

Zamówienie public... - 126045-2014

12/04/2014 S73 Państwa członkowskie - Zamówienie publiczne na usługi -
Ogłoszenie o zamówieniu - Procedura otwarta

I.II.III.IV.VI.

Polska-Gdańsk: Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

2014/S 073-126045

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

Politechnika Gdańska Wydział Zarządzania i Ekonomii

ul. G. Narutowicza 11/12

Osoba do kontaktów: Edyta Cirocka

80-233 Gdańsk

POLSKA

Tel.: +48 583486020

E-mail: edyta.cirocka@zie.pg.gda.pl

Faks: +48 583472453

Adresy internetowe:

Ogólny adres instytucji zamawiającej: <http://www.pg.edu.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

Podmiot prawa publicznego

I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

Edukacja

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:

Usługa restauracyjna oraz cateringowa świadczona sukcesywnie na potrzeby Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej.

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: Wydział Zarządzania i Ekonomii
ul. G. Narutowicza 11/12 (siedziba ul. Traugutta 79), 80-233 GDAŃSK.
Kod NUTS

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

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych, które będą się odbywały sukcesywnie w ramach organizowanych przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej spotkań, konferencji, poczęstunków okazjonalnych w okresie obowiązywania umowy.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55300000, 55520000

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

II.1.8) Części

To zamówienie podzielone jest na części: nie

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:

3.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych, które będą się odbywały sukcesywnie w ramach organizowanych przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej spotkań, konferencji, poczęstunków okazjonalnych w okresie obowiązywania umowy, zgodnie z wyszczególnieniem:

Usługa restauracyjna

L.p. Wyszczególnienie Uwagi liczba

1 2 4

1 Posiłek 4-daniowy

— zupa/przystawka (250 ml)

— danie mięsne lub rybne (150 g)

— ziemniaki (200 g) lub ryż (200g)

— zestaw surówek (140 g)

— napoje do wyboru - (sok 100% lub napoje typu Fanta, Sprite, Coca-Cola) - 250 ml/osobę

— minimum 4 zupy i 4 przystawki

— minimum 4 dania mięsne i 2 rybne

— do wyboru

— minimum 3 do wyboru

145

2 Posiłek 3-daniowy

— danie mięsne lub rybne (150 g)

— ziemniaki (200 g) lub ryż (200g)

— zestaw surówek (140 g)

- napoje do wyboru (sok 100 % lub napoje typu Fanta, Sprite, Coca-Cola)
 - 250 ml/osobę
 - minimum 4 dania mięsne i 2 rybne
 - do wyboru
 - minimum 3 do wyboru
- 2205
- (Prosimy o propozycję podania dań wraz z dodatkami, którą należy dołączyć do oferty.)
- Usługa cateringowa
- L.p. Wyszczególnienie Uwagi liczba
- 1 2 4
- 1 Przerwa kawowa
- kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osobę, do wyboru smaki typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, , cukier, mleko, cytryna
 - sok - 250 ml/osoba
 - woda mineralna - 250 ml/osoba
 - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę) 390
- 2 Przerwa kawowa
- kawa Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osobę do wyboru smaki typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, cukier, mleko, cytryna
 - sok - 250 ml/osoba
 - woda mineralna - 250 ml/osobę
 - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę)
 - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona, mandarynki, owoce sezonowe)
- 180
- 3 Przerwa kawowa
- kawa Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osoba Lipton, Twinings do wyboru smaki, cukier, mleko, cytryna
 - sok - 250 ml/osoba
 - woda mineralna - 250 ml/osobę
 - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę)
 - 80g ciasta/osoba 785
- 4 Przerwa kawowa
- kawa Lavazza, Alfredo, Miko, herbata Lipton, Twinings - 250 ml/osobę, do wyboru smaki, cukier, mleko, cytryna
 - sok - 250 ml/osoba
 - woda mineralna - 250 ml/osoba
 - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę)
 - 80g ciasta/osoba
 - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)
- 850
- 5 Przerwa kawowa
- kawa Lavazza, Alfredo, Miko, herbata Lipton, Twinings - 250 ml/osobę, do wyboru smaki, cukier, mleko, cytryna
 - kruche ciastka – 4 rodzaje – (40g/osobę)
 - 80g ciasta/osoba 265
- 6 Kawa Lavazza, Alfredo, Miko - 250 ml/osobę 1940
- 7 Herbata Lipton, Twinings - 250 ml/osobę 630
- 8 Woda - 250 ml/osobę 400
- 9 Sok 100% - 250 ml/osobę 350
- 10 80g ciasta/osoba -do wyboru 4 rodzaje 350

