

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:365252-2014:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Opole: Usługi dostarczania posiłków
2014/S 206-365252**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

Opolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy
ul. Armii Krajowej 4

Osoba do kontaktów: Marta Haręza

45-071 Opole

POLSKA

Tel.: +48 774538882

E-mail: logistyk@ohp.opole.pl

Faks: +48 774560032

Adresy internetowe:

Ogólny adres instytucji zamawiającej: <http://www.opolska.ohp.pl/>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego oraz dynamicznego systemu zakupów) można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać na adres: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Inna: Państwowa jednostka budżetowa

I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

Inny: OHP Opole

I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających: nie

Sekcja II: Przedmiot zamówienia

II.1) Opis

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą:

Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”.

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług

Usługi

Kategoria usług: nr 17: Usługi hotelarskie i restauracyjne

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług: Opole, Kędzierzyn-Koźle, Brzeg, Nysa, Prudnik, Głubczyce, Namysłów, Kluczbork.

Kod NUTS PL52

II.1.3) Informacje na temat zamówienia publicznego, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

Ogłoszenie dotyczy zamówienia publicznego

II.1.4) Informacje na temat umowy ramowej

II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu

Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Przedmiot zamówienia został podzielony na osiem niezależnych zadań tj. części:

Zadanie nr 1 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Opolu

Zadanie nr 2 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kędzierzynie-Koźlu

Zadanie nr 3 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Brzegu

Zadanie nr 4 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Nysie

Zadanie nr 5 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Prudniku

Zadanie nr 6 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kluczborku

Zadanie nr 7 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Głubczycach

Zadanie nr 8 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Namysłowie

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55520000, 55320000

II.1.7) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

II.1.8) Części

To zamówienie podzielone jest na części: tak

Oferty można składać w odniesieniu do jednej lub więcej części

II.1.9) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2) Wielkość lub zakres zamówienia

II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres:

II.2.2) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.3) Informacje o wznowieniach

Jest to zamówienie podlegające wznowieniu: nie

II.3) Czas trwania zamówienia lub termin realizacji

Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)

Informacje o częściach zamówienia

Część nr: 1

Nazwa: Zadanie nr 1 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Opolu

1) Krótki opis

3.1.1.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.1.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Opola (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Planowana realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.

- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.1.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)** 55520000, 55320000

- 3) **Wielkość lub zakres**
4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)
5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 2

Nazwa: Zadanie nr 2 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kędzierzynie-Koźlu

1) **Krótki opis**

3.1.2.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.2.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Kędzierzyn-Koźle (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.2.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**
55520000, 55320000
- 3) **Wielkość lub zakres**
- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)
- 5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 3

Nazwa: Zadanie nr 3 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Brzegu

1) **Krótki opis**

3.1.3.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.3.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Brzeg (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.3.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe,

zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
- c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**
55520000, 55320000
- 3) **Wielkość lub zakres**
- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)
- 5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 4

Nazwa: Zadanie nr 4 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Nysie

1) **Krótki opis**

3.1.4.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.4.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Nysa (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.
- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.4.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyciorowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
 - c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestaw dodatków warzywnych,
- oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**
55520000, 55320000
- 3) **Wielkość lub zakres**
- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 5

Nazwa: Zadanie nr 5 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Prudniku

1) **Krótki opis**

3.1.5.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.5.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Prudnik (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.5.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**
55520000, 55320000
- 3) **Wielkość lub zakres**
- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)
- 5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 6

Nazwa: Zadanie nr 6 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kluczborku

1) **Krótki opis**

3.1.6.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.6.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Kluczbork (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.

- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.6.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
 - c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestaw dodatków warzywnych,
- oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**
55520000, 55320000
- 3) **Wielkość lub zakres**
- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)
- 5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 7

Nazwa: Zadanie nr 7 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Głubczycach

1) **Krótki opis**

3.1.7.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.7.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Głubczyce (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.
- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.7.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyciorowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
 - c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestaw dodatków warzywnych,
- oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**
55520000, 55320000
- 3) **Wielkość lub zakres**
- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 8

Nazwa: Zadanie nr 8 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Namysłowie

1) **Krótki opis**

3.1.8.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.8.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Namysłów (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.8.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**
55520000, 55320000
- 3) **Wielkość lub zakres**
- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Okres w miesiącach: 8 (od udzielenia zamówienia)
- 5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) Warunki dotyczące zamówienia

III.1.1) Wymagane wadia i gwarancje:

Nie jest wymagane wniesienie wadium (w związku z art. 5 ust. 1 Pzp).

III.1.2) Główne warunki finansowe i uzgodnienia płatnicze i/lub odniesienie do odpowiednich przepisów je regulujących:

III.1.3) Forma prawna, jaką musi przyjąć grupa wykonawców, której zostanie udzielone zamówienie:

6.7 Oferty wspólne

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. jako konsorcjum, spółka cywilna). W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:

6.7.1 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanowią pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

6.7.2 Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

6.7.3 Jeżeli oferta Wykonawców, wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

6.7.4 Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem konsorcjum).

