

Poland-Warsaw: Hotel meeting and conference services

OJ S 149/2015 05/08/2015

Contract notice**Services****Directive 2004/18/EC****Section I: Contracting authority**

I.1. Name and addresses

Official name: Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA

Postal address: ul. Wspólna 30

Town: Warszawa

Postal code: 00-930

Country: Poland

Contact person: Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa

E-mail: fapa@fapa.org.pl

Telephone: +48 226231901

Fax: +48 226231909

Internet address(es):General address of the contracting authority: www.fapa.com.pl**Additional information can be obtained from:**

the abovementioned address

Specifications and additional documents (including documents for competitive dialogue and a dynamic purchasing system) can be obtained from:

the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted: the abovementioned address**I.2. Type of the contracting authority**

Other: fundacja

I.3. Main activity

Other: rozwój obszarów wiejskich, rolnictwa, rynków rolnych oraz bankowości spółdzielczej

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 attributed to the contract by the contracting authority**

65/ZRW/PN-U/2015.

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: W odległości nie większej, niż 250 km od Warszawy.

NUTS code PL Polska

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

II.1.4. Information about framework agreement

II.1.5. Short description of the contract or purchase(s)

Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie trzydniowego spotkania szkoleniowego dla beneficjentów osi priorytetowej 5 Pomoc Techniczna Program Operacyjny „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013” oraz pracowników Fundacji Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA, w ramach którego świadczone będą usługi wynajmu sali szkoleniowej oraz usługi hotelarskie i gastronomiczne. W ramach zamówienia wykonawca zapewni na terenie jednego hotelu/ośrodka/kompleksu:

- 1) Wynajem sali na spotkanie w terminie 14-16.9.2015 r. (14.09 – 8 godzin, 15.09 – 8 godzin, 16.09 – 4 godziny), wyposażonej w: miejsca siedzące przy stołach dla 65 osób, stół prezydencki, minimum 2 mikrofony bezprzewodowe, laptop i projektor multimedialny, ekran, flipchart, klimatyzację, łącze internetowe oraz obsługę techniczną.

- 2) Zakwaterowanie 15 osób w hotelu/ośrodku/kompleksie o standardzie, minimum 3 gwiazdkowym lub innym równoważnym obiekcie znajdującym się w promieniu do 250 km od Warszawy, poza granicami administracyjnymi miast, na obszarze wiejskim z dala od ruchliwych ciągów komunikacyjnych, wśród terenów rekreacyjnych. Zamawiający rozumie przez to teren, który przyczynia się do rozwoju zainteresowań, podwyższania aktywności fizycznej, rozładowania napięcia nerwowego oraz aktywnego spędzania czasu, np. ścieżki zdrowia, naturalne treny zielone, rzeczne, urządzone zieleńce, boiska sportowe, przystań; W tym:

- a) nocleg ze śniadaniem dla 15 osób (14-16.9.2015 r. dwie noce) w konfiguracji, co najmniej 5 osób w pokojach 1 – osobowych i 10 osób w pokojach 2 osobowych ze śniadaniem w formie bufetu w dniach 15 i 16.9.2015 r. obejmującym: wędliny, sery 3 rodzaje, pomidory, ogórki, jajecznicę, parówki/kielbaski, omlety, sałatka ze świeżych warzyw, twaróg, pasta jajeczna, jajka na twardo z majonezem, ciasto domowe, owoce, jogurty, płatki, mleko, owoce suszone, bakalie, miód, dżemy, soki, woda, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna.

Hotel/ośrodek/kompleks musi posiadać całodobową recepcję hotelową, bezpłatny parking.

Pokoje muszą być wyposażone m.in. w: czajniki, Internet bezprzewodowy wi-fi, telewizor, łazienka z: kompletem ręczników, suszarką do włosów, zimną i ciepłą wodą 24h.

- b) obiad serwowany dla 15 osób w dniu 14.9.2015 obejmujący: zupę (250 ml na osobę), drugie danie (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot/woda z cytryną (0,5 l na osobę). Wykonawca proponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z potraw regionalnych. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

- c) serwis kawowy (kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki, ciastka, małe kanapeczki) w dniu 14.9.2015 r. ok. godz. 17:00.

