

PL-Zakopane: meal-preparation services
OJ S 67/2012 05/04/2012
Contract award notice
Services

Directive 2004/18/EC

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Wojewódzki Szpital Rehabilitacyjny im. dr S. Jasińskiego w Zakopanem

Postal address: ul. Ciągłówka 9

Town: Zakopane

Postal code: 34-500

Country: Poland

For the attention of: Bronisław Miętus

E-mail: zp@rehabilitacja.zakopane.pl

Telephone: +48 182068066

Fax: +48 182068141

Internet address(es):

General address of the contracting authority: www.rehabilitacja.zakopane.pl

I.2. Type of the contracting authority

Body governed by public law

I.3. Main activity

Health

I.4. Contract award on behalf of other contracting authorities

The contracting authority is purchasing on behalf of other contracting authorities: no

Section II: Object of the contract

II.1. Description

II.1.1. Title

Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia pacjentów dla Wojewódzkiego Szpitala Rehabilitacyjnego im. dr S. Jasińskiego w Zakopanem, ul. Ciągłówka 9.

II.1.2. Type of contract and place of performance or delivery

Services

Service category No 17: Hotel and restaurant services

Main site or place of performance: Wojewódzkiego Szpitala Rehabilitacyjnego im. dr S. Jasińskiego w Zakopanem, ul. Ciągłówka 9.

NUTS code PL215 Nowosądecki

II.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system (DPS)

II.1.4. Short description of the contract or purchase(s)

Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawcy, który będzie świadczył usługę w zakresie codziennego przygotowywania i dostarczania własnym środkiem transportu posiłków do siedziby Zamawiającego tj. do.

Wojewódzkiego Szpitala Rehabilitacyjnego im. dr S. Jasińskiego, ul. Ciągłówka 9, 34-500 Zakopane oraz wypełniał poniższe zobowiązania:

Świadczenie usługi odbywać się powinno zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.8.2006 r. (Dz. U. z 2010r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.), zasadami dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz normami HACCP. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dostarczania posiłków całodniowych wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych.

Całodzienny posiłek chorego (dla diety podstawowej, lekkostrawnej, cukrzycowa) składa się z:

- Śniadanie - 25 % dziennego posiłku,
- Obiad - 50 % dziennego posiłku,
- Kolacja - 25 % dziennego posiłku.

Całodzienny posiłek chorego (dla diety cukrzycowej 5) składa się z:

- Śniadanie oraz śniadanie II - 25 % dziennego posiłku,
- Obiad - 50 % dziennego posiłku,
- Podwieczorek oraz kolacja - 25 % dziennego posiłku.

Aktualnie w Wojewódzkim Szpitalu Rehabilitacyjnym w Zakopane, średnia ilość posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w okresie 1 miesiąca wynosi około 5 400 szt.

Posiłki przygotowywane będą dla pacjentów następujących oddziałów:

Oddział Rehabilitacji Neurologicznej.

Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej.

Oddział Rehabilitacji Układu Oddechowego,

Podstawa do sporządzania przez Wykonawcę posiłków dla pacjentów Zamawiającego:

Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia aktualnych jadłospisów na każdą dekadę miesiąca. W jadłospisie uwzględnić należy urozmaicenie diet o świeże warzywa, owoce, ryby, masło oraz drób w ilościach uwzględniających normy prawidłowego żywienia osób chorych. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zalecanych norm w przypadku pacjentów z chorobą cukrzycową z uwzględnieniem podaży węglowodanów złożonych w postaci – pieczywa, kasz, warzyw i ryb.

Żywnienie chorych oparte jest na niżej wymienionych dietach:

- a) Dieta podstawowa w ilości około 39 000 całodziennych posiłków w jednym roku trwania umowy.
- b) Dieta lekkostrawna w ilości około 16 000 całodziennych posiłków w jednym roku trwania umowy.
- c) Dieta cukrzycowa 3-posiłkowa w ilości około 6 000 całodziennych posiłków w jednym roku trwania umowy.
- d) Dieta cukrzycowa 5-cio posiłkowa (w tym innych diet niezbędnych w żywieniu szpitalnym) w ilości około 3 800 całodziennych posiłków w jednym roku trwania umowy.

Powyższe ilości posiłków są wartościami szacunkowymi i w trakcie trwania zamówienia mogą ulec zmianie zmniejszenie jednak nie więcej niż o 20 %.

Dobór składników pokarmowych do poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnioną u Wykonawcy dietetyczkę, o potwierdzonych kwalifikacjach.

Obiad musi się składać z zupy, drugiego dania oraz kompotu/herbaty.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy by uwzględnił w menu surówki do drugiego dania – dodatek warzywny dla chorych na cukrzycę.

Napoje do posiłków – kawa, herbata, kompot – mają być słodzone (oprócz napojów dla diety cukrzycowej).