6.7.5 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum lub spółka cywilna) składają dokumenty lub oświadczenia, z których treści wynikać będzie, że razem/łącznie spełniają warunki udziału w postępowaniu wynikające z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 2 do SIWZ).

6.7.6 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum lub spółka cywilna) składają oddzielnie oświadczenia o nie podleganiu wykluczeniu z art. 24 ust. 1 Pzp (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 3 do SIWZ) oraz oddzielnie listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 4 do SIWZ).

III.1.4) Inne szczególne warunki

III.2) **Warunki udziału**

III.2.1) **Sytuacja podmiotowa wykonawców, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów: 5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

5.1 Warunki:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zgodnie z art. 22 ustawy spełniają warunki, dotyczące:

5.1.1 posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)

5.1.2 posiadania wiedzy i doświadczenia;

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)

5.1.3 dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)

5.1.4 sytuacji ekonomicznej i finansowej

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ).

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

6.1 W celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Wykonawca przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązany jest załączyć oświadczenie wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ.

6.2 W celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp składają oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ,

6.3 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5) i art. 24b ust. 3 ustawy Pzp Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązani są złożyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej wg załączonego wzoru nr 4 do SIWZ.

6.4 Podmioty zagraniczne

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w zakresie wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy należy złożyć oświadczenie wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ.

6.5 Zawartość oferty - oświadczenia i dokumenty niezbędne do przeprowadzenia postępowania

6.5.1 wypełniony formularz ofertowy, wg wzoru na załączniku nr 1 do SIWZ,

6.5.2 pełnomocnictwo podmiotów występujących wspólnie (jeżeli dotyczy),

6.5.3 dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt 6.1 - 6.4 niniejszej SIWZ,

6.6 Forma dokumentów

Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczone przez Wykonawcę.

III.2.2) **Zdolność ekonomiczna i finansowa**

III.2.3) **Kwalifikacje techniczne**

III.2.4) **Informacje o zamówieniach zastrzeżonych**

III.3) **Specyficzne warunki dotyczące zamówień na usługi**

III.3.1) **Informacje dotyczące określonego zawodu**

III.3.2) **Osoby odpowiedzialne za wykonanie usługi**

Sekcja IV: Procedura

IV.1) **Rodzaj procedury**

IV.1.1) **Rodzaj procedury**

Otwarta

IV.1.2) **Ograniczenie liczby wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do składania ofert lub do udziału**

IV.1.3) **Zmniejszenie liczby wykonawców podczas negocjacji lub dialogu**

IV.2) **Kryteria udzielenia zamówienia**

IV.2.1) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Najniższa cena

IV.2.2) **Informacje na temat aukcji elektronicznej**

Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna: nie

IV.3) **Informacje administracyjne**

IV.3.1) **Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą:**

DW 19/2014

IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**

nie

IV.3.3) **Warunki otrzymania specyfikacji, dokumentów dodatkowych lub dokumentu opisowego**

IV.3.4) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**

3.11.2014 - 12:00

IV.3.5) **Data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału zakwalifikowanym kandydatom**

IV.3.6) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**

polski.

IV.3.7) **Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą**

w dniach: 60 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.3.8) **Warunki otwarcia ofert**

Data: 3.11.2014

Miejscowość:

ul. Armii Krajowej 4, 45-071 Opole, sala konferencyjna nr 1

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie

VI.2) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak
Podać odniesienie do projektu (projektów) i/lub programu (programów): zamówienie jest realizowane w ramach projektu "Równi na rynku pracy" wdrażanego ze środków Inicjatywy na rzecz zatrudniania osób młodych i Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

VI.3) **Informacje dodatkowe**

Trybem udzielenia zamówienia jest przetarg nieograniczony, zgodnie z art. 10 oraz art. 39 w związku z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2013r. 907 ze zm.) zwaną dalej „Pzp”.

Przedmiotem zamówienia jest usługa o charakterze niepriorytetowym w związku z czym Zamawiający nie stosuje przepisów ustawy dotyczących terminu składania ofert, obowiązku żądania wadium, obowiązku żądania dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

Kryterium oceny ofert jest tylko cena ze względu na fakt, iż przedmiot zamówienia jest powszechnie dostępny oraz ma ustalone standardy jakościowe.

VI.4) **Procedury odwoławcze**

VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Urząd Zamówień Publicznych

ul. Postępu 17a

02-676 Warszawa

POLSKA

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587777

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

Faks: +48 224587700

VI.4.2) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań: Termin składania odwołań dział 6 - środki ochrony prawnej art. 179 do 198g ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.

VI.4.3) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

Urząd Zamówień Publicznych

ul. Postępu 17a

02-676 Warszawa

POLSKA

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587777

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

Faks: +48 224587700

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

22.10.2014