

Zamówienie publicz... - 93659-2014

20/03/2014 S56 Państwa członkowskie - Zamówienie publiczne na usługi -
Ogłoszenie o zamówieniu - Procedura otwarta

I.II.III.IV.VI.

Polska-Gdańsk: Usługi dostarczania posiłków

2014/S 056-093659

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 przysyłać 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:

Świadczenie usługi cateringowej w ramach międzynarodowej konferencji organizowanej przez Wydział Zarządzania i Ekonomii.

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

Usługi

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług: Politechnika Gdańska Wydział Zarządzania i Ekonomii siedziba ul. Traugutta 79.
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 usługi cateringowej w ramach międzynarodowej konferencji organizowanej przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej w dniu 8.4.2014 roku zgodnie z opisem przedstawionym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. W ramach projektu: 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).

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55520000

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: 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:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w ramach międzynarodowej konferencji organizowanej przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej w dniu 8.04.2014 roku zgodnie z opisem przedstawionym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

2. Wykonawca ma obowiązek zapewnić wyżywienie podczas międzynarodowej konferencji zgodnie z poniższym opisem:

2.1 Przerwa kawowa:

— świeżo parzona kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko, (uzupełniane sukcesywnie)

— herbata do wyboru smaki typu Lipton, Twinings, (uzupełniane sukcesywnie)

— sok, cukier, mleko, cytryna, (uzupełniane sukcesywnie)

— woda mineralna gazowana i niegazowana, (uzupełniane sukcesywnie)

— soki 100 % – 3 rodzaje – smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczką, (uzupełniane sukcesywnie)

— kruche ciasteczka bankietowe – 4 rodzaje – (40g/osobę),

— ciasto domowe – 2 rodzaje – (80g ciasta/osobę),

— owoce – (80 – 100g/osobę) – np. winogrona, mandarynki, owoce sezonowe,

2.2 Uroczysty lunch:

Zupa:

- zupa kalafiorowa - (po 250 ml/osobę) – liczba porcji 35
- krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym - (po 250 ml/osobę) – liczba porcji 35

2.3 Danie główne:

- pierś z kurczaka w migdałach - (po 150 g/osobę) – liczba porcji 35
- pieczeń ze schabu z morelą - (po 150 g/osobę) – liczba porcji 35
- dorsz w sosie cytrynowym - (po 150 g/osobę) – liczba porcji 40
- lasagna warzywna - (po 150 g/osobę) – liczba porcji 40

2.4 Dodatki:

- ziemniaki opiekane - (200 g/osobę) – liczba porcji 60
- ryż lub kasza - (200 g/osobę) – liczba porcji 40
- surówki - 3 rodzaje - (140 g/osobę) – liczba porcji 60
- warzywa blanszowane – (150 g/osobę) – liczba porcji 40

2.5 Bufet z napojami:

- świeżo parzona kawa Lavazza, Alfredo, Miko, (uzupełniane sukcesywnie)
- herbata do wyboru smaki typu Lipton, Twinings, (uzupełniane sukcesywnie)
- sok, cukier, mleko, cytryna (uzupełniane sukcesywnie)
- woda mineralna gazowana i niegazowana, (uzupełniane sukcesywnie)
- soki 100 % – 3 rodzaje – smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczką, (uzupełniane sukcesywnie)
- ciasto domowe – 2 rodzaje – (80 g ciasta/osobę)

2.6 Woda mineralna niegazowana - 50 butelek (0,5l)

3. Usługa cateringu będzie świadczona w formie bufetu szwedzkiego (przerwy kawowe oraz lunch) oraz serwisu polegającego na dostarczeniu wody mineralnej wraz ze szklankami do sal wskazanych przez Zamawiającego.

4. Planowana usługa ma być zrealizowana dla 70 osób, wyżej podane menu z liczbami porcji jest podane na taką liczbę osób.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia podanej w poprzednim punkcie liczby osób o maksymalnie 20%. Ostateczną liczbę osób korzystających z usługi Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej w terminie 4 dni kalendarzowych przed terminem wykonania usługi drogą mailową lub telefonicznie.

6. Usługa będzie świadczona zgodnie z poniższym harmonogramem:

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:00 – 14:00 lunch

15:30 – 16:00 przerwa kawowa

w godz. 8:00 – 11:00; 11:30 – 13:00; 14:00 – 15:30, 16:00 – 18:00 – serwis bezpośrednio do sal, w których będą odbywać się prelekcje i warsztaty (dostarczenie wody mineralnej niegazowanej + szklanek).

Termin wykonania usługi: 8.4.2014 r.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany lub potwierdzenia godzin przerw kawowych oraz lunchu najpóźniej 4 dni kalendarzowe przed terminem wykonania usługi drogą mailową lub telefonicznie.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany lub potwierdzenia godzin, w których odbywać się będą prelekcje i warsztaty – (woda serwowana wraz ze szklankami bezpośrednio do sal), najpóźniej 4 dni

kalendarzowe przed terminem wykonania usługi drogą mailową lub telefonicznie.

9. Zamawiający przekaze Wykonawcy numery sal, w których odbywać się będą prelekcje oraz warsztaty w celu dostarczenia wody mineralnej niegazowanej + szklanek, w terminie 4 dni kalendarzowych przed terminem wykonania usługi drogą mailową lub telefonicznie.

10. Zamawiający zapewni dostęp do miejsca sali, w której będzie świadczona usługa.

11. Zamawiający zarezerwuje miejsce świadczenia usługi na czas wykonywania usługi oraz na jej wyłączność.

12. Wykonawca zapewni stoły bankietowe koktajlowe wysokie w liczbie odpowiedniej dla obsługi 80 osób podczas lunchu i przerw kawowych.

13. Wykonawca zapewni stoły, na których będą podane dania, min. 40 krzesel.

14. Wykonawca zapewni transport, obsługę, zastawę stołową z porcelany, filiżanki, szklanki, sztucce dostosowane do menu (niejedno razowe), serwetki, nakrycie oraz dekorację stołów i bufetu szwedzkiego – Wykonawca wliczy te elementy w cenę usługi. Potrawy ciepłe muszą być podane w naczyniach utrzymujących temperaturę.

15. Wykonawca zapewni pełną obsługę kelnerską.

16. Wykonawca ma obowiązek utrzymać porządek i czystość w pomieszczeniu oraz zapewnić na własny koszt środki czystości, które będą służyły do utrzymania porządku.

17. Wykonawca ma obowiązek posprzątać po każdej usłudze i wywieźć odpady/śmieci z budynku Wydziału Zarządzania i Ekonomii na własny koszt i pozostawić miejsce serwowania usługi gastronomicznej po zakończeniu usługi w należyłym porządku.

18. Potrawy należy przyrządzić w sposób zgodny z obowiązującymi wymogami higieny żywienia, a zwłaszcza zgodnie z normami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy w całości tj. na liczbę mniejszą niż dla 70 osób, z tego powodu nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia przedmiotu zamówienia to jest liczba osób może być większa niż 70, dokładna liczba zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego drogą e-mail lub faksem najpóźniej na 4 dni kalendarzowe przed terminem realizacji usługi.

21. Ostateczny skład menu, Zamawiający ustali lub potwierdzi z Wykonawcą najpóźniej 4 dni kalendarzowe przed terminem wykonania usługi drogą mailową lub telefonicznie, która będzie wiążąca dla wyliczenia należności za usługę restauracyjną.

22. Jeśli usługa będzie wykonywana na mniejszą liczbę osób to liczba porcji z menu zostanie dopasowana razem z Wykonawcą najpóźniej 4 dni kalendarzowe przed terminem wykonania usługi drogą mailową lub telefonicznie, która będzie wiążąca dla wyliczenia należności za usługę restauracyjną.

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

24. Jeśli usługa będzie wykonywana na mniejszą liczbę osób to liczba

porcji z menu zostanie dopasowana razem z Wykonawcą najpóźniej 4 dni kalendarzowe przed terminem wykonania usługi drogą mailową lub telefonicznie, która będzie wiążąca dla wyliczenia należności za usługę restauracyjną.

25. 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.

26. Wykonawca ma obowiązek spakować w opakowania jednorazowe żywność, która pozostanie po usłudze i wydać osobie upoważnionej przez Zamawiającego.

27. Ustawienie stołów zostanie ustalone po podpisaniu umowy.

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

29. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

30. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

31. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.

Szacunkowa wartość bez VAT: 5 280 PLN

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**

w dniach: 1 (od udzielenia zamówienia)

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

III.1) **Warunki dotyczące zamówienia**

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

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

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

Płatność w terminie 21 dni od chwili otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.

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. Do prowadzenia działalności w zakresie Niniejszego zamówienia nie jest wymagane posiadanie specjalnych uprawnień. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia;

5.3 Posiadania wiedzy i doświadczenia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizował należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej 2 usługi cateringowej dla min. 70 osób, o wartości łącznej nie mniejszej niż:

— 5 600,00 PLN brutto,

Wykonane usługi należy wyszczególnić w wykazie sporządzonym zgodnie z załącznikiem nr 5, do którego należy dołączyć dowody potwierdzające należyte wykonanie usługi wystawione przez Zamawiających.

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

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku poprzez oświadczenie stanowiące załącznik nr 3 do SIWZ;

5.5 Sytuacji ekonomicznej i finansowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku poprzez oświadczenie stanowiące załącznik nr 3 do SIWZ;

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 nr 2 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 nr 2 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

IV.3) Informacje administracyjne

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

ZP/111/018/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**
26.3.2014 - 12:30
- 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: 26.3.2014 - 13:00
Miejscowość:
Politechnika Gdańska, Wydział Zarządzania i Ekonomii, ul. G. Narutowicza 11/12 (siedziba ul. Traugutta 79), 80-233 Gdańsk, pok. 407.
Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert: nie

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): W ramach projektu: 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: odwolania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800
- VI.4.2) **Składanie odwołań**
Dokładne informacje na temat terminów składania 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.

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 zamówienia, 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

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587801

Faks: +48 224587800

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

17.3.2014