Zamawiający wymaga od Wykonawcy by w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy

przygotował posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw. Dobowe zapotrzebowanie kaloryczne dla diety podstawowej powinna być zgodna z zalecaną normą żywienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli i oceny jakości usług, w szczególności w zakresie przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów. Zgłaszane reklamacje podlegają raportowaniu, a w przypadku rażących uchybień mogą skutkować nałożeniem kar umownych lub odstąpieniem od umowy. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: Książki kontroli sanitarnej środka transportu, rejestracji mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Sanitarno-Epidemiologicznej, wyników badań wody. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z produktów własnych i dostarczał do szpitala. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do używania do produkcji posiłków produktów posiadających aktualne terminy ważności. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet i ilości pacjentów) odbywać się będzie na podstawie pisemnych zleceń składanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego (dopuszcza się telefoniczne lub za pomocą faksu, zamawianie posiłków), w których podana będzie liczba pacjentów i rodzaj diety. Zamówienia te składane będą Wykonawcy do godziny 12:00 dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają być dostarczone, zaś w piątki do godz. 11:30 (zamówienie na sobotę, niedzielę i poniedziałek). Realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie na podstawie codziennych zamówień składanych na dzień następny przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby. Zamawiającego w zakresie wykonywania usługi w danym dniu w szczególności dotyczącej weryfikacji ilości zamówionych posiłków w dniu poprzednim. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia transport i rozładunek posiłków wprost do pomieszczenia przeznaczonego do porcjowania posiłków, z pełnym zachowaniem zasad higieny, zgodnie z procedurą HACCP. Zamawiający wymaga od Wykonawcy by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym, obejmując pracę w soboty, niedziele oraz dni świąteczne, wymagane jest przestrzeganie określonych w umowie godzin dostarczanych posiłków. W wypadku wystąpienia u Wykonawcy jakichkolwiek awarii lub zdarzeń losowych – Wykonawca musi zapewnić ciągłość dostaw zgodnie z umową. Dostawa zamówionych posiłków będzie następować na co najmniej 30 minut przed ustalonymi terminami wydawania posiłków. Posiłki dodatkowe, wynikające z rodzaju diet: drugie śniadanie – razem ze śniadaniem, podwieczorek – razem z obiadem. Ustalane terminy wydawania posiłków:

Posiłek godziny wydawania.

Śniadanie I tura Od 8:10.

Śniadanie II tura Od 8:40.

Obiad I tura Od 13:15.

Obiad II tura Od 14:00.

Kolacja I tura Od 17:45.

Kolacja II tura Od 18:30.

Posiłki dla pacjentów przywożone będą przez Wykonawcę transportem do tego przystosowanym zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w termosach lub innych

zamykanych i czystych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i odpowiednią temperaturę w trakcie całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r., nr 136 poz. 914 z późn. zm.). Opakowania zbiorcze – termosy muszą posiadać certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.

Wykonawca dokonywać będzie odbioru resztek pokarmowych po każdym z posiłków przy zachowaniu systemu.

HACCP w obrocie resztek pokonsumpcyjnych, prowadzenie dokumentacji – rejestr resztek pokarmowych. Ilość zwrotów pokonsumpcyjnych uzależniona jest od jakości posiłku, jego walorów smakowych i estetycznych.

Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych 1 x dziennie w oznakowanych zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do gromadzenia tych odpadów, dostarczonych przez Wykonawcę.

Odbiór, mycie i dezynfekcja termosów należeć będą do Wykonawcy.

2. Wspólny Słownik Zamówień - kody CPV:

Przedmiot opis Kod CPV.

Przedmiot główny Usługi w zakresie przygotowywania posiłków 55 32 1000-6.

Przedmiot pomocniczy Usługi w zakresie dostarczania posiłków 55 52 0000-1.

Usługi w zakresie podawania posiłków 55 32 0000-9.

3. Wymagania stawiane Wykonawcy:

1) Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarnoepidemiologiczny przygotowywanie posiłków realizowane będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy całego okresu trwania umowy).

2) Organizacja zamówienia: Dostawa zamówionych posiłków co najmniej 30 minut przed ustalonymi terminami wydawania posiłków, następnie, porcjowanie i podanie posiłków na stołówkę oraz przygotowanie oraz podanie posiłków na oddziały szpitalne do sal chorych (bez karmienia pacjentów) w ilości około 30 posiłków.

Po posiłkach zbieranie naczyń stołowych z sal chorych i stołówki, zmywanie oraz wyparzanie i zabezpieczanie do następnych posiłków.

3) Jadłospisy: dostarczanie jadłospisu dekadowego (przed rozpoczęciem każdej dekady) oraz dostarczanie jadłospisu na dany dzień z dokładnie określoną gramaturą każdego posiłku.

4) Żywność: Wykonawca jest zobowiązany do stosowania żywności dopuszczonej do żywienia zbiorowego dla zakładów opieki zdrowotnej (wymogi sanitarno-epidemiologiczne), normy żywieniowe dla rodzajów diet: podstawowej, lekkostrawnej, cukrzycowej 3 i 5-cio posiłkowej, obowiązujących w placówkach służby zdrowia (szpitalach).

5) Zaopatrzenie podręcznego magazynku: – lodówki w suchy prowiant dla potrzeb pacjentów chorych na cukrzycę (związane z podawaniem insuliny).

6) Kontrola: Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez wyznaczonego przedstawiciela, stanu sanitarno-higienicznego kuchni i zaplecza kuchennego, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków i przygotowaniu ich do wydania.

7) Kadra: Posiadanie kadry odpowiedniej ilości kadry do obsługi wydawania posiłków w tym: porcjowanie, transport do sal chorych na oddziały szpitalne (bez karmienia pacjentów), obsługi stołówki, obsługi zmywalni i wyparzalni naczyń i sprzątnięcia co jest obowiązkiem Wykonawcy zamówienia.

8) Wymagane wyposażenie obowiązujące Wykonawcę: min. dwa podgrzewacze parowe (bemary) bądź inne urządzenia do podgrzewania posiłków oraz kuchenka mikrofalowa, czajniki elektryczne, lodówka, waga, termometr do mierzenia temp. posiłków.

9) Wyposażenie drobne: zastawa stołowa, sztućce, wazy, dzbanki, szklanki, nakrycia stołów, pojemniki na przyprawę, stojaki na serwetki itp. w ilości min. 110 % ilości pacjentów oraz

uzupełnianie w miarę potrzeb jest obowiązkiem Wykonawcy zamówienia. (Inwentaryzacja przed rozpoczęciem działalności oraz inwentaryzacja po zakończeniu działalności).

10) Sprzątanie: sprzątanie ciągów komunikacyjnych, klatki schodowych, pomieszczeń kuchni, pomieszczenie do porcjowania posiłków, stołówki oraz zmywalni naczyń (tabelaryczne zestawienie pomieszczeń przeznaczonych do sprzątania przez wykonawcę – łącznie: 216,10 m²).

Pomieszczenie metraż.

Wejście – transport schodami od strony podwórza.

1. Korytarz – ciąg komunikacyjny 16,50
2. Szatnia i pom. socjalne dla personelu (wyposażenie wg protokołu) 10,10
3. Natrysk i ubikacja dla personelu 4,60
4. rozdzielnia kelnerska 22,20
5. Przygotownia czysta śniadań 10,00
6. Stołówka – jadalnia (wyposażenie wg protokołu) 142,00
7. Pomieszczenie zlewozmywaka i wyparzania naczyń 10,70

Razem metraż wynosi 216,10.

11) Użyczenie pomieszczeń: Zamawiający użyczy pomieszczenia przeznaczone do porcjowania zmywania wyparzania bez wyposażenia w sprzęt gastronomiczny, stołowo kuchenny. Umowa na świadczenie usługi całodziennego żywienia pacjentów nr ZPM-2820-05 /12 oraz umowa użyczenia pomieszczeń istnieją łącznie tzn. aby świadczyć przedmiotową usługę należy korzystać z pomieszczeń do tego przeznaczonych w siedzibie Zamawiającego.

12) Opłaty: za użyczenie pomieszczeń niezbędnych do świadczenia usługi - Podatek od nieruchomości: według stosownej Uchwały Rady Miasta Zakopane w sprawie określenia wysokości stawek podatku od nieruchomości na dany rok. Wysokość podatku od nieruchomości w roku 2012 wynosi: 15,00 PLN netto za 1 m² powierzchni użytkowej w skali roku plus należny podatek VAT. Dodatkowo opłata za ciepłą i zimną wodę (zainstalowane liczniki wody), ścieki, energia elektryczna (zainstalowany licznik energii elektrycznej), wywóz odpadów stałych, linia wewnętrzna telefoniczna nr 17 z możliwością wyjścia na miasto – opłata na podstawie wydruku ilości połączeń wykonanych przez wykonawcę.

13) Kiosk: Zamawiający wymaga prowadzenia kiosku z artykułami (prasa, słodycze, napoje) dla pacjentów przez cały okres obowiązywania umowy na świadczenie usługi całodziennego żywienia pacjentów.

14) Dezynsekcja: przeprowadzanie dezynsekcji 1 × 6 miesięcy z powtórzeniem po dwóch tygodniach, należy przedkładać kserokopię faktury z przeprowadzonej dezynsekcji Zamawiającemu.

15) Resztki i odpady pokonsumpcyjne: odbierane przez Wykonawcę.

16) Przepisy sanitarne: kary za nie przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych płacić będzie Wykonawca zamówienia.

17) Naprawy: prowadzenie i finansowanie bieżących napraw, malowanie, arylowanie podłogi 1 x 6 miesięcy, uzupełnianie żarówek należy do zobowiązań Wykonawcy w pomieszczeniach przeznaczonych dla wykonawcy.

18) Remonty: przeprowadzanie i finansowanie remontów po uzgodnieniu z Zamawiającym należy do zobowiązań Wykonawcy.

19) Odpowiedzialność: Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia wobec pacjentów oraz personelu i osób trzecich korzystających z usługi żywieniowej. Pełną odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

II.1.5. CPV code(s)

55321000 Meal-preparation services, 55320000 Meal-serving services, 55520000 Catering services

II.1.6. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.2. Total value of the contract/lot

II.2.1. Total value of the contract/lot

Value: 1 806 986,88 PLN

Including VAT. VAT rate (%) 8,00

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

Lowest price

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction has been used: no

IV.3. Administrative information

IV.3.1. File reference number attributed by the contracting authority

ZPM-2810-05/12

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

Contract notice

Notice number in the OJ S: [2012/S 044-072230](#) of 3.3.2012

Section V: Award of contract

V.1. Date of conclusion of the contract

30.3.2012

V.2. Information about tenders

Number of tenders received: 1

V.3. Name and address of the contractor

Official name: Catermed S.A.

Postal address: ul. Ks. Siemaszki

Town: Kraków

Postal code: 31-201

Country: Poland

V.4. Information on value of the contract/lot

Initial estimated total value of the contract/lot:

Value: 1 850 688,00 PLN

excluding VAT

Total value of the procurement:
Value: 1 806 986,88 PLN
Including VAT. VAT rate (%) 8,00

V.5. Information about subcontracting

The contract is likely to be subcontracted: no

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

VI.2. Additional information

Pisemnie, faksem drogą elektroniczną Za każdym razem należy potwierdzić otrzymanie faksu.
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

a) oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w załącznikach do specyfikacji zostaną odrzucone

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

Zamówienie publiczne nie jest prowadzone przy użyciu aukcji elektronicznej.

Informacja na temat możliwości powierzenia przez wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom.

— Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia części zamówienia podwykonawcom.

Informację o zakresie powierzonych do wykonania części zamówienia należy podać w formularzu ofertowo – cenowym, stanowiącym załącznik nr 1,

— Za dostawy powierzone podwykonawcom odpowiada w pełnym zakresie wykonawca robót, który jest gwarantem.

5. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.

VI.3. Procedures for review

VI.3.1. Review body

Official name: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej

Postal address: ul. Postępu 17 a

Town: Warszawa

Postal code: 06-676

Country: Poland

Telephone: +48 224587801

Fax: +48 224587700

Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.3.2. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures: 1. Środki ochrony prawnej (Odwołanie, Skarga do Sądu) w niniejszym postępowaniu przysługują wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub miały interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia lub poniosły lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia środki ochrony prawnej przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej prowadzoną przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.

3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od:

- 1) niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub
- 2) zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
4. 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.
5. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli zostało ono przesłane faksem lub drogą elektroniczną, lub
 - 2) 15 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli zostało ono przesłane pisemnie,
6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub wobec postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na stronie internetowej zamawiającego - www.rehabilitacja.zakopane.pl.
7. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt. 5, 6 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
8. Jeżeli zamawiający mimo takiego obowiązku nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
 - 1) 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia,
 - 2) 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
9. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
10. 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. Przesłanie kopii odwołania może nastąpić pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.
11. Brak przekazania zamawiającemu kopii odwołania, w sposób oraz w terminie określonym powyżej, stanowi jedną z przesłanek odrzucenia odwołania przez Krajową Izbę Odwoławczą.
12. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.
13. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia.
14. Kopię odwołania zamawiający:
 - 1) przekaże niezwłocznie innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - 2) zamieści również na stronie internetowej - www.rehabilitacja.zakopane.pl, jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
15. Przystąpienie do postępowania odwoławczego wykonawca wnosi w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu

rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje.

16. Przystąpienie do postępowania odwoławczego doręcza się Prezesowi Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.

17. Odwołanie podlegać będzie rozpoznaniu przez Krajową Izbę Odwoławczą, jeżeli nie zawiera braków formalnych oraz uiszczono wpis od odwołania.

18. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do Sądu

19. Pozostałe informacje dotyczące środków ochrony prawnej znajdują się w Dziale VI Prawa zamówień publicznych „Środki ochrony prawnej”, art. od 179 do 198g.

VI.3.3. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Urząd Zamówień Publicznych

Postal address: ul. Postępu 17 a

Town: Warszawa

Postal code: 06-676

Country: Poland

Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4. Date of dispatch of this notice

4.4.2012