- d) obiad serwowany dla 15 osób 15.9.2015 r., obejmujący: zupę (250 ml na osobę), drugie danie (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot/woda z cytryną (0,5 l na osobę). Wykonawca proponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z potraw regionalnych. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

- e) przerwę kawową ciągłą dla 15 osób w dniu 15.9.2015 r., obejmującą: kawę, herbatę, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki, ciastka, przekąski słone.

- f) kolacje w formie grilla dla 15 osób w dniu 15.9.2015 r. obejmującą: karkówkę uprzednio marynowaną (min. dwie porcje na osobę), kielbasę (min. dwie porcje na osobę) oraz po jednej porcji: kaszanka z cebulką, bigos, ziemniaki pieczone w folii, warzywa (cukinia, papryka, bakłażan), smalec, ogórki kiszane/małosolne, dipy (czosnkowy, ketchup, musztarda) sałatka, pieczywo (chleby wiejskie, bułeczki, chleb cebulowy). Kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki.

3) Kolację uroczystą wraz z oprawą muzyczną DJ, na wydzielonej sali dla maksymalnie 65 osób w dniu 14.9.2015 r. w godzinach 20:00 do 4:00. Obejmującą: danie główne: zupę (250 ml na osobę), drugie danie na gorąco (np. mięso min. 150 g, ziemniaki, surówka) oraz kompot /woda z cytryną (0,5 l na osobę). Zupa podawana w drugiej części kolacji np. żurek, stroganow. Wybór sałatek w ilości 150 g na osobę (min. 3 rodzaje) w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw. Półmiski zimnych dań: półmiski wędlin, kielbas – co najmniej 8 rodzajów, półmiski ryb wędzonych – co najmniej 3 rodzaje, półmiski serów – co najmniej 5 rodzajów, balotyna, pieczywo, masło, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda z cytryną, soki, owoce co najmniej 4 rodzaje oraz domowe ciasto co najmniej dwa rodzaje.

Wykonawca zaproponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z regionalnego dania głównego. Zleceniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

Ponadto Zleceniobiorca zapewni nieodpłatną rezerwację miejsc noclegowych w tym samym hotelu/ośrodku/kompleksie gdzie będą świadczone usługi uwzględnione w punkcie 1), 2), 3), w terminie spotkania dla dodatkowych 50 osób (14-16.9.2015 r. dwie noce), w standardzie nieodbiegającym od standardu przedstawionego w ofercie (zgodnie z podpunktem a) zamówienia), w pokojach 1 – osobowych i 2 – osobowych (w konfiguracji, co najmniej 16 osób w pokojach 1 – osobowych i 34 osoby w pokojach 2 – osobowych), z pełnym wyżywieniem obejmującym: serwis kawowy w dniu 14.9.2015 r. ok. godz. 17:00 oraz śniadanie w formie bufetu w dniach 15,16.9.2015 r., przerwę kawową ciągłą w dniu 15.9.2015 r., obiad serwowany dwudaniowy w dniu 15.9.2015 r., kolacje w formie grilla w dniu 15.9.2015 r. – MENU zgodne z podpunktem a), c), d), e), f) zamówienia. Dodatkowi uczestnicy indywidualnie będą opłacać swój pobyt w ośrodku przelewem/gotówką/kartą. Dodatkowo dla wszystkich uczestników spotkania hotel/ośrodek/kompleks zapewni bezpłatny parking.

Ceny wyżej wymienionych usług dla dodatkowych uczestników muszą być takie same, jak ceny przedstawione dla podpunktów a), c), d), e), f) oferty.

Uwaga:

Wykonawca poda w ofercie nazwę oraz adres obiektu, w którym zobowiązuje się zapewnić ww. świadczenia, a także atrakcje dodatkowe, które zobowiązuje się zapewnić uczestnikom. Pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia zawiera wzór umowy, stanowiący załącznik nr 7 do SIWZ.

