. Dostarczony sprzęt będzie kompletny, sprawny, gotowy do pracy.

II.5) Główny kod CPV: 39700000-9

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
39710000-2
39711000-9
39711211-1
39711310-5
39711350-7
39711361-7
39711200-1
39711420-9

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:

II.9) Informacje dodatkowe: Termin realizacji zamówienia: zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą, jednak nie dłużej niż 30 dni od daty zawarcia umowy.

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: nie dotyczy

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: nie dotyczy

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający wymaga od wykonawców doświadczenia w realizacji dostaw sprzętu gastronomicznego. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca zrealizował w ciągu ostatnich 3 lat, tj. od 1 sierpnia 2016 r. do dnia poprzedzającego złożenie oferty, dostawy sprzętu gastronomicznego o wartości co najmniej 20 tys. złotych łącznie.

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

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

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

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

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

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

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

1. Zobowiązanie podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. 2. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający żąda dokumentów, które określają w szczególności: a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu; b) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego; c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego; d) czy podmioty, na zdolnościach których wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizują roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą. 3. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy (zestawienie złożonych ofert), przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. 4. Wypełniony formularz oferty (załącznik nr 1). 5. Oświadczenia: - oświadczenie wykonawcy, że nie podlega wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12 - 23 ustawy – załącznik nr 2, - oświadczenie Wykonawcy, które z informacji zawartych w ofercie na stronach od do stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania. W przypadku zastrzeżenia informacji przez wykonawcę zobowiązany jest on wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Brak powyższego oświadczenia oznaczał będzie, że dokumenty składające się na ofertę nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa (Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy), - Wykonawca na podstawie art. 36b ust. 1 ustawy składa oświadczenie jaką część zamówienia zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem firm podwykonawców. Oświadczenie składane w przypadku zamiaru korzystania z podwykonawców. 6. Oświadczenie wykonawcy potwierdzające doświadczenie w realizacji dostaw sprzętu gastronomicznego. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca zrealizował w ciągu ostatnich 3 lat, tj. od 1 sierpnia 2016 r. do dnia poprzedzającego złożenie oferty, dostawy sprzętu gastronomicznego o wartości co najmniej 20 tys. złotych łącznie.

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:

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	60,00
termin dostawy	20,00

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

1. Kryteria oceny złożonych ofert: a) cena oferty (P1) – 60 %, b) termin dostawy (P2) - 20% - nie dłużej niż 30 dni od daty zawarcia umowy. Zamawiający ustala maksymalny termin dostawy na 30 dni. W przypadku zadeklarowania w formularzu ofertowym liczbie dni powyżej 30 oferta wykonawcy zostanie odrzucona. c) czas reakcji serwisowej (P3) - 20% Czas reakcji serwisowej łącznie z naprawą, od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego awarii/niesprawności - sprzętu AGD lub urządzeń gastronomicznych w okresie obejmującym gwarancję liczony w dobach. Sposób oceny ofert Zamawiający przystąpi do oceny złożonych ofert przy zastosowaniu podanych kryteriów wyłącznie w stosunku do ofert złożonych przez Wykonawców niepodlegających wykluczeniu oraz ofert niepodlegających odrzuceniu zgodnie z dyspozycją art. 89 ust. 1 ustawy. W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom przyznawane będą punkty. Każda oferta może uzyskać za dane kryterium 0 – 100 pkt. a) cena oferty = (najniższa oferowana cena spośród złożonych ofert)/(cena oferty badanej) x 100 pkt. x znaczenie kryterium tj. 60 % b) termin dostawy = (najkrótszy termin spośród złożonych ofert)/(termin z oferty badanej) x 100 pkt. x znaczenie kryterium tj. 20 %. c) czas reakcji serwisowej = (najkrótszy termin reakcji na zgłoszenie i naprawy usterki spośród złożonych ofert)/(termin reakcji z oferty badanej) x 100 pkt. x znaczenie kryterium tj. 20%. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (P), będącą sumą punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach: $P = (P1) + (P2) + (P3)$

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 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:

Dopuszczalne jest dokonanie zmian umowy: 1) jeżeli zmiana umowy dotyczyć będzie zmiany terminu wykonania zamówienia z przyczyn niezależnych od obu stron, które w szczególności dotyczyć będą : a) uwarunkowań organizacyjno-technicznych, b) uwarunkowań formalno-prawnych, 2) jeżeli zmiana będzie dotyczyć zmiany na materiały lub sprzęt o równoważnych parametrach lub lepszych i zmiana ta nie spowoduje zwiększenia wynagrodzenia, 3) jeżeli zmiana dotyczyć będzie przedłużenia okresu realizacji naprawy sprzętu poza termin podany w formularzu ofertowym z przyczyn niezależnych od Wykonawcy.

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: 2019-09-30, godzina: 10:00,

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

Nie

Wskazać powody:

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

> polski

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

I. Opis sposobu przygotowania oferty 1. Oferta powinna zawierać wypełniony formularz ofertowy: - dane kontaktowe oferenta (NIP, REGON, numer telefonu, adres e-mail), - wartość całego zamówienia netto i brutto z należnym podatkiem VAT (cena obejmuje wszystkie koszty związane z zakupem i dostawą przedmiotu zamówienia), - termin dostawy - czas reakcji serwisowej - okres udzielonej gwarancji - warunki płatności - data i podpis Wykonawcy - nazwa i adres Oferenta - wszystkie wymagane w ofercie załączniki. 2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. 3. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca. II. Miejsce i termin składania oraz otwarcia ofert: 1. Ofertę należy złożyć do dnia 30.09.2019 r. do godz.10.00, na załączonym do ogłoszenia formularzu ofertowym. 2. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. 3. Ofertę należy dostarczyć: osobiście lub drogą listową w zamkniętej kopercie na adres: Odbiorcy / Zamawiającego: Centrum Kształcenia Ustawicznego, Plac Św. Katarzyny 8, 87-100 Toruń. Opis na kopercie: „Oferta – sprzęt gastronomiczny – nie otwierać przed dniem 30.09.2019 r. przed godz. 10:10”. W przypadku ofert dostarczonych

drogą listową, za datę dostarczenia uznaje się datę i godzinę wpływu oferty do siedziby Zamawiającego. 4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane. 5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać swoją ofertę. 6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. 7. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 30.09.2019 r. o godz. 10:10 w siedzibie Zamawiającego: Centrum Kształcenia Ustawicznego w Toruniu, Pl. Św. Katarzyny 8, sala wykładowa nr 2. 8. Zamawiający poinformuje Oferentów o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną, pocztą e-mail oraz na stronie Zamawiającego www.cku.torun.pl/bip.

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH