„Z A T W I E R D Z A M”
KANCLERZ
/…/

ppłk mgr inż. Piotr PIERÓG
Data: 02.07.2020 r.

Numer ewidencyjny: 51/2020/WEW
Numer sprawy: DZP.263.40.2020.JC

SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
o wartości szacunkowej powyżej 214.000 EURO
pt.:
ZAKUP SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO, KUCHENNEGO ORAZ ARTYKUŁÓW JEDNORAZOWEGO UŻYTKU
nr sprawy WNP/467/PN/2020

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.*)

BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY

……..

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

Nr rozdziału	Treść rozdziału	Nr strony
ROZDZIAŁ I	Terminy	3
ROZDZIAŁ II	Informacje o Zamawiającym	3
ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia	3
ROZDZIAŁ V	Modyfikacja warunków zamówienia	5
ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia	5
ROZDZIAŁ VII	Warunki udziału w postępowaniu	6
ROZDZIAŁ VIII	Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	7
ROZDZIAŁ IX	Inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego, jakie mają dostarczyć Wykonawcy	9
ROZDZIAŁ X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie sposobu oraz osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	10
ROZDZIAŁ XI	Wymagania dotyczące wadium	11
ROZDZIAŁ XII	Termin związania ofertą	13
ROZDZIAŁ XIII	Opis sposobu przygotowania ofert	13
POZDZIAŁ XIV	Informacja dla wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/spółki cywilne).	15
ROZDZIAŁ XV	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	15
ROZDZIAŁ XVI	Opis sposobu obliczania ceny	16
ROZDZIAŁ XVII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	17
ROZDZIAŁ XVIII	Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	19
ROZDZIAŁ XIX	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	20
ROZDZIAŁ XX	Informacja o możliwościach zmian w umowie	20
ROZDZIAŁ XXI	Informacje o podwykonawcach	20
ROZDZIAŁ XXII	Informacja o ochronie danych osobowych	20
ROZDZIAŁ XXIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy	21
	Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia/opis oferowanego towaru	23

Przetarg nieograniczony
o wartości powyżej 214.000 EURO
pt.:
ZAKUP SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO, KUCHENNEGO ORAZ ARTYKUŁÓW JEDNORAZOWEGO UŻYTKU
nr sprawy WNP/467/PN/2020

I. TERMINY:

1. **Termin i miejsce składania ofert:**
   Termin i miejsce składania ofert: **7 sierpnia 2020 r. do godz. 11.00** – za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings
2. **Termin i miejsce otwarcia ofert:**
   Termin otwarcia ofert: **7 sierpnia 2020 r. o godz. 11.30** ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia (dalej: SIWZ) z załącznikami w formie drukowanej do wglądu nieodpłatnie w siedzibie Zamawiającego (bud. 7, pok. 2.19). SIWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH
imienia generała Tadeusza Kościuszki
reprezentowana przez Rektora – Komendanta

adres: **51-147 Wrocław**
ul. Czajkowskiego 109
http://www.bip.awl.edu.pl/
NIP 896 – 10 – 00 – 117 , REGON: 930388062

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:
Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK- tel.: 261-658-555;
Kontakt przez platformę zakupową, pod adresem strony internetowej wskazanym powyżej.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Zamówienie jest udzielane na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych ustawą – przepisów Kodeksu Cywilnego.
2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 10 ust. 1, art. 39 – 46 ustawy Pzp.
3. Wartość zamówienia przekracza równowartość kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Przedmiot główny - 39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą do siedziby Zamawiającego sprzętu gastronomicznego, (w tym urządzeń do utrzymania potraw w odpowiedniej temperaturze, ciągów wydawczych, pras do mięsa, piecy konwekcyjnych, zaparzaczy do kawy itp.); sprzętu żywnościowego stołowo-kuchennego w tym garnków, naczyń, zastawy stołowej (w tym m.in.: talerze, sztućce, dzbanki, szklanki, kieliszki, wazy,) blach do pieczenia, smażenia, grillowania, akcesoriów kuchennych; artykułów jednorazowych z tworzyw sztucznych i papierowych (w tym m.in.: fartuchy z folii, folia spożywcza, woreczki śniadaniowe, papier śniadaniowy, ceraty,

serwetki papierowe, torby papierowe, papier do pieczenia itp.) zgodnego ze szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

1.1 Zakres dostawy i wymagane parametry przedmiotu zamówienia określono w opisie przedmiotu zamówienia.

1.2. Warunki techniczne, jakie powinien posiadać przedmiot zamówienia, nie mogą być niższe/gorsze, niż określone w opisie przedmiotu zamówienia.

1.3. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych w zakresie wskazanych znaków towarowych, patentów, norm, certyfikatów, aprobat lub pochodzenia, jednakże zachowane muszą być normy, parametry i standardy, jakimi charakteryzują się wyspecyfikowane przez Zamawiającego produkty, odpowiednio opisane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Przedstawione parametry przedmiotu zamówienia (w tym również wymagany okres gwarancji) stanowią minimum techniczne i jakościowe oczekiwane przez Zamawiającego i będą stanowiły podstawę oceny ewentualnych ofert równoważnych. Oferowane przez Wykonawców produkty równoważne muszą mieć parametry nie gorsze, niż wskazane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca obowiązany jest wykazać, że oferowane przez niego dostawy równoważne spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

1.4. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek udowodnienia, iż zaoferowane produkty są równoważne w stosunku do produktów określonych przez Zamawiającego.

1.5. Zamawiający wymaga dostarczenia towarów fabrycznie nowych, pochodzących z legalnego, oficjalnego kanału dystrybucji producenta tych towarów, w oryginalnych, zamkniętych opakowaniach producenta.

1.6. Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w jednej dostawie, w dni robocze w godzinach ustalonych przez Zamawiającego z Wykonawcą (od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego 8.00-13.00).

1.7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego. Koszt dostawy i wniesienia do magazynu Zamawiającego lub do wskazanego miejsca przeznaczenia na terenie siedziby Zamawiającego, ponosi Wykonawca. W przypadku urządzeń, które należy zamontować, złożyć, podłączyć - koszt montażu leży po stronie Wykonawcy. Zamawiający wykona podłączenia "w ścianie" typu źródło wody, gniazdo elektryczne. Wszelkie urządzenia, które wymagają specjalistycznego podłączenia, zostaną odebrane przez Zamawiającego dopiero po uruchomieniu przez Wykonawcę.

1.8. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie informację dotyczącą producenta oraz modelu oferowanego asortymentu - dotyczy części 1 i części 2

1.9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia w pełnym zakresie rzeczowym objętym SIWZ, zgodnie ze szczegółowym opisem dla poszczególnych części.

1.10. Niezależnie od uprawnień Zamawiającego z tytułu rękojmi za wady na cały asortyment, Zamawiający w odniesieniu do wybranego asortymentu sprzętu w poszczególnych częściach zamówienia, oczekuje min. 12 miesięcznego okresu gwarancji, licząc od dnia sprzedaży sprzętu, przy czym data jego sprzedaży nie może być późniejsza, niż 24 miesiące od daty produkcji**.** Uwaga: Wydłużenie okresu gwarancji dla wybranych pozycji asortymentowych, podlega ocenie punktowej.

1.11. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany reklamowanego (braki ilościowe w dostawie, niewłaściwy asortyment, wady i uszkodzenia) towaru na pełnowartościowy – w terminie do 7 dni od złożenia reklamacji.

1.12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego na koszt własny.

1.13. Miejscem dostawy sprzętu jest siedziba Zamawiającego: Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki ul. Czajkowskiego 109 Wrocław za wyjątkiem poz. 3 i 4 część 1 - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

1.14. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć sprzęt we wskazane miejsce do siedziby Zamawiającego.
1.15. Wykonawca podda się rygorom procedur bezpieczeństwa realizowanym, w trakcie przyjmowania dostaw, przez Służbę Dyżurną Zamawiającego.

2. Zamawiający dopuszcza składania przez Wykonawców ofert częściowych.
Zamówienie jest podzielone na **3 części**:
I część – Zakup sprzętu gastronomicznego;
II część – Zakup sprzętu kuchennego;
III część – Zakup artykułów jednorazowego użytku, artykułów papierowych;
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.
5. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.
7. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający nie przewiduje wymagań określonych w art. 29 ust. 3a i ust. 4 ustawy Pzp.
9. Oferta musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów. Nieuwzględnienie w ofercie, chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych, spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SIWZ.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Zamawiający, zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy Pzp, **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
12. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
13. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.

V. MODYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ powinien wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszczona na platformie zakupowej pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści SIWZ. Zamawiający udostępni na platformie zakupowej pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings.
4. O przedłużeniu terminu, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którym przekazano SIWZ, a także zamieści informację w tym zakresie na platformie zakupowej pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 1 niniejszego rozdziału.

6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia:
Część 1 – do **70 dni od dnia zawarcia umowy**
Część 2 – do **45 dni od dnia zawarcia umowy**
Część 3 – do **30 dni od dnia zawarcia umowy**

UWAGA: termin realizacji podlega ocenie punktowej w ramach kryteriów oceny ofert.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
   1.1 Nie podlegają wykluczeniu w oparciu o **art. 24 ust.1 pkt. 12-23 ustawy Pzp**
   1.2 Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
      1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**
      2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**
      3) zdolności technicznej lub zawodowej - **Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) dostawy o podobnym charakterze (związane z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalne do niego), tj.:**
         a) dla części 1: co najmniej 1 dostawę urządzeń gastronomicznych, o wartości minimum 260 000,00 zł **lub** dostawy urządzeń gastronomicznych, o łącznej wartości minimum 260 000,00 zł zrealizowane maksymalnie w 3 dostawach.
         b) dla części 2: co najmniej 1 dostawę sprzętu stołowo-kuchennego/agd, o wartości minimum 250 000,00 zł **lub** dostawy sprzętu kuchennego do przygotowywania żywności, o łącznej wartości minimum 250 000,00 zł zrealizowane maksymalnie w 3 dostawach.
         c) dla części 3: co najmniej 1 dostawę artykułów papierowych lub artykułów foliowych dla gastronomii, o wartości minimum 15 000,00 zł **lub** dostawy artykułów papierowych lub artykułów foliowych dla gastronomii, o łącznej wartości minimum 15 000,00 zł zrealizowane maksymalnie w 2 dostawach.

      Poprzez dostawę Zamawiający rozumie jedną umowę (kontrakt).

2. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2. ppkt 3 niniejszego rozdziału, w stosownych sytuacjach może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, że stosowna sytuacja, o której mowa powyżej, wystąpi wyłącznie w przypadku, kiedy Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału

w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy Pzp.

4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
   1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
   2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 1.2) ppkt 3) niniejszego rozdziału.
5. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców występujących wspólnie wykaże spełnienie warunku. Zamawiający nie dopuszcza łączenia potencjałów Wykonawców występujących wspólnie w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego.
7. Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
8. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania – podstawa art. 24 ust. 12 ustawy Pzp.

VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

1. W celu wstępnego potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, **wraz z ofertą Wykonawca składa:**
   1.1 Oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia zwanego dalej JEDZ, sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej – Wykonawca wypełnia zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, **wg załącznika nr 1** do SIWZ; Informacje zawarte w JEDZ stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. **W części IV JEDZ – Kryteria kwalifikacji, Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji α formularza i nie musi wypełniać pozostałych sekcji (A-D) w części IV.**
   Jednolity dokument (JEDZ), sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia.
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, o których mowa w art. 22a ustawy Pzp, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim się powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, składa JEDZ dotyczące tych podmiotów.

4. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, Zamawiający nie wymaga złożenia JEDZ dotyczącego podwykonawców, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu.
5. Wykonawca, **w terminie 3 dni** od dnia zamieszenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże 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.
6. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, **nie krótszym niż 10 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
   6.1 W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:
      1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
      2) oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczenia podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w spłat tych należności;
      3) oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego i zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne;
   6.2 W celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności zawodowej Wykonawcy:
      1) **Wykaz wykonanych dostaw**, 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, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; Wykonawca powinien wykazać minimum usługi, o których mowa w rozdz. VII ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3), odpowiednio dla części, w której składa ofertę; Wzór wykazu stanowi **załącznik nr 2** do siwz.
   6.3 W celu potwierdzenia spełniania przez oferowane dostawy wymagań określonych przez Zamawiającego:
      1) **Karty charakterystyki lub deklaracje zgodności lub inny równoważny dokument**, określający możliwość i dopuszczenie do użytkowania w kontakcie z żywnością lub wskazujący na brak przeciwskazań do ich użytkowania w kontakcie z żywnością oraz brak negatywnego wpływu na środowisko w jakim będą użytkowane – **dotyczy asortymentu, dla którego został określony powyższy wymóg, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia odpowiednio w danej części.**

7. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1) – 3) niniejszego rozdziału.
8. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
9. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1), składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp. 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 na osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów o których mowa w ust. 6, zastępuje się je dokumentem zawierającym 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. Data wystawienia takiego dokumentu winna odpowiadać terminom, o których mowa powyżej.
10. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.
11. **Zgodnie z treścią art. 24aa ustawy Pzp, Zamawiający w postępowaniu dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
12. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016 r. poz. 1126 z późn. zm.).

IX. INNE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

1. Oferta - formularz ofertowy przygotowany na podstawie wzoru przedstawionego przez Zamawiającego – załącznik A.
2. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. odpisu z właściwego rejestru). Jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię umocowania wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upełnomocnione. Pełnomocnictwo sporządza się pod

rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK**.
2. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami, odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings i formularza ***Wyślij wiadomość*** dostępnego na stronie wskazanej powyżej, dotyczącej przedmiotowego postępowania. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania platformy zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
3. Poniżej Zamawiający przedstawia wymagania techniczno-organizacyjne związane z udziałem Wykonawców w niniejszym postępowaniu:
   1) Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie zakupowej oraz przez Wykonawców nie posiadających konta na Platformie zakupowej. W celu założenia konta na Platformie zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się". W kolejnym kroku należy wybrać „Załóż konto", a następnie wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców niezalogowanych, w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail, na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty, NIP oraz nazwy firmy i nieobowiązkowo numeru telefonu.
   2) Złożenie oferty oraz dokumentów i oświadczeń na Platformie zakupowej w trakcie toczącego się postępowania wymaga od Wykonawcy posiadania kwalifikowanego podpisu elektronicznego wystawionego przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz certyfikacji elektronicznej (Dz.U. z 2019 r. poz.162).
   3) Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
   4) Podpisanie dokumentów w formie skompresowanej poprzez opatrzenie całego pliku jednym podpisem kwalifikowanym jest równoznaczne z poświadczeniem za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii dokumentów.
4. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust.3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz.U. z 2017 r. poz.1320 z późn. zm.) przekazuje informacje na temat:
   1) niezbędnych wymagań sprzętowo-aplikacyjnych:
      a) stały dostęp do sieci internetowej, o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s
      b) komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHz lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje,
      c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
      d) włączona obsługa JavaScript,
      e) zainstalowany program obsługujący format plików .pdf,

2) dopuszczalnych formatów przesyłanych danych - image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x- acad, application/autocad_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg; **zalecany format plików .pdf, o wielkości do 75 MB.**

3) kodowania i czasu odbioru danych:
   a) plik załączony przez Wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany nie jest widoczny dla Zamawiającego. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez system, co następuje po terminie otwarcia ofert,
   b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi przypiętą do oferty elektronicznej datę oraz dokładny czas, znajdujące się w kolumnie dotyczącej danej oferty, w sekcji „Data złożenia oferty".

5. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania akceptuje warunki korzystania z Platformy zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/awl

XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium zgodnie z art. 45 ustawy Pzp **w wysokości: 14 500,00 zł (słownie: czternaście tysięcy pięćset złotych 00/100) w tym:**
   Część 1 – 7 000,00 zł;
   Część 2 – 7 000,00 zł;
   Część 3 – 500,00 zł.
2. Wadium można wnieść w formie:
   - pieniężnej;
   - poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest poręczeniem pieniężnym;
   - gwarancjach bankowych;
   - gwarancjach ubezpieczeniowych;
   - poręczenia udzielanego przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 359 z późn. zm.).
3. Wadium wniesione w formie pieniężnej należy wpłacić na rachunek Zamawiającego: **Bank PKO B.P nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem **wadium w postępowaniu WNP/467/PN/2020,** a dokument potwierdzenia przelewu załączyć do oferty.
4. W przypadku składania przez Wykonawcę wadium w formie gwarancji, powinna ona być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i powinna zawierać następujące elementy:
   4.1. Nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), nazwę beneficjenta gwarancji, nazwę gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib,
   4.2. Określenie wierzytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją,
   4.3. Kwotę gwarancji,
   4.4. Termin ważności gwarancji, zabezpieczający cały okres związania ofertą.

4.5 Zobowiązanie Gwaranta do: zapłacenia kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż Wykonawca, którego ofertę wybrano:

1) Odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie.
2) Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
3) Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;

   a także w sytuacji, gdy Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

5. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert, określonego w rozdz. I ust. 1 SIWZ.
6. **Wadium wnoszone w innej formie niż pieniądz, dopuszczonej przez Zamawiającego, należy złożyć wraz z ofertą w postaci elektronicznej, na zasadach określonych w rozdz. XIII ust. 2 SIWZ**.
7. Wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego, Zamawiający będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert. W wymienionym przypadku dołączenie do oferty kopii polecenia przelewu wystawionego przez Wykonawcę nie jest warunkiem wystarczającym do stwierdzenia przez Zamawiającego terminowego wniesienia wadium przez Wykonawcę.
8. Dokumenty, o których mowa w ust. 2, muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu wystąpienia zdarzeń o terminie związania ofertą, o których mowa w art. 46 ust. 5 ustawy Pzp, a także w przypadku określonym w art. 46 ust. 4a, przy czym w przypadku gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, dokumenty te muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia działań lub zaniechań każdego z nich. Ponadto wadium złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
   a) aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),
   b) aby żądnie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.
9. Zamawiający dokona zwrotu wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Pzp.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
    10.1. Odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie;
    10.2. Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy jeżeli jest ono wymagane w SIWZ;
    10.3. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
    10.4. Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp,

co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

11. W przypadku wycofania oferty przed upływem terminu do jej składania, Zamawiający, na pisemny wniosek Wykonawcy, niezwłocznie zwróci wadium.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **60 dni.** (art. 85 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp).
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wymagania formalne:

1) Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings
2) Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę;
4) Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ;
5) Oferta musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby umocowane do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy;
6) W przypadku podpisania oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń (wyszczególnionych w ust. 3 niniejszego rozdziału) przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo;
7) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
8) **Uwaga: Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodnie z Instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej pod adresem wskazanym w pkt 1), dotyczącą przedmiotowego postępowania.**

2. Forma i postać oferty, dokumentów i oświadczeń, pełnomocnictw.

1) Ofertę sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej**.**
2) Oświadczenie JEDZ dotyczące Wykonawcy, podwykonawców i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
3) Pełnomocnictwa sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
4) Wadium w formie niepieniężnej, pod rygorem nieważności, sporządza się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym stron stosunku zobowiązaniowego i wnosi się w oryginale w formie elektronicznej.
5) Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w niniejszej SIWZ, inne niż wymienione powyżej, sporządza się pod rygorem nieważności w postaci dokumentu elektronicznego

opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, poświadczonej za zgodność z oryginałem; oraz składa się w formie elektronicznej.

6) Podpisania dokumentu elektronicznego lub poświadczenia za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.
7) Podpisanie dokumentu elektronicznego lub poświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
8) W przypadku załączania do oferty dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
9) Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do SIWZ. Dopuszcza się złożenie w ofercie załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one zgodne co do treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego.

3. **Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:**
   1) Wypełniony formularz ofertowy z zestawieniem asortymentowo-wartościowym (zapisany jako *Arkusz programu Microsoft Office Excel 97-2003)*, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SIWZ,
   2) Oświadczenia JEDZ, o których mowa w rozdz. VIII ust. 1, 2 i 3.
   3) ***jeżeli dotyczy*** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
   4) ***jeżeli dotyczy*** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą Pzp;

   Oferta, ww. oświadczenia lub dokumenty oraz pełnomocnictwa muszą być złożone z zachowaniem postaci i form określonych w ust. 2 niniejszego rozdziału.
4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.
5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wszelkie informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, **powinny zostać załączone oddzielnie, w miejscu przeznaczonym na platformie zakupowej zgodnie z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy.**
6. Umieszczenie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa wraz z ofertą, a nie w miejscu przewidzianym na platformie zakupowej, oznaczać będzie, ze wszystkie informacje są jawne bez zastrzeżeń.
7. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 r. (sygn. III CZP 74/05) skutkować będzie ich odtajnieniem.
8. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed upływem

terminu składania ofert w trybie przewidzianym w niniejszej SWIZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

9. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowić będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jak tajemnicy przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (KONSORCJA/SPÓŁKI CYWILNE)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (podmioty te występujące wspólnie zwane są dalej konsorcjami. Wymagania określone w stosunku do konsorcjum dotyczą również spółek cywilnych).
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
3. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie i zawarcia umowy w sprawie nr **WNP/467/PN/2020 –** w treści pełnomocnictwa należy wskazać nr postępowania. Spółka cywilna załącza w/w pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
4. Przepisy ustawy Pzp, dotyczące Wykonawcy, stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
5. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
6. W przypadku oferty złożonej przez konsorcjum musi ona spełniać następujące dodatkowe wymogi:
   - 6.1 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
   - 6.2 Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających wspólnie ofertę;
   - 6.3 Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę;
7. W przypadku, gdy ofertę składa konsorcjum:
   - 7.1. Formularz oferty podpisuje pełnomocnik konsorcjum lub wszyscy członkowie konsorcjum (dotyczy całego konsorcjum). Na pierwszej stronie formularza oferty należy wpisać informacje dotyczące wszystkich członków konsorcjum;
   - 7.2. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu w zakresie, o którym mowa w niniejszej SIWZ, oraz że konsorcjum spełnia warunki zawarte w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;
   - 7.3. Dokumenty wymienione w rozdziale VIII ust. 1 lub ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1)-3) niniejszej SIWZ obowiązują każdego z członków konsorcjum oddzielnie;
   - 7.4. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym, jako reprezentant pozostałych (pełnomocnik).
     Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1 zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 7 sierpnia 2020 r. do godz. 11.00** za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings.
2. Oferta złożona po terminie wyznaczonym na składanie ofert, zostanie odesłana Wykonawcy przez Zamawiającego elektronicznie, za pośrednictwem platformy zakupowej, na adres mailowy, z którego została złożona.
3. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca posiadający konto na platformie zakupowej, na której prowadzone jest przedmiotowe postępowanie, może za jej pośrednictwem **wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę**.
4. Wykonawca nieposiadający konta na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, może za jej pośrednictwem wprowadzić zmiany do złożonej oferty.
5. Wykonawca niezalogowany nie może samodzielnie wycofać oferty. W celu wycofania oferty należy się skontaktować z Centrum Wsparcia Klienta, które służy pomocą techniczną od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 17:00, pod numerem telefonu 22 101 02 02 lub e-mail: cwk@platformazakupowa.pl.
6. Szczegółowa procedura zmiany lub wycofania oferty opisana jest na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, w zakładce "Instrukcje dla Wykonawców".
7. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
8. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **7 sierpnia 2020 r. o godz. 11.30** za pomocą platformy zakupowej, w siedzibie Zamawiającego budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter) ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
9. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
10. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings informacje dotyczące:
    a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
    b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
    c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności w ofertach.

XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cenę oferty należy podać w złotych, cyfrowo i słownie.
2. Cena jednostkowa netto asortymentu to cena ustalona za jednostkę określonego asortymentu przedmiotu zamówienia, bez podatku od towarów i usług, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
3. Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, ujmując wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, projektem umowy oraz doświadczeniem zawodowym Wykonawcy, a więc koszty zakupu, ubezpieczenia, zysk, itp. – uwzględnić wszystkie koszty związane z cyklem życia produktu do momentu odbioru przez Zamawiającego.
4. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, za wykonanie wybranej części przedmiotu zamówienia.
5. Cenę oferty brutto należy podać w polskich złotych (PLN) z należnym podatkiem VAT, z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Cena ofertowa brutto ma wynikać z ceny ogółem netto powiększonej o należny podatek VAT. Cena ogółem netto ma wynikać z sumy cen jednostkowych netto poszczególnych elementów.
6. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
    6.1 Sposób obliczenia ceny został określony w formularzu ofertowym – ***Załączniku – formularz ofertowy.*** W celu ułatwienia Wykonawcy dokonania obliczeń, w edytowalnej

wersji formularza ofertowego (zapisanego jako *Arkusz programu Microsoft Office Excel 97-2003*), Zamawiający **sformatował komórki oraz wprowadził formuły matematyczne**.

7. Cena podana w ofercie będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty i rabaty.
8. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
9. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny.
10. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
11. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia. Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

XVII. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.
2. Zamawiający zastosuje zaokrąglanie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
3. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

Dla części 1 i 2

l.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1)	Cena brutto (C)	60 %	60 punktów
2)	Gwarancja (G)	10%	10 punktów
3)	Termin realizacji (T)	30%	30 punktów

Ad.1) Zasady oceny Kryterium „Cena brutto" (C) 60% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty w danej części.
W przypadku kryterium „*Cena brutto*" oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

Pi (C) = C min/Ci • Max (C)

gdzie:

Pi (C)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "*Cena brutto*"
Cmin	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
Ci	cena oferty "i"
Max (C)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "*Cena brutto*"

Ad.2) Zasady oceny Gwarancja (G) 10% - będzie rozpatrywane na podstawie okresu gwarancji, wyrażonego liczbą pełnych miesięcy kalendarzowych, podanego w ofercie **w części 1** dla wszystkich pozycji asortymentowych, przy czym minimalnym okresem gwarancji jest 12 miesięcy a w **części 2** dla wybranych pozycji asortymentowych – nr **5, 6, 10, 30, 44, 49, 61, 66, 67**. W przypadku niepodania

okresu gwarancji Zamawiający uzna, że Wykonawca oferuje **12 miesięczną** gwarancję i otrzyma w tym kryterium **0 pkt.**
Oferta otrzyma punkty wg poniższych zasad:
12 miesięcy – 0 pkt
13 – 18 miesięcy – 3 pkt
19 – 24 miesiące – 6 pkt
25 – 30 miesięcy – 9 pkt
Powyżej 30 miesięcy – 10 pkt.
W przypadku podania okresu gwarancji w niepełnych miesiącach kalendarzowych, Zamawiający zaokrągli podaną liczbę w dół, do liczby pełnych miesięcy.

Ad.3) Zasady oceny Kryterium „Termin realizacji" (T) 30% – będzie rozpatrywane na podstawie terminu podanego w ofercie odpowiednio dla części, na którą Wykonawca składa ofertę, przy założeniu, że:
W części 1 – termin maksymalny 70 dni, minimalny 21 dni.
W części 2 – termin maksymalny 45 dni, minimalny 14 dni.

Liczba podanych dni ≠ 0. W przypadku niezaznaczenia właściwego terminu Zamawiający uzna, że dostawa nastąpi w terminie maksymalnym, określonym przez Zamawiającego dla danej części.

W przypadku podania terminu dłuższego niż maksymalny w danej części lub 0 dni oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią SIWZ
W przypadku kryterium „*Termin realizacji*" oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$Pi\ (T) = T\ min/Ti \bullet Max\ (T)$$

gdzie:

Pi (T)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "*Termin realizacji*"
Tmin	najmniejsza liczba dni spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
Ti	Termin realizacji oferty "i"
Max (T)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "*Termin realizacji*"

Dla części 3

l.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1)	Cena brutto (C)	60 %	60 punktów
2)	Termin realizacji (T)	40%	40 punktów

Ad.1) Zasady oceny Kryterium „Cena brutto" (C) 60% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty w danej części.
W przypadku kryterium „*Cena brutto*" oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$Pi\ (C) = C\ min/Ci \bullet Max\ (C)$$

gdzie:

Pi (C)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "*Cena brutto*"
Cmin	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
Ci	cena oferty "i"
Max (C)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "*Cena brutto*"

Ad. 2) Zasady oceny w kryterium „Termin realizacji" (T) 40% - będzie rozpatrywane na podstawie terminu podanego w ofercie dla części 3, przy założeniu, że:
Termin maksymalny 30 dni, minimalny 14 dni.

Liczba podanych dni ≠ 0. W przypadku niezaznaczenia właściwego terminu Zamawiający uzna, że dostawa nastąpi w terminie maksymalnym, określonym przez Zamawiającego dla danej części.

W przypadku podania terminu dłuższego niż maksymalny w danej części lub 0 dni oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią SIWZ
W przypadku kryterium „*Termin realizacji*" oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

Pi (J) = Tmin/Ti • Max (T)

gdzie:

Pi (T)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "*Termin realizacji*"
Tmin	najkrótszy termin realizacji spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
Ti	Termin realizacji w ofercie "i"
Max (T)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "*Termin realizacji*"

4. Ostateczna ocena punktowa oferty w poszczególnych częściach zamówienia - Ocena punktowa oferty "i" będzie zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbą wynikającą ze zsumowania liczby punktów, jakie otrzyma ta oferta w danej części za poszczególne kryteria:

$$Pi = \Sigma Pi (X)$$

gdzie :

Pi	ocena punktowa oferty "i";
Σ Pi (X)	suma liczby punktów jakie otrzyma oferta "i" za poszczególne kryteria.

5. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (poprzez platformę zakupową), z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt 1 lit a) i art. 183 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
3. Jeżeli wykonawca, o którym mowa w pkt. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.
4. Przez uchylenie się od podpisania umowy, Zamawiający rozumie między innymi niepodpisanie umowy w terminie określonym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
5. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp (np. konsorcjum) – Zamawiający przed podpisaniem umowy, zażąda umowy regulującej współpracę tych wspólników, zwierającą co najmniej następujące elementy:
   - określenie celu gospodarczego,
   - oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
   - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
6. W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL niezależnie od okresu możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.
   Podstawa: Decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawny), Decyzja nr 21/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017r. w sprawie planowania i realizowania przedsięwzięć współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON poz. 18).

XIX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

Zamawiający odstępuje od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

1. Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach unormowania zawartego w art. 144 ustawy Pzp.

XXI. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", informujemy, że Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

1. Administrator danych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl lub za pośrednictwem poczty na adres Akademii;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp";
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ust ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. Posiada Pani/Pan
   - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
   - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie
   z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
   - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
   - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
   - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
   - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
   - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych.

XXIII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

1. Zgodnie z przepisami art. 179 do art. 183 ustawy Pzp. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
6. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp, odpowiednio wobec czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dz.U. UE lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej. Jeżeli zamawiający nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia, 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.

Dnia: 19.06.2020 r.
OPRACOWAŁA: Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Sprzęt Gastronomiczny cz. 1

Poz. 1 BEMAR JEZDNY 2-KOMOROWY (2x1/1GN)- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze:

- sterowanie na dłuższym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie stal nierdzewna
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- podstawa otwarta

Dane techniczne

Napięcie (V): 230V
Zasilanie: 230V
opis/ charakterystyka: Zakres temp. (°C): 30 - 90
wymiary w mm: 850 x 700 x 900
pojemność w l: 2x 1\/1-200
moc całkowita (kW): 1,4 -1,6
bez pojemników GN

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 2 BEMAR JEZDNY 4-KOMOROWY (4x1/1 GN)- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze:

- sterowanie na dłuższym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie stal nierdzewna
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- podstawa otwarta

Dane techniczne

Napięcie (V): 230V
Zasilanie: 230V
Zakres temp. (°C): 30 - 90
wymiary w mm: 1650 x 700 x 900
pojemność w l: 4x 1\/1-200
moc całkowita (kW): 2,8-3
bez pojemników GN

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 3 CIĄG WYDAWCZY GASTRONOMICZNY CHŁODNICZY
Ciąg wydawczy chłodniczy w skład którego wchodzą:

- Stanowisko chłodnicze 1570x735x880 | 4 GN1/1 z nadstawką pojedynczą z oświetleniem oraz zabudową z płyty MDF z półką na tace – 2 szt.
- Stanowisko z płytą chłodniczą 2xGN1/1 920x735x880 z nadstawką pojedynczą z oświetleniem oraz zabudową z płyty MDF z półką na tace – 1 szt.
- Stanowisko narożne 90° - 1 szt.
- Stanowisko neutralne niezabudowane z półką, z zabudową z płyty MDF - 2 szt.
- Półka na tace – na całą długość ciągu wydawczego

Wszystkie elementy muszą być przygotowane w taki sposób aby można je było łączyć w różnej konfiguracji. Zakładany przez zamawiającego kształt ciągu litera „L"
Opis poszczególnych części składowych ciągu chłodniczego w **załączniku nr 1**
Ciąg wydawczy musi zostać dostarczony do budynku Akademii Wojsk Lądowych we Wrocławiu przy ul Żelaznej 46 – budynek internatowy „Mars" i tam zmontowany przez Wykonawcę

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 4 CIĄG WYDAWCZY GASTRONOMICZNY GRZEWCZY
Ciąg wydawczy grzewczy w skład którego wchodzą:

- Stanowisko bemarowe 4 x GN 1/1 otwarte z nadstawką pojedynczą z oświetleniem oraz zabudową z płyty MDF, z półką na tace - 2 szt.
- Element neutralny 500x735x880 zabudową z płyty MDF – 2 szt
- Pólka na tace – na całą długość ciągu wydawczego

Wszystkie elementy muszą być przygotowane w taki sposób aby można je było łączyć w różnej konfiguracji.
Opis poszczególnych części składowych ciągu grzewczego w **załączniku nr 2**
Ciąg wydawczy musi zostać dostarczony do budynku Akademii Wojsk Lądowych we Wrocławiu przy ul Żelaznej 46 – budynek internatowy „Mars" i tam zmontowany przez Wykonawcę

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 5 KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA – prasa do mięs
Do ubijania: kotletów, steków, rolad wołowych, sznycli, piersi drobiowych itp.

Parametry:
szerokość: 460-470mm
głębokość: 620-630mm
wysokość: 700-710mm
wymiary tacki /mm/ około 350 x 350
napięcie : 230v
płynna regulacja grubości ubijania 4-5 cm-0,4-0,2mm
regulacja szybkości cyklu
Wydajność : 500-800 sztuk na godzinę

Urządzenie z możliwością ustawienia na standardowym stole kuchennym.
Urządzenie musi posiadać certyfikat zgodności spełniania normy PN-EN ISO12100:2012; PN-EN60204-1:2010 wystawiony przez akredytowaną firmę.

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 6 KUCHNIA GAZOWA 6 PALNIKOWA

Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie otwartej. Wykonanie – stal nierdzewna. Zastosowanie palników dwukoronowych o podwyższonej sprawności i mocy zmniejszających zużyciu gazu. Uszczelnienie palników uniemożliwiające przedostanie się wykipin do wnętrza kuchni, głębokie przetłoczenie zapobiegające ich wylewaniu się poza obręb kuchni. Zainstalowane w palnikach czujniki elektromagnetyczne połączone z zaworem uniemożliwiające samoczynny wypływ gazu, również w momencie przypadkowego zgaśnięcia płomienia.
wymiary całkowite: 135x85x85 cm
liczba palników: 6 szt
moc całkowita: 42 kw
moc palników: 2x4.5+2x7.5+2x9 kw
rodzaj zasilania: gazowe
bez piekarnika

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 7 OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW

Obieraczka z płuczką wykonana ze stali nierdzewnej do obierania warzyw okopowych (marchew, buraki czerwone, ziemniaki). Jedna komora maszyny służąca do wstępnego opłukania ziemniaków, druga komora obierającą.
Jednorazowy wsad warzyw około 8-10 kg. Walec obieraczki oraz wirujący talerz dolny wyłożone specjalną okładziną ścierną, która zapewnia dokładne obieranie ziemniaków. Możliwość podłączenia do wody,
wymiary (dł; szer; wys): 114x60x105 cm
zasilanie: 400 v
wydajność orientacyjna: 250-300 kg/godz.
moc: 0.55 -0,6kw

gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 8 PATELNIA ELEKTRYCZNA
Patelnia elektryczna przechylna z misą ze stali nierdzewnej, elektryczny przechył misy, 80 l, 12 kW, 900-910x900-910x900-910 mm
Dane techniczne:
długość: 900-910 mm
szerokość: 900-910 mm
wysokość: 900-910 mm
pojemność: 80-85 l
powierzchnia robocza: 055-0,55 m²
moc całkowita: 12-12,5kW
napięcie: 400 V
materiał: stal nierdzewna
zasilanie: elektryczne
kolor: inox
Przechylna misa do 45°
Elektryczny przechył misy
Konstrukcja zapobiegająca zaciekanie tłuszczu do wnętrza patelni
Zawory pozwalające na napełnienie zimną lub gorącą wodą bezpośrednio do patelni
Misa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
Pokrywa misy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

Konstrukcja zawiasu umożliwia ustawienie pokrywy w każdym położeniu pod kątem w przedziale 0° do 90°
Na osłonie czołowej zamontowany zegar sterujący z funkcjami nastawy temperatury oraz minutnika
Zabezpieczenie przed przypadkowym przechyłem misy kiedy pokrywa jest opuszczona
Regulowane nogi
Wylewka doprowadzająca wodę do misy

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 9 PIEC KONWEKCYJNY

ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ I MONTAŻEM PIECA KONWEKCYJNEGO Z WYPOSAŻENIEM
Opis przedmiotu zamówienia:
Piec konwekcyjno-parowy 20 gn 1/1 - wymiary :
- 879-885x791-800x1782-1800 mm (szer. X głęb. X wysokość)
- moc : 37 kw , zasilanie 3 nac 400 v
- waga minimum 267 kg
- pojemność : 20 gn 1/1 lub 40 gn ½

Funkcje:
7 trybów pracy : mięso, drób, ryby, dodatki , potrawy jajeczne, wypieki oraz finishing
Graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze
Informacja o aktualnym automatycznym dostosowaniu procesu gotowania i pieczenia
Przegląd wszystkich automatycznych dostosowań procesu gotowania i pieczenia
Tryb nagrywania
Automatyczna funkcja chłodzenia
Załadunek mieszany z indywidualnym nadzorem każdego wsadu w zależności od rodzaju i wielkości załadunku
Dynamiczna cyrkulacja powietrza oraz odprowadzania i rozprowadzania energii w komorze

Praca w trybie pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami :
Para w zakresie 30-130°c, gorące powietrze w zakresie 30-300°c ,
Kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°c, finishing
Pomiar, ustawienia i regulacja wilgotności z procentową dokładnością,
5 stopniowe ustawienie i regulacja
Przyrządzanie potraw w trybie delat-t

Wyposażenie podstawowe minimum : - czytelny kolorowy wyświetlacz i ekran dotykowy, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi ;
Nadzór wsadu z indywidualnym programowaniem czasu dla każdej półki przy załadunku rolującym;
Pamięć minimum 1200 programów gotowania po 12 etapów każdy ;
Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary ;
Automatyczne wezwanie do mycia z informacją o rodzaju mycia i ilości chemii, jaką należy zastosować ;
Stan czystości pokazywany na wyświetlaczu ;
6 poziomów mycia, możliwość mycia i pielęgnacji w nocy bez nadzoru;
6-punktowy czujnik temperatury rdzenia z automatyczną korektą błędu przy nieprawidłowym wkłuciu;
Czujnik temperatury rdzenia zintegrowany na stałe z urządzeniem (bez możliwości zagubienia) przyrząd umożliwiający pozycjonowanie czujnika temperatury rdzenia;
Odśrodkowe niewymagające filtra odprowadzenie tłuszczu;

Drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i możliwością wychylenia szyby wewnętrznej;
Pamięć danych HACCP, transmisja przez złącze usb;
możliwość ustawiania wyświetlanego języka
Diody led oświetlające komorę
Cyfrowy zegar nastawczy w zakresie 0-24 godzin z ustawieniem pracy ciągłej

Zegar czasu rzeczywistego 24 h;
Jednostka temperatury do wyboru °c lub °f
Możliwość ustawienia 1/2 poboru mocy;
Automatyczne odprowadzanie kondensatu ;
Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników gn 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 ;
Izolacja cieplna z lewej strony;
Złącze ethernet ;
Czujnik temperatury rdzenia sous-vide ;
Zintegrowany odpływ tłuszczu;
Stelaż ruchomy z obustronną blokadą, wbudowanym pojemnikiem na skropliny, z opróżnieniem, podwójnymi rolkami (2 z hamulcami/blokadami ruchu), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej
Materiał wewnątrz i zewnątrz: stal cr-ni din 1.4301;
Urządzenie dopuszczone zgodnie z vde do pracy bez nadzoru ;

Wyposażenie dodatkowe wchodzące w skład oferty:

- stelaż ruchomy do szybkiego rozładunku i załadunku na 20 gn 1/1 - 1 szt

Stelaż ruchomy z obustronną blokadą, wbudowanym pojemnikiem na skropliny, z opróżnieniem, podwójnymi rolkami (2 z hamulcami/blokadami ruchu), średnica kółek 125 mm, wszystkie części metalowe ze stali szlachetnej
Materiał wewnątrz i zewnątrz: stal cr-ni din 1.4301;
Prowadnice "w kształcie litery u"

- Okap kondensacyjny ultravent plus ® typ 201 zintegrowany z piecem (do pieca zamontowany okap) – 1szt.
wyposażony w :
- zintegrowane oświetlenie
- zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy
- filtry tłuszczu (cns)
- automatyczne zwiększenie wydajności wentylacyjnej przy otwarciu drzwi komory

Techniczna informacja
Przyłącze:230v 1 nac 50/60 hz
Moc przyłączeniowa:360 w
Szerokość:886 mm
Wysokość:628 mm
Głębokość:1226 mm
Dopuszczenia: vde, nsf

Pojemniki do przygotowywania żywności:
- pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej , wymiar gn 1/1 głębokość 120-140 mm - 10 sztuk
- blacha do smażenia i pieczenie (nie perforowana) z 4 niskimi rantami i 3 warstwową powłoką nieprzywierającą typu trilax , wymiar gn 1/1 , wysokość max 15mm - 10 sztuk

- ruszt typ combigrill , pozostawia wzorek ryflowania na produktach, 3 warstwowa powłoka nieprzywierająca typu trilax , rozmiar gn 1/1 – 20 szt.
- pojemnik emaliowany „ w marmurek" rational , 4 ranty prostopadłe do krawędzi , narożniki wyprofilowane (bez zaokrągleń) rozmiar gn 1/1 głębokość 60 mm - 10 sztuk
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Wyposażenie dodatkowe musi być kompatybilne z piecem konwekcyjno-parowym

Poz. 10 WITRYNA CHŁODNICZA

Wymiary (wys.x szer.x gł.) 173-175 x 60-63 x 60-63 cm
Kolor biały
Moc 210-220 W
Czynnik chłodniczy R134a
Zakres temperatur od 0 do +10 stopni C
Sterowanie mechaniczne
Sposób odszraniania (rozmrażania) chłodziarki automatyczny
Liczba komór chłodniczych 1
Liczba drzwi 1
Wykonanie drzwi szklane
Rodzaj zamknięcia kluczyk
Funkcje dodatkowe
oświetlenie wnętrza, równomierny rozkład temperatur, wentylator
Pojemność komory chłodniczej 340-350 litrów
Klasa klimatyczna 3 (25°C-60%)

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 11 ZAPARZACZ EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY

Typ ekspresu automatyczny
Ciśnienie 15-17 barów
Moc 1500-1600 W
Rodzaj kawy ziarnista, mielona
System spieniający mleko zintegrowany
Młynek ceramiczny
Pojemność zbiornika na wodę 1,7 -2,0litra
Pojemność zbiornika na kawę 300 -320g
Sterowanie ekran dotykowy
Wyświetlacz kolorowy wyświetlacz
Filtr Brita Intenza
Kolor grafitowy
Informacje dodatkowe
Regulacja wysokości dyszy
Wyjmowany pojemnik na wodę
Funkcje
Dostępne napoje
Cappuccino, Espresso, Espresso Macchiato, Gorąca woda, Kawa z mlekiem, Latte Macchiato, Spienione mleko
Parzenie dwóch kaw jednocześnie
Funkcja Moja kawa
Regulacja stopnia zmielenia kawy

Regulacja ilości zaparzanej kawy
Regulacja mocy kawy
Automatyczne czyszczenie układu mlecznego po każdym parzeniu kawy mlecznej, automatyczne płukanie po każdym włączeniu, automatyczny program czyszczenia i odkamieniania, czyszczenie układu mlecznego parą, wyjmowany blok zaparzający
automatyczne wyłączenie, funkcja spieniania mleka, mocna kawa bez goryczy
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) 281 -290x 385-390 x 468-470 mm
Wyposażenie
łyżeczka do kawy mielonej, pasek testowy do badania twardości wody, instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna, wężyk do mleka

Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 12 ZMYWARKA DO NACZYŃ GASTRONOMICZNA

możliwość mycia tac GN 1/1 do wys. 65 mm oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400 mm
możliwość regulowania temperatury mycia i płukania
możliwość kontrolowania czasu płukania
obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
podwójny filtr w komorze zatrzymujący zabrudzenia, pierwsza warstwa wykonana ze stali nierdzewnej, druga z tworzywa
pompa myjąca
odpływ grawitacyjny
temperatura mycia: 50-60C
temperatura wyparzania: 80-90C
pompa spustowa
wewnętrzna pompa podnosząca ciśnienie
nóżki ze stali nierdzewnej
nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
przewód zasilający elektryczny, odpływowy oraz zasilania wody 3/4 cala
mechaniczny układ sterowania
wbudowany elektroniczny dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego
nachylony zbiornik ułatwiający odprowadzenie pozostałości
regulowana prędkość obrotowa płukania
drzwiczki wzmocnione wspornikami 20/10 gwarantujące trwałość
drzwiczki z podwójnymi ściankami do izolacji termiczno-akustycznej

Parametry techniczne:
wymiary zewnętrzne: 585-595x740-750x865-900 mm
długość cyklu: 120-135 s
wydajność koszy na godzinę: 40-50 szt/h
maksymalna wysokość szkła: 34-38 cm
średnica ramion myjących: 30-35 cm
wymiary kosza: GN1/1 - 500x600 mm
moc grzałek zbiornika: 2,6-3 kW
pojemność zbiornika: 26,0-30 l
moc grzałek bojlera: 5,4-6 kW
pojemność bojlera: 12-15 l
moc pompy myjącej: 1,12-1,25 kW
moc całkowita: 6,52-6,8 kW
zasilanie: 400 V
zużycie wody podczas cyklu: 2,0-2,5 l

W zestawie:
2x koszyk na sztućce
3x kosz na tace (wymiary 500x600x100 mm)
2x kosz na talerze (wymiary 500x600x100 mm)
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Zakup sprzętu żywnościowego – część 2

Poz. 1 Blacha perforowana typu Trilax GN1/1 lub równoważny
Taca/ blacha do grillowania i smażenia GN 1/1 z powłoką typu Trilax
skośny wzorek grillowy.
powłoka odporna na działanie wysokich temperatur oraz środków ługujących.
Taca dedykowana do pieca konwekcyjnego Rational SCC
możliwości obustronnego stosowania tacy
rozmiar GN GN 1/1 (530x325mm)
materiał aluminium
powłoka PTFE
kolor czarny

Poz. 2 Blacha do pieczenia nie perforowana 325x530mm lub równoważny
Blacha do pieczenia pokryta 3-warstwową powłoką typu TriLax nie przywierającą
odporna na zużycie, odporna na działanie wysokich temperatur i środków ługujących
rozmiar GN GN 1/1 (325x530mm)
materiał aluminium
powłoka PTFE
kolor czarny

Poz. 3 Blacha GN1/ 1 teflon do smażenia jaj multibaker lub równoważny
Multibaker blacha do smażenia jajek sadzonych, omletów, tortilli.
Forma pokryta teflonową powłoką zapobiegająca przywieraniu produktów.
rozmiar GN GN 1/1 (530x325mm)
materiał aluminium
powłoka PTFE
kolor czarny
8 „gniazd" do smażenia na produkty

Poz. 4 Nazwa : cedzak ze stali nierdzewnej z uchwytami
Parametry:
Wysokość - H: 220-230 mm
Średnica: 360-370 mm
Materiał wykonania: stal nierdzewna

Poz. 5 Chłodziarka sprężarkowa
Wymiary bez elementów wystających (WxSxG) 84-86 x 48-50 x 44-46 cm
Kolor wykończenia frontu biały - emaliowany
Kolor wykończenia boków biały - emaliowany
Liczba agregatów 1
Liczba termostatów 1
Sposób odszraniania (rozmrażania) chłodziarki ręczny

Sterowanie mechaniczne
System umożliwiający zmianę kierunku otwierania drzwi
Efektywność energetyczna
Klasa energetyczna A+ , A ++, A+++
Pojemność użytkowa chłodziarki 83-85 litry
Klasa klimatyczna ST
Maksymalny poziom hałasu 40-41dB
Wyposażona w:
3 półki szklane w chłodziarce,
3 półki w drzwiach,
pojemnik na warzywa
instrukcję obsługi w języku polskim,
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 6 Czajnik elektryczny bezprzewodowy
Czajnik elektryczny ze wskaźnikiem poziomu wody, filtrem antywapniowym, obrotową podstawą z automatycznym wyłączeniem po zagotowaniu wody oraz schowkiem na przewód sieciowy.
Dane techniczne:
Wymiary (WxGxS) [cm] 28-29x23-24x18-19
Pojemność 1,7-1,8 litra
Typ grzałki - płaska płytowa
moc czajnika 1900-2000 W
barwa biała (biało-szara)
wykonanie tworzywo sztuczne
filtr antywapniowy nylonowy
obrotowa podstawa
dno z płyty chromowo-niklowej
wskaźnik poziomu wody
automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody,
bezpiecznik termiczny,
lampka kontrolna
zabezpieczenie przed włączeniem czajnika bez wody
Wyposażenie instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 7 Chochla z drewnianym uchwytem 3,5 -4 l, o średnicy 250-260 mm
Chochla z polerowanej stali nierdzewnej z uchwytem z brzozowego drewna
Opis produktu:
średnica: 250-260 mm
pojemność: 3.5-4 l
długość ramienia: 800-810 mm
materiał chochli stal nierdzewna
gatunek stali nierdzewnej: 18/10
powierzchnia: polerowana
kolor: inox
Materiał uchwytu drewno naturalne

Poz. 8 Deska kuchenna 450-460x300-310
deska do krojenia dwustronnie gładka.
Cechy produktu:
wykonana z polietylenu HDPE 500
zaokrąglone bezpieczne krawędzie

zgodna z normami HACCP
Możliwe mycie w zmywarkach
W skład zamówienia wchodzi:
deski w kolorach : czerwony 14 szt., zielony 10 szt., brąz 14 szt. biała 4 szt.

Poz. 9 Dzbanek szklany
Dzbanek szklany do wody, soków, przystosowany do mycia w zmywarce
średnica : 97-72
Wysokość - H : 201-210 mm
Pojemność - V : 1-1,1 l
Do produktu dołączona deklaracja zgodności

Poz. 10 Ekspres do kawy
Typ ekspresu - kolbowy
Ciśnienie 15-17 barów
Moc 1100-1200 W
Możliwość stosowania kawy mielonej i w saszetkach
Wyposażony w system spieniający mleko, dysza spieniająca z regulacją emisji pary
Automatyczne przygotowywanie Cappuccino
Możliwość regulacja ilości zaparzanej kawy
Pojemność zbiornika na wodę minimum 1-1,2 litr
Sterowanie mechaniczne
Funkcje dodatkowe ESE, system samoprzygotowania
Parametry fizyczne
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) 208-210x 327-330 x 320-325 mm
Wyposażenie ubijak do kawy, instrukcja obsługi w języku polskim
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty dostawy

Poz. 11 Filiżanka z podstawkiem
z uszkiem, biała porcelana z przetłoczonym wzorem
Asortyment: filiżanka do kawy z możliwością mycia w zmywarce, użytkowania w kuchence mikrofalowej
Kolor porcelany: biały
Fason: maria
Dekoracja: niedekorowany
Materiał: porcelana
Wymiary:
Pojemność - 0,20-0,23 L
Średnica spodka – 15-16 cm
Filiżanka i spodek muszą stanowić komplet i być z jednej linii produkcyjnej

Poz.12 Garnek nierdzewny 50L
garnków ze stali nierdzewnej
w komplecie z pokrywką
technologia wielowarstwowego dna
kapsułowe dno gwarantujące odporność na korozję
nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty
Średnica : 400-410 mm
Wysokość - H : 400-410 mm
Pojemność - V : 50.3 -51 l
Przystosowane do kuchni indukcyjnej
Przystosowane do kuchni ceramicznej

Przystosowane do kuchni gazowej
Przystosowane do kuchni elektrycznej
Możliwość mycia w zmywarce

Poz. 13 Kieliszek do uniwersalny.
szkło dla gastronomii hartowane o smukłej linii
o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
podana pojemność to pojemność całkowita
przystosowane do mycia w zmywarce
Średnica : 64-66 mm
Wysokość - H : 177-180 mm
Pojemność - V : 0.23-0.25 l

Poz. 14 Kubek 0,3 l-0,33l bez dekoracji / BEZ UCHA
Kubek porcelanowy bez ucha pojemności 0,30-0,33 l niedekorowany
Wykonany w linii produkcyjnej typu Hel umożliwiającej składowanie kubek w kubek (dół kubka węższy, góra kubka szersza) z charakterystycznym przełamaniem szerokości w połowie kubka. Kubek nadający się do mycia w zmywarce oraz stosowania w kuchence mikrofalowej

poglądowe zdjęcie kształtu kubka

Poz. 15 Kuchenka mikrofalowa
Pojemność 23-25 litry
Moc mikrofal 800-900 W
Sterowanie elektroniczne
Funkcje podstawowe podgrzewanie
Sposób otwierania drzwi w bok - w lewą stronę
Automatyczny dobór czasu gotowania
System rozprowadzania mikrofal przestrzenny
Funkcje dodatkowe
6 poziomów mocy, blokada rodzicielska, wyświetlacz LED
Talerz obrotowy tak
Wykończenie wnętrza emalia ceramiczna
Średnica talerza obrotowego 28,8 cm
Kolor stal nierdzewna - srebrny
Wymiary (szer. x wys. x gł.) 48,9-50x 27,5-30 x 35,5-37 cm
Wyposażenie

instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty sprzedaży

Poz. 16 Łopatka do kotletów
Wykonana z wysokiej jakości stali,
Łopatka posiadająca rączkę z otworem do przywieszenia oraz szeroką szpatułkę
Długość 32,0 -33,0cm
Materiał szpatułki i wieszaka do powieszenia stal nierdzewna

Poz. 17 łyżeczka do herbaty
Produkt – do zmywarki
Wzór – zdobienie w dolnej części łyżeczki w postaci trzech delikatnych nacięć poprzecznych – bez innych dodatkowych zdobień
wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- długość 13,1-13,3 cm
- grubość – 2-2,2 mm
- waga jednej łyżeczki - minimum 16 g
Wykończenie - wysoki połysk
sztućce z pozycji 17,18,21,27,68 z tej samej linii od jednego producenta

Poz. 18 łyżeczka do kawy
Produkt – do zmywarki
Wzór – zdobienie w dolnej części łyżeczki w postaci trzech delikatnych nacięć poprzecznych – bez innych dodatkowych zdobień
wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- długość 11,2 -11,5cm
- grubość – 1,8-2 mm
- waga jednej łyżeczki - minimum 10 g
Wykończenie - wysoki połysk
sztućce z pozycji 17,18,21,27,68 z tej samej linii od jednego producenta

Poz. 19 Łyżka czerpakowa
chochla monoblok
pozbawiona spawów, wykonana z jednego kawałka stali
ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania
Materiał wykonania : stal nierdzewna
Średnica : 120-125 mm
Długość - L : 420-425 mm
Możliwość mycia w zmywarce
Pojemność - V : 0.45-0.5 l

Poz. 20 Łyżka do serwowania
Przeznaczenie: Do podawania potraw
Wymiary: długość – 32,8 – 33 cm
Materiał: wykonana w całości ze stali nierdzewnej

Poz. 21 Łyżka stołowa
Produkt – do zmywarki
Wzór – zdobienie w dolnej części łyżki w postaci trzech delikatnych nacięć poprzecznych – bez innych dodatkowych zdobień
wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- długość 19,4 -19,6cm

- grubość - 2,5 -2,6mm
- waga - 43 g
Wykończenie - wysoki połysk
sztućce z pozycji 17,18,21,27,68 z tej samej linii od jednego producenta

Poz. 22 Mieszadło do kotła
Mieszadło przeznaczone do mieszania potraw w kotłach warzelnych
Materiał wykonania : stal nierdzewna
Długość - L : 1350-1380 mm

Poz. 23 Miska bufetowa
Miska skośna o okrągłej podstawie wymiarach 170x163x(H)134 kształt leja
Materiał porcelana
Kolor kremowo biały

Poz. 24 Miska bufetowa
Biała błyszcząca porcelana
Odporność termiczna do 600°C
Można myć w zmywarkach i używać w kuchenkach mikrofalowych i piecach
Długość (mm): 225-230
Wysokość (mm): 62-64
Szerokość (mm): 111-115
Kształt łódki
Podstawa kwadratowa, boki z wycięciami półokrągłymi, widok z góry prostokąt

Poz. 25 Nóż do jarzyn
Długość ostrza 100-105 mm
system HACCP - kolorowy uchwyt
Nóż do jarzyn wykonany ze stali nierdzewnej
Trzonek o ergonomicznym kształcie wykonany z tworzywa plastycznego
Można myć w zmywarce i wyparzać

Poz. 26 Nóż kuchenny
nóż uniwersalny, HACCP, L 150-160 mm
kolorowy uchwyt
można myć i wyparzać w zmywarce
ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
kolor czerwony – 24 szt.
kolor zielony – 10 szt.
kolor biały – 14 szt.
kolor brązowy – 14 szt.
kolor niebieski – 10 szt.

Poz. 27 Nóż stołowy nierdzewny
Produkt – do zmywarki
Wzór – zdobienie w dolnej części trzonka noża w postaci trzech delikatnych nacięć poprzecznych – bez innych dodatkowych zdobień
wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- długość – 21,9-22 cm
- grubość - 6,4-6,6 mm
- waga - 65 g
Wykończenie - wysoki połysk

sztućce z pozycji 17,18,21,27,68 z tej samej linii od jednego producenta

Poz. 28 Patelnia nierdzewna
Patelnia nierdzewna fi 28 cm wysokość 5,5-5,8 cm z rączką nierdzewną przymocowaną nitami z otworem umożliwiającym powieszenie, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10), zaokrąglone wzmacniane krawędzie, wewnątrz nierdzewna

Poz. 29 Patelnia teflonowa
Patelnia okrągła fi 28 cm wysokość 5-5,2 cm kolor czarny, wnętrze teflonowe powłoka nieprzywieralna b-cristal, wykonana w 99 % z czystego aluminium, w podstawie dysk ferromagnetyczny, grubość ścianek 5 mm, rączka nierdzewna z nakładką termoizolacyjną

Poz. 30 Pirometr bezdotykowy do mierzenia
Przeznaczenie : do bezdotykowego mierzenia temperatury
laserowy celownik
termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
dokument wzorcowania dla każdego urządzenia
temperatura -50÷380°C
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty sprzedaży

Poz. 31 Pojemnik GN gł.65mm
Wysokość - H: 65 mm
Głębokość - D: 325 mm
Szerokość - W: 530 mm
Pojemność - V: 8 l
Piętrowanie: tak
Mycie w zmywarce: tak
Materiał wykonania: stal nierdzewna
Do zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C
Dokumenty wymagane które należy dołączyć do oferty – dokument potwierdzający przeznaczenie produktu (atest, świadectwo jakości zdrowotnej PZH lub inny dokument równoważny zawierający informacje o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością)

Poz. 32 Pojemnik GN 1/1-200 z pokrywą
Wysokość - H: 200 mm
Głębokość - D: 325 mm
Szerokość - W: 530 mm
Pojemność - V: 26 l
Piętrowanie: tak
Mycie w zmywarce: tak
Materiał wykonania: stal nierdzewna
Przeznaczenie: przygotowywanie oraz przechowywanie produktów spożywczych
Pokrywa prostokątna z uszczelką gumową umożliwiająca hermetyczne zamknięcie
Wymagania: zastosowanie w temp od – 20 °C do 300 °C, wzmocnione krawędzie;
Dokumenty wymagane które należy dołączyć do oferty – dokument potwierdzający przeznaczenie produktu (atest, świadectwo jakości zdrowotnej PZH lub inny dokument równoważny zawierający informacje o dopuszczeniu kontaktu z żywnością)

Poz. 33 Pojemnik GN 1/1-150 perforowany
Pojemnik GN 1/1 perforowany wykonany ze stali nierdzewnej
wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
łagodne krawędzie

może być stosowany w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
wytrzymuje pracę w zakresie temperatur od -40°C do 300°C
możliwość piętrowania
może być myty w zmywarce

Poz. 34 Pojemnik na odpadki z pokrywą i podstawą
Wewnętrzna średnica : 455-470 mm
Materiał wykonania : polipropylen
Średnica : 490-500 mm
Kolor : szary
Wysokość - H : 610-620 mm
Waga - M : 2.60-2.20 kg
Pojemność - V : 80 l
Do pojemników w zestawie 5 podstaw na kółkach obrotowych do przewożenia pojemników. Podstawa musi być kompatybilna z pojemnikiem i mieć możliwość zamontowania w dolnej części pojemnika.

Poz. 35 Półka stalowa nierdzewna
półka gładka bez przetłoczeń wisząca na konsolach wykonana ze stali nierdzewnej o wymiarach:
Szerokość - W : 900-910 mm
Głębokość - D : 300-310 mm
Wysokość - H : 170-180 mm

Konstrukcja spawana

Poz. 36 Półmisek porcelanowy
Fason o nieregularnym kształcie opartym na bazie kwadratu i prostokąta z delikatnie zaokrąglonymi brzegami.
Półmisek prostokątny z białej porcelany bez dekoracji różne rozmiary
Możliwość mycia w zmywarce
Możliwość używania w kuchenkach mikrofalowych
Materiał Porcelana
Długość 32-33cm 5 szt
Długość 28-29cm 5 szt
Długość 38-39cm 10 szt
Wszystkie półmisku muszą być z jednej linii produkcyjnej i produkowane w jednym fasonie

Poz. 37 Przyprawnik z serwetnikiem
Przyprawnik dwuczęściowy plastikowy z serwetnikiem wysokość około 8,5 cm
Wyposażony w dwa pojemniki szklane na przyprawy oraz uchwyt na serwetki gastronomiczne przymocowany do podstawki

Poz. 38 Regał magazynowy nierdzewny
Głębokość (mm): 700-710
Szerokość (mm): 900-910
Ilość półek: 5
Rodzaj półek: pełne przestawne
Wysokość (mm): 1800-1810
Regał magazynowy, 5 półek pełnych w tym 3 przestawne 900-910x700-710x(H)1800-1810
Cechy produktu:
nogi wykonane z profilu 30×30 mm
maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

trzy półki środkowe łatwe do przestawienia, z regulacją góra, dół co 110 mm
stopki regulowane ±15 mm
całość wykonana ze stali nierdzewnej

Poz. 39 Regał magazynowy nierdzewny
Głębokość (mm): 700-710
Szerokość (mm): 1000-1010
Ilość półek: 5
Rodzaj półek: pełne
Wysokość (mm): 1800-1810
Regał magazynowy o wymiarach 1000-1010x700-710x(H)1800-1810 wyposażony w 5 półek pełnych, wykonany ze stali nierdzewnej.
Cechy produktu:
stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii
stopki regulowane +/- 15 mm
nogi regału wykonane z profilu 30x30 mm
maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m2
cztery półki pełne, nieprzestawne
całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. Kwasówki

Poz. 40 Regał magazynowy nierdzewny
Regał magazynowy, 5 półek pełnych 1000-1010x600-610x(H)18001810
Głębokość (mm): 600-610
Szerokość (mm): 1000-1010
Ilość półek: 5
Rodzaj półek: pełne
Wysokość (mm): 1800-1810
wykonany ze stali nierdzewnej.
konstrukcja spawana
stopki regulowane +/- 15 mm
nogi regału wykonane z profilu 30x30 mm
maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m2
pięć półek pełnych, nieprzestawne
całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. kwasówki,

Poz. 41 Regał magazynowy nierdzewny
Regał magazynowy, 4 półki pełne 1200-1210x600-610x(H)1800-1810
Głębokość (mm): 600-610
Szerokość (mm): 1200-1210
Ilość półek: 4
Rodzaj półek: pełne
Wysokość (mm): 1800-1810
Cechy produktu:
regał wykonany ze stali nierdzewnej
stopki regulowane +/- 15 mm
nogi regału wykonane z profilu 30x30 mm
maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m2
cztery półki pełne, nieprzestawne
całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. kwasówki,

Poz. 42 Regał na pieczywo
Regał piekarniczy przeznaczony do przechowywania pieczywa. Boki z płyty laminowanej z możliwością wyboru dekorów oraz bukowe, pochylone półki. Oświetlenie listwy LED o ciepłej barwie. W skład wyposażenia standardowego muszą wchodzić górne lustra optycznie powiększające przestrzeń ekspozycji, regulowane nogi ze stali nierdzewnej , a także odbojniki, które zapobiegają uszkodzeniu urządzenia. Dolna półka wyposażona w przegrodę oddzielającą eksponowane pieczywo. Zamontowana wysuwana taca nierdzewną na okruchy. Front urządzenia ze stali malowanej pokryty wybranym kolorem – wybór zamawiającego przed realizacją zamówienia.

DANE TECHNICZNE:
Szerokość 184-188 cm
Głębokość 100-110 cm
Wysokość 190-203 cm
Szerokość wnętrza 180-190 cm
Moc znamionowa 10 W ÷ 40 W
Napięcie znamionowe 230 V/50 Hz

Poz. 43 Regał podwójny na tace
Wymiary (mm): GN 1/1
Długość (mm): 740-750
Wysokość (mm): 1735-1750
Szerokość (mm): 550-560
Wózek do transportu pojemników GN,
30 stanowisk o wymiarach GN 1/1 i wysokości 1735-1750 mm.
Wózek wyposażony jest w obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników.
wykonany ze stali chromowej
odległość między poziomami 80 mm
posiadający 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

Poz. 44 Rejestrator temperatury i wilgotności
Rejestrator temperatury i wilgotności USB z czujnikiem ruchu. Rejestrator dokonujący pomiaru temperatury i wilgotności powietrza jednocześnie archiwizując dane pomiarowe z zadaną częstotliwością na wbudowanej karcie pamięci.
Możliwość zapamiętywania do 100 000 rekordów z możliwością zdefiniowania interwału zapisu w zakresie od 10 sek. do 24 godzin.
Zasilanie baterią litową,
Wyposażone w wyświetlacz LCD który umożliwia podgląd aktualnych wartości pomiarowych, jak również wartości max., min., średniej, stanu baterii i pamięci.
Musi posiadać możliwość generowania raportów PDF bez konieczności stosowania jakiegokolwiek oprogramowania, które zapisują się automatycznie na dysku komputera w momencie podłączenia rejestratora.
Rejestrator musi posiadać wbudowany czujnik ruchu,
Rejestrator musi współpracować z urządzeniami ze środowiskiem Winodws 7/8/10 (32 i 64 bit).
Rodzaj: zewnętrzny
Zakres pomiarowy:
T: -40°C do +70°C; RH: 0% do 99%
Dokładność: T: ±0,5°C; RH: ±3%
Wielkość pamięci: do 100 000 rekordów
Interwał zapisu: 10 sek do 24 godz.
Komunikacja: USB 2.0
Czas odczytu pamięci: do 40 sek.
Środowisko pracy: -40°C do +70°C

Zasilanie: baterie
Wymiary: 102-110 x 20-25 x 21-25 mm
Rejestrator musi posiadać świadectwo kalibracji
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty sprzedaży

Poz. 45 Rondel stalowy do sosów
Rondel z rączką i uchwytem Ø 24 cm wysokość 14,5-15 cm pojemność 6,25-6,50 l
Rondel wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10)
Dno garnka typu sandwich
Zaokrąglone wzmocnione krawędzie na górze garnka
Rączka nierdzewna z dziurką umożliwiającą powieszenie

Poz. 46 Rondel wysoki
Rondel z rączką Ø 16 cm wysokość 9,5-10 cm pojemność 2-2,50 l
Rondel wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10)
Dno garnka typu sandwich
Zaokrąglone wzmocnione krawędzie na górze garnka
Rączka nierdzewna z dziurką umożliwiającą powieszenie

Poz. 47 Sitko z uchem
sitko z uchwytem, Ø 200-205 mm
Materiał wykonania : stal nierdzewna
Średnica : 200-205 mm
Długość - L : 180-190mm
średnica oczka ~0.1 mm

Poz. 48 Słój na napoje
Słój szklany na napoje o pojemności 5-5,2 l z kranem zamykany pokrywką z uszczelką gumową i zaciskiem umożliwiającym szczelne zamknięcie
Szerokość 18,2-18,5
Wysokość 31,5 -32,0
Słój wyposażony w podstawę metalową przeznaczoną do słoja z miejscem na kran o wymiarach 18,5x19
Słój i podstawa muszą stanowić komplet

Poz. 49 Spryskiwacz do oleju
spryskiwacz do mechanicznego natryskiwania oleju
prędkość rozpylania (wody): 280-290 g/min
maksymalne ciśnienie: 150-160 bar
głowica spryskująca wykonana ze stali nierdzewnej
długość przewodu elektrycznego: 2,5-2,8 m
pojemność: 0.7-0.8 l
moc całkowita: 0.6 -0,8kW
napięcie: 230 V
waga: 1,2 -1.4 kg
materiał: stal nierdzewna/plastik
zasilanie: elektryczne

Poz. 50 Stelaż do stojaka na kosze
Stelaż do stojaka na koszyki do np. pieczywa o wysokości 66-67 cm wykonany ze stali nierdzewnej o okrągłej podstawie umożliwiający zamontowanie 11 (jedenastu) uchwytów do stelaża GN ½
W zestawie do stelaża musi być dołączone

Uchwyt do stelaża GN ½ - 12 szt
Kosz na pieczywo kolor wenge wielkość GN ½ (32,5x26,5x6,5) – 12 szt
Stelaż musi stanowić komplet z uchwytami oraz koszami na pieczywo

Poz. 51 Stojak bufetowy na 4 miski
Stojak bufetowy na 4 miski o wymiarach 30x30x48 cm wykonany ze stali nierdzewnej o okrągłej podstawie umożliwiający zamontowanie 7 (siedmiu) uchwytów do stelaża w komplecie do stojaka:
Uchwyt obręcz pojedynczy – 2 szt
Uchwyt obręcz podwójna – 1 szt
4 miski szklane Ø 14 o pojemności 0,5 l zamykane pokrywkami z uchwytem do otwierania i wycięciem na łyżkę

Poz. 52 Stojak bufetowy na 6 misek
Stojak bufetowy na 6 misek o wymiarach 30x30x48 cm wykonany ze stali nierdzewnej o okrągłej podstawie umożliwiający zamontowanie 7 (siedmiu) uchwytów do stelaża w komplecie do stojaka:
Uchwyt obręcz pojedynczy – 2 szt
Uchwyt obręcz podwójna – 2 szt
6 misek szklanych Ø 14 o pojemności 0,5 l

Poz. 53 Stół garmażeryjny nierdzewny
Stół roboczy ze stali nierdzewnej z półką, 1800-1810 x 800-810 x 850 mm
stół pracowniczy ze stali nierdzewnej,
blat o grubości blachy 0,8mm - tylna krawędź o wysokości 10-11 cm
w dolnej części znajduję się półka złączoną z nogami stołu
konstrukcja ze stalowych profili 38x38x0,9 mm
Wysokość obręczy (mm) 100-110
Całkowita wysokość (mm) 950-960
Pojemność blatu roboczego (kg) 150-160
Półki 1
Obciążenie półki (kg) okło 50

Poz. 54 Szczypce uniwersalne
szczypce uniwersalne L 300-310 mm
Materiał wykonania stal nierdzewna
Możliwość mycia w zmywarce

Poz. 55 Taca GN1/1
Tace drewniane, laminowane z antypoślizgową powierzchnią,
Odporność na wstrząsy i złamania,
Kolor mahoń,
Można myć w zmywarkach,
Odporność na temperaturę od -10°C do 100°C.
Wymiary (mm): 370x530
GN: 1/1
kształt:prostokątny
Opis/ charakterystyka: EN

Poz. 56 Tace do regałów na kubki
prostokątna
antypoślizgowa
mahoniowa laminowana
wymiary 550-555x400-405 mm

Poz. 57 Talerz porcelanowy deserowy Ø 190-195 mm
przystosowany do użytkowania w kuchence mikrofalowej
przystosowany do mycia w zmywarkach
kolor biały
Średnica : 190-195 mm
Wysokość - H : 20-21 mm
Załączona deklaracja zgodności oraz świadectwo jakości zdrowotnej

Poz. 58 Talerz porcelanowy głęboki Ø 230-235 mm
przystosowany do użytkowania w kuchence mikrofalowej
przystosowany do mycia w zmywarkach
Średnica : 230-235 mm
Wysokość - H : 40-42 mm
Kolor : biały
Pojemność - V : 0,5-0,6 l
Załączona deklaracja zgodności oraz świadectwo jakości zdrowotnej

Poz. 59 Talerz płytki Ø 26,5-27 cm fason Karolina – Alba
Talerz płytki Ø 26,5-27 cm.
Fason alba okrągły tradycyjny.
Nadaje się do zmywarek i mikrofali

Poz. 60 Tarka kuchenna
Przeznaczenie: Ścieranie warzyw surowych i ugotowanych
Materiał: Stal nierdzewna, sześciokątna
Wysokość: 19 -20cm

Poz. 61 Termohigrometr
Termo-higrometr z możliwością powieszenia
Wskaźnik temperatury 0°C do +50°C
Wilgotność 25-95%
Dane techniczne:
temperatura minimalna: 0 °C
temperatura maksymalna: 50 °C
materiał: tworzywo sztuczne
kolor: biały
wyświetlacz: tak
do każdego urządzenia załączony dokument wzorcowania

Poz. 62 Termos do napojów z kranem UC1000
Termos z litego polietylenu z warstwą izolującej pianki poliuretanowej. Do przechowywania, transportu i podawania gorących i zimnych napojów.
Pokrywa z silikonową uszczelką.
Wentyl wyrównujący ciśnienie
Scalony z termosem uchwyt.
Niekapiący kran Dwie pozycje do ciągłego nalewania i indywidualnego dozowania.
System pozwalający sztaplować termosy do transportu i składowania.
Wymiary: poj. 38-40 l;
Długość – 415 - 418mm;
Szerokość – 520- 530 mm;
Wysokość – 655 -660 mm

Poz. 63 Termos do napojów z przyciskiem
Termos stołowy 1,5 l z przyciskiem
Konstrukcja termosu umożliwiająca przechowywanie zarówno gorących, jak i zimnych napojów
Produkt wyposażony w przycisk ułatwiający serwowanie napojów
Podwójne ścianki termosu wykonane ze stali nierdzewnej gwarantujące, że ciecz umieszczona wewnątrz naczynia długo utrzyma wysoką temperaturę
Pokrywa oraz przycisk wykonane z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z produktami spożywczymi – polipropylenu
wysokość: 215-220 mm
średnica: 143-150 mm

Poz. 64 Ubijak do ziemniaków.
Ubijak do ziemniaków.
Cechy produktu:
Wykonany ze stali nierdzewnej
Można myć w zmywarkach
długość: 200-210 mm
szerokość: 130-140 mm
wysokość: 800-810 mm

Poz.65 Ubijak rózgowy
długość: 40-45 cm
materiał: stal nierdzewna

Poz. 66 Urządzenie do mycia okapów
myjka ciśnieniowa wyposażona w system kontroli ciśnienia, metalową pompę oraz zwijak do węża
W zestawie- lanca 3-w-1,pistolet wysokociśnieniowy, szczotka do ciśnieniowego mycia (płytek, lastryka, kamienia) T-Racer , uchwyt teleskopowy, 10-metrowy wąż wysokociśnieniowy, system szybkozłącza, wbudowany filtr wody, bęben na wąż oraz system podawania środka czyszczącego.
Wybór odpowiedniego ciśnienia ma się odbywać za pomocą przycisków umieszczonych na pistolecie który reguluje także podawanie środka czyszczącego, i ma posiadać wyświetlacz LCD, pokazujący bieżące ustawienia. Wyposażony w lancę oferującą trzy tryby pracy: dysza rotacyjna, płaski strumień oraz nanoszenie środka czyszczącego.
Urządzenie pracujące pod ciśnieniem w zakresie od 20 bar do maksymalnie 180 bar, o wydajności urządzenia do 600 l/h. Maksymalna temperatura doprowadzanej wody to 60 stopni Celsjusza.
Urządzenie posiadające uchwyt do przenoszenia który można złożyć. Myjka posiadająca elastyczną siatkę na wyposażenie dodatkowe.
Parametry techniczne
Ciśnienie maksymalne [bar] 170-180
Wydajność tłoczenia [litr/h] 550-600
Temperatura maksymalna doprowadzanej wody [st.C] 55-60
Moc przyłączeniowa [kW] 3
Napięcie zasilające [V] 230
Długość węża [m] 9-10
Zbiornik na detergent
Kółka ułatwiające transport, silnik chłodzony wodą, system szybkozłącza, wbudowany filtr wody
Pompa aluminiowa
Długość [mm] 463-470
Szerokość [mm] 330-340
Wysokość [mm] 660-670