- 11 Przystawka ciepła 100 g/ osoba - minimum 5 propozycji 400
 - 12 Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba - minimum 5 propozycji 400
 - 13 Przystawka zimna rybna 100 g/ osoba - minimum 3 propozycje 450
 - 14 Kanapka/tartinka różne smaki 60 g/osobę - minimum 5 propozycji 500
 - 15 Sałatka 100g/osobę - minimum 5 propozycji 550
 - 16 Koreczki serowe – 5 szt./osobę 320
 - 17 Pieczarki faszerowane- 2 szt./ osoba 100
 - 18 Zupy 250 ml/ osoba - minimum 5 propozycji 500
 - 19 Pierogi z mięsem/kapustą i grzybami – 3 szt./osobę 450
 - 20 Paszteciki/krokiety – 3 szt./osobę 650
 - 21 Bufet w postaci stołu szwedzkiego
 - Babeczka różne smaki 50 g/ osoba
 - Przystawka ciepła 100 g/ osoba
 - Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba
 - Przystawka zimna rybna 100 g/ osoba
 - Kanapka/tartinka różne smaki 60 g
 - Pieczywo – 3 szt./osobę
 - Sałatka 100g/osobę
 - Koreczki serowe – 5 szt./osobę
 - kawa Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osobę do wyboru smaki typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, sok, cukier, mleko, cytryna
 - woda mineralna w dzbankach - 250 ml/osobę
 - soki 100% - 250 ml/osobę – 3 rodzaje – smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka,
 - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę)
 - ciasto – 2 rodzaje – (80g ciasta/osoba)
 - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)
 - 80
 - 22 Posiłek 2- daniowy:
 - zupa: 2 rodzaje do wyboru
(po 30 porcji z każdego rodzaju, łącznie 60 porcji - po 250 ml/osoba)
 - danie główne: 4 rodzaje do wyboru
(po 25 porcji z każdego rodzaju, łącznie 100 porcji - po 150 g/osoba). W tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie typu lasagne warzywna /makaron z dodatkami.
 - dodatki:
 - ziemniaki opiekane (200 g/osoba),
 - ryż (200 g/osoba),
 - surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba),
 - Przerwa kawowa:
 - kawa Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osobę, do wyboru smaki typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, sok, cukier, mleko, cytryna
 - woda mineralna - 250 ml/osobę
 - soki 100% - 250 ml/osobę – 3 rodzaje – smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka,
 - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę)
 - ciasto – 2 rodzaje – (80g ciasta/osoba)
 - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)
 - 30
- (Prosimy o propozycję podania dań wraz z dodatkami, którą należy dołączyć do oferty.)

3.2. W ramach świadczonych usług restauracyjnych, Wykonawca:

- a) zapewni wyżywienie tj. przygotuje i poda do stołu
- b) zapewni zastawę stołową z porcelany oraz sztucze dostosowane do menu,
- c) zapewni serwetki.

3.3. W ramach świadczonych usług cateringowych, Wykonawca:

- a) zapewni wyżywienie tj. przygotuje, dostarczy i poda posiłki
- b) zapewni zastawę stołową z porcelany oraz sztucze dostosowane do menu,
- c) zapewni serwetki.

3.4. Świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych polegać będzie na przygotowaniu:

- a) posiłków 4 – daniowych;
- b) posiłków 3 – daniowych.
- c) przerw kawowych;
- d) zimnych lub ciepłych przekąsek w formie bufetu szwedzkiego.

3.5 Usługi realizowane będą na podstawie pisemnych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

3.6 Każdorazowe zapotrzebowanie Zamawiającego na usługę restauracyjną oraz cateringową będzie zgłoszone Wykonawcy minimum na cztery dni przed planowaną uroczystością. W przypadku zamówień z dnia na dzień menu ustalane jest na bieżąco.

3.7 Wykonawca zobowiązuje się w terminie dwóch dni przed każdą zgłoszoną usługą restauracyjną oraz cateringową dostarczyć proponowane menu wraz z gramaturą do akceptacji przedstawicielowi Zamawiającego oraz podać numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia. Zaakceptowane przez Zamawiającego menu wraz z gramaturą będzie stanowiło załącznik do wystawionej faktury VAT.

3.8 Wykonawca ma obowiązek po każdej wykonanej usłudze spakować cały towar, który został zapłacony przez Zamawiającego a nie został skonsumowany i wydać przedstawicielowi Zamawiającego w opakowaniu jednorazowym nieodpłatnie.

3.9 Wykonawca na życzenie Zamawiającego ma obowiązek wyłączenia muzyki podczas uroczystości zakończenia studiów podyplomowych, konferencji itp. na czas ustalony z przedstawicielem Zamawiającego.

3.10 Wykonawca na życzenie Zamawiającego ma obowiązek ustawić stoły zgodnie z zamówieniem i odpowiednio je odgrodzić. Wykonawca na życzenie Zamawiającego ma obowiązek dostarczyć i ustawić stoły koktajlowe.

3.11 Wykonawca będzie świadczył usługi gastronomiczne w dniach od poniedziałku do niedzieli włącznie.

3.12 Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy osobom trzecim.

3.13 Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, to jest w ilościach wskazanych w tabeli pkt. 3.1.

3.14 Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo-cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości zamawianych usług będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

3.15 Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej oraz cateringowej w wyjątkowej sytuacji „z dnia na dzień”.

3.16 Cena brutto określona przez Wykonawcę w ofercie musi obejmować całość zamówienia wraz z kosztem transportu, kosztem opakowań jednorazowych, obsługi kelnerskiej i serwisowej oraz uwzględniać ryzyko wzrostu cen.