II.1.6. CPV code(s)

55120000 Hotel meeting and conference services

II.1.7. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.1.8. Lots

This contract is divided into lots: no

II.1.9. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2. Scope of the procurement

II.2.1. Total quantity or scope

Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie trzydniowego spotkania szkoleniowego dla beneficjentów osi priorytetowej 5 Pomoc Techniczna Program Operacyjny „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013” oraz pracowników Fundacji Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA, w ramach którego świadczone będą usługi wynajmu sali szkoleniowej oraz usługi hotelarskie i gastronomiczne. W ramach zamówienia wykonawca zapewni na terenie jednego hotelu/ośrodka/kompleksu:

1) Wynajem sali na spotkanie w terminie 14-16 września 2015 r. (14.09 – 8 godzin, 15.09 – 8 godzin, 16.09 – 4 godziny), wyposażonej w: miejsca siedzące przy stołach dla 65 osób, stół prezydialny, minimum dwa mikrofony bezprzewodowe, laptop i projektor multimedialny, ekran, flipchart, klimatyzację, łącze internetowe oraz obsługę techniczną.

2) Zakwaterowanie 15 osób w hotelu/ośrodku/kompleksie o standardzie, minimum 3 gwiazdkowym lub innym równoważnym obiekcie znajdującym się w promieniu do 250 km od Warszawy, poza granicami administracyjnymi miast, na obszarze wiejskim z dala od ruchliwych ciągów komunikacyjnych, wśród terenów rekreacyjnych. Zamawiający rozumie przez to teren, który przyczynia się do rozwoju zainteresowań, podwyższania aktywności fizycznej, rozładowania napięcia nerwowego oraz aktywnego spędzania czasu, np. ścieżki zdrowia, naturalne treny zielone, rzeczne, urządzone zieleńce, boiska sportowe, przystań; W tym:

a) nocleg ze śniadaniem dla 15 osób (14-16.9.2015 r. dwie noce) w konfiguracji, co najmniej 5 osób w pokojach 1 – osobowych i 10 osób w pokojach 2 osobowych ze śniadaniem w formie bufetu w dniach 15 i 16.9.2015 r. obejmującym: wędliny, sery 3 rodzaje, pomidory, ogórki, jajecznicę, parówki/kielbaski, omlety, sałatka ze świeżych warzyw, twaróg, pasta jajeczna, jajka na twardo z majonezem, ciasto domowe, owoce, jogurty, płatki, mleko, owoce suszone, bakalie, miód, dżemy, soki, woda, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna.

Hotel/ośrodek/kompleks musi posiadać całodobową recepcję hotelową, bezpłatny parking. Pokoje muszą być wyposażone m.in. w: czajniki, Internet bezprzewodowy wi-fi, telewizor, łazienka z: kompletem ręczników, suszarką do włosów, zimną i ciepłą wodą 24h.

b) obiad serwowany dla 15 osób w dniu 14.9.2015 obejmujący: zupę (250 ml na osobę), drugie danie (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot/woda z cytryną (0,5 l na osobę). Wykonawca proponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z potraw regionalnych. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

c) serwis kawowy (kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki, ciastka, małe kanapeczki) w dniu 14.9.2015 r. ok. godz. 17:00.

d) obiad serwowany dla 15 osób 15.9.2015 r., obejmujący: zupę (250 ml na osobę), drugie danie (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot/woda z cytryną (0,5 l na osobę). Wykonawca proponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z potraw regionalnych. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

e) przerwę kawową ciągłą dla 15 osób w dniu 15.9.2015 r, obejmującą: kawę, herbatę, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki, ciastka, przekąski słone.

f) kolacje w formie grilla dla 15 osób w dniu 15.9.2015 r. obejmującą: karkówkę uprzednio marynowaną (min. dwie porcje na osobę), kielbasę (min. dwie porcje na osobę) oraz po jednej porcji: kaszanka z cebulką, bigos, ziemniaki pieczone w folii, warzywa (cukinia, papryka, bakłażan), smalec, ogórki kiszone/małosolne, dipy (czosnkowy, ketchup, musztarda) sałatka, pieczywo