Wyposażenie bęben na wąż, elastyczna siatka na wyposażenie dodatkowe, filtr wody, lanca regulowana 3w1, pistolet wysokociśnieniowy, szczotka do ciśnieniowego mycia (np. kamienia, płytek) T-Racer, uchwyt teleskopowy, złączka 3/4"

Poz. 67 Warnik do wody
Warnik do wody o podwójnych ściankach 20L ze stali nierdzewnej, Warnik nie wymagający stałego podłączenia do sieci wodnej, warnik wyposażony we wskaźnik poziomu wody i automatyczne zabezpieczenie przed pracą na sucho.
Pojemność: 20 – 21 litrów
Napięcie: 230 V
Moc: 2,2-2,5 kW
Dwuściankowa konstrukcja ze stali nierdzewnej
Wskaźnik poziomu wody
Regulowany termostat z zabezpieczeniem przed pracą na sucho
Ociekacz – zintegrowana podstawa pod kubki z plastiku

Poz. 68 Widelec stołowy
Produkt – do zmywarki
Wzór – zdobienie w dolnej części trzonka w postaci trzech delikatnych nacięć poprzecznych – bez innych dodatkowych zdobień
wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- długość – 19,4-19,5 cm
- grubość - 2,5-2,6 mm
- waga - 38 g
Wykończenie - wysoki połysk

sztućce z pozycji 17,18,21,27,68 z tej samej linii od jednego producenta

Poz. 69 Wkład do gotowania makaronu.
Wkład do gotowania pierogów, ryżu i makaronu - perforowany poj. 26 L ⌀400X(H)330
Grubość ścianki 4 mm
Z polerowanym brzegiem
Lekka, konstrukcja
Mocowanie uchwytów przy pomocy podwójnych nitów
pojemność : 41l
średnica w mm: 400-410
wysokość w mm: 330-335

Poz. 70 Wózek kelnerski
Wózek kelnerski trzypółkowy 900-910x600-610x950-960 mm
Konstrukcja spawana
Materiał wykonania : stal nierdzewna
Półki z przetłoczeniem
Skrętne kółka
Obudowa kółka - stal nierdzewna

Poz. 71 Wózek platformowy
Wózek transportowy jednoburtowy ręczny 1200-1210x700-710 mm – 8 szt.
Platforma wykonana z blachy ocynkowanej
Przykręcana poręcz
4 koła, 2 stałe i 2 skrętne, wykonane z elastycznej gumy, łożyskowane kulkowo.
Zabezpieczenie antykorozyjne w postaci malowania proszkowego

Kolor niebieski
Ładowność 600 kg – koła pełne (średnica 200 mm),

Wózek transportowy, platforma 900-910x500-510x950-950 mm – 1 szt.
Materiał wykonania stal nierdzewna
Szerokość:900-910mm
Głębokość:500-510 mm
Wysokość:950-960 mm
Konstrukcja spawana
Dwa skrętne kółka przy rączce, dwa stałe
Obudowa kółka - stal nierdzewna

Poz. 72 Wyciskacz do czosnku
Przeznaczenie: do wyciskania czosnku świeżego
Materiał: stal nierdzewna, cynk, chromowana matowa powłoka
Wymagania : musi spełniać wymogi higieny HACCP
Długość: 16-17 cm
Element roboczy okrągły w kształcie walca zakończony otworami, nie spawany

Poz. 73 Zestaw noży kuchennych kutych
Zestaw zawierający
nóż do obierania,
nóż do steków,
nóż do pomidorów,
nóż do chleba,
nóż szefa kuchni 12 cm,
nóż szefa kuchni 20 cm,
nóż szefa kuchni typ azjatycki.

Zestaw 7 noży kuchennych wykonanych ze stali nierdzewnej + tworzywo sztuczne o kolorze rączki czarno- pomarańczowym w drewnianym bloku.
Blok musi posiadać silikonową podstawę oraz boczny magnes do zamocowania np. nożyczek kuchennych.
Noże: z antypoślizgową rączka które można myć w zmywarce, na ostrzach noży oznaczenie producenta
Blok: Wykonany z drewna brzozowego

Produkty z pozycji (sztućce) **17,18,21,27,68** - muszą być z jednej linii produkcyjnej z jednakowym wzorem
Produkty z pozycji (zastawa stołowa) **57; 58** - muszą być z jednej linii produkcyjnej z jednakowym wzoru

Zakup artykułów papierowych i foliowych - Część 3

Poz. 1
Nazwa: **Cerata na tkaninie**

Przeznaczenie: Do nakrycia stołów;
Opakowanie jednostkowe: belka;
Materiał: tworzywo sztuczne podbite tkaniną,
Wymiary: szerokość 140 cm, dł. minimum 20 m

Poz. 2
Nazwa: **Fartuch z foli**

Przeznaczenie: do ochrony ciała i odzieży zakładany przez szyję i obwiązywany wokół pasa przy produkcji żywności.
Opakowanie jednostkowe rolka : 100 szt;
Materiał: folia LDPE
Wymiary : szer. 810 - 900 mm / dł. 1250 - 1350 mm
Parametry folii: grubość 45-50 mik
Kolor: transparentny, bezbarwny, biały

Poz. 3
Nazwa: **Folia aluminiowa spożywcza**

Przeznaczenie: Do pakowania i przechowywania żywności;
Opakowanie jednostkowe: od 100 m.;
Materiał: folia aluminiowa
Wymiary: szerokość rolki 42-45-cm ;
Dokumenty wymagane, które należy dołączyć do oferty: deklarację zgodności
Grubość minimalna 11 mq

Poz. 4
Nazwa: **Foremka aluminiowa**

Foremka aluminiowa prostokątna do pieczenia
Rozmiar 230X100X58 pojemność 870-890 ml
Opakowanie 50 szt.
(zamawiający dopuści mniejsze opakowania ale suma łączna ilość pojedynczych foremek musi wynosić 500 szt.)

Poz. 5
Nazwa: **Papier do pieczenia biały**

Papier do pieczenia biały dł. 8 metrów
Dwustronnie powlekany silikonem, co zapobiega przywieraniu spodniej warstwy ciasta oraz kruszeniu się wypieków przy wyjmowaniu z formy.
Służy do pieczenia ciast, pizzy, pasztetów, frytek itp. bez konieczności natłuszczania foremek czy blach.
Wytrzymały na wysokie temperatury - do 220 C, nie parzy.
Można stosować również w kuchenkach mikrofalowych jak i przy zamrażaniu żywności.
Może być używany wielokrotnie.

Bezzapachowy.

Poz. 6
Nazwa: **Papier pakowy półpergaminowy (tłuszczoodporny)**

Przeznaczenie: Do pakowania żywności;
Opakowanie jednostkowe: ryza 10 – 30 kg.;
Materiał: papier,
Wymiary: A 0;
Kolor: biały;

Poz. 7
Nazwa: **Podpałka do grilla w płynie**

Przeznaczenie : paliwo na grilla
Opakowanie : jednostkowe 0.5 l
Materiał: butelka plastikowa

Poz. 8
Nazwa: **Reklamówka jednorazowa A-100**

Przeznaczenie : Do pakowania żywności
Opakowanie : jednostkowe 100 szt.
Wymiary: szerokość 28 cm; długość 33 cm
Materiał: folia HDPE

Poz. 9
Nazwa: **Ręczniki papierowe do rąk biały**

Przeznaczenie: Do wycierania rąk przy produkcji żywności;
Całkowita długość rolki – 15,84 m
Ilość listków – 88
ilość warstw - 2
Wysokość rolki - 22,4 cm
Wymiary listka - 22,4 x 18,0 cm
Surowiec - celuloza
Przeznaczony do kontaktu z żywnością
2 rolki w opakowaniu, 14 opakowań w worku,

Poz. 10
Nazwa: **Rękawice lateksowe ochronne**
Rękawice ochronne wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu. Marszczone wykończenie ułatwiające uchwyt śliskich elementów. Produkt odporny na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady. Dopuszczenie do kontaktu z żywnością.
Długość 30 cm. Zakres temperatury do 230ºC.

Poz. 11
Nazwa: **Serwetki gastronomiczne A - 500**

Przeznaczenie: Dla konsumentów;
Opakowanie jednostkowe: 500 szt.;

Materiał: papier; celuloza
Wymiary: 14,5-16 x 14,5-16 cm;
Kolor: biały;
Jednowarstwowe

Poz. 12
Nazwa: **Serwetki kolorowe A - 20**
Serwetki stołowe
Serwetki jednokolorowe np. żółte , zielone, czerwone bez dodatkowych zdobień i rysunków, bez serwetek świątecznych czy okazjonalnych.
3 - warstwowe
wymiary: 33 x 33 cm
w opakowaniu 20 sztuk

Poz. 13
Nazwa: **Szczotka z długą rączką**
Materiał: polipropylen, poliester,
Wymiary:
długość: 415 -420mm
szerokość: 70-75 mm
wysokość: 80-85 mm
Włosie: średnie /Długość włosia widoczna: 36 mm
kolory: czerwony – 3 szt., biały – 2 szt

Poz. 14
Nazwa: **Szufeka plastikowa do żywności**
Przeznaczenie: do odmierzania – dozowania produktów sypkich
Pojemność : od 0.5 do 1 kg
Kolor : Biała
Dopuszczenie do kontaktu z żywnością

Poz. 15
Torba papierowa 10 kg

torby papierowe do pakowania sypkich produktów spożywczych (cukier, mąka, kasze itp)
nośność do 10 kg
torby spożywcze posiadające atest PZH potwierdzający przystosowanie papieru i torby do kontaktu z żywnością

Poz. 16
Torba papierowa 5 kg

torby papierowe do pakowania sypkich produktów spożywczych (cukier, mąka, kasze itp)
nośność do 5 kg
torby spożywcze posiadające atest PZH potwierdzający przystosowanie papieru i torby do kontaktu z żywnością

Poz. 17
Nazwa: **Węgiel brykiet 2,5 kg**

Przeznaczenie : paliwo na grilla

Opakowanie : jednostkowe 2,5 kg
Materiał: brykiet z węgla drzewnego,
Opakowanie worek papierowy

Poz. 18
Nazwa: **Węgiel drzewny 2,5 kg**

Przeznaczenie : paliwo do grilla
Opakowanie : jednostkowe 2,5 kg
Materiał: węgiel drzewny
Opakowanie: worek papierowy