3.17 Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał w ofercie co najmniej jedną osobę do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym w zakresie realizacji umowy, podając jej adres e-mail oraz numer telefonu.

3.18 Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.

3.19 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

3.20 Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

3.21 Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.

Szacunkowa wartość bez VAT: 137 706,66 PLN

II.2.2) **Informacje o opcjach**

Opcje: tak

Proszę podać opis takich opcji: Zamówienie zostanie udzielone z zastosowaniem prawa opcji 50% podanych w SIWZ ilości usług restauracyjnych oraz cateringowych po cenach określonych w formularzu rzeczowo-cenowym wybranych pozycji. Zamówienia objęte prawem opcji będą realizowane od dnia zawarcia umowy przez 18 miesięcy lub do wyczerpania kwoty umownej.

Wstępny harmonogram wykorzystania tych opcji:
w miesiącach: 18 (od udzielenia zamówienia)

II.2.3) **Informacje o wznowieniach**

Jest to zamówienie podlegające wznowieniu: nie

II.3) **Czas trwania zamówienia lub termin realizacji**

Okres w miesiącach: 18 (od udzielenia zamówienia)

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

III.1) **Warunki dotyczące zamówienia**

III.1.1) **Wymagane wadia i gwarancje:**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

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

Zapłata zostanie dokonana przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT na konto wykonawcy wskazane na fakturze.

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

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia – zgodnie z art. 23 ustawy Pzp.
2. 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 – Prawo zamówień publicznych.
3. Oferta winna być podpisana przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub upoważnionego przedstawiciela – pełnomocnika.

4. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.

Jeżeli oferta wspólna Wykonawców, zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

III.1.4) **Inne szczególne warunki**

Wykonanie zamówienia podlega szczególnym warunkom: nie

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: 5.1 O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, których oferta odpowiada zasadom określonym w ustawie – Prawo zamówień publicznych oraz spełnia wymagania określone w niniejszych istotnych warunkach zamówienia.

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:

5.2 Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – Działalność prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych uprawnień. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

5.3 Posiadania wiedzy i doświadczenia:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

5.4 Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

5.5 Sytuacji ekonomicznej i finansowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

5.6 W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunek dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ustawy.

5.7 Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków.

Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

5.8 Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja).

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, natomiast spełnienie warunków wskazanych w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, i których opis sposobu dokonania oceny spełniania został zamieszczony w pkt. 6, Wykonawcy wykazują łącznie.

5.9 Wykonawcy, którzy nie wykażą spełniania warunków udziału w postępowaniu, podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu, podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.

5.10 Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się wykonawców, w stosunku do których zachodzą przesłanki z art. 24 ust. 1 Prawa zamówień publicznych.

5.11 Ocena spełniania wyżej opisanych warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie w oparciu o złożone przez Wykonawcę w Niniejszym postępowaniu dokumenty oraz oświadczenia zgodnie z formułą spełnia/nie spełnia.

III.2.2) Zdolność ekonomiczna i finansowa

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku poprzez oświadczenie stanowiące załącznik do SIWZ.

III.2.3) Kwalifikacje techniczne

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku poprzez oświadczenie stanowiące załącznik do SIWZ.

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:**
ZP/148/018/U/14
- IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**
- 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**
16.4.2014 - 11:30
- 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: 16.4.2014 - 12:00
Miejscowość:
Politechnika Gdańska, 80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12 (siedziba ul. Traugutta 79), pok. nr 518.
Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert: nie

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

- VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**
- 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):
Zamawiający przewiduje możliwość częściowego finansowania usługi objętej niniejszym postępowaniem przetargowym ze środków projektu unijnego:
INNOCASE "Transfer of innovative case study approach in business education", w ramach programu Uczenie się przez całe życie – Leonardo da Vinci, Transfer innowacji (umowa nr 2012-1-PL1-LEO05-27456).
- VI.3) **Informacje dodatkowe**
- VI.4) **Procedury odwoławcze**
- VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**
Urząd Zamówień Publicznych Departament Odwołań
ul. Postępu 17a
02-676 Warszawa
POLSKA
E-mail: owołania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800
- VI.4.2) **Składanie odwołań**
Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań: a) 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane faksem lub drogą elektroniczną.

b) 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

2. Termin wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji Istotnych Warunków zamówienia wynosi 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym unii europejskiej lub zamieszczenia Specyfikacji istotnych Warunków zamówienia na stronie Internetowej Zamawiającego.

3. Termin wniesienia odwołania wobec czynności innych niż wymienione w pkt. 1 i 2 wynosi 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. podstawę.

4. Termin na wniesienie odwołania w przypadku, gdy Zamawiający nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej wynosi 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zawiadomienia, z tym że jeżeli Zamawiający nie opublikował w/w ogłoszenia termin na wniesienie odwołania wynosi 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy. 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.

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

Urząd Zamówień Publicznych Departament Odwołań

ul. Postępu 17a

02-676 Warszawa

POLSKA

Tel.: +48 224587801

Faks: +48 224587800

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

9.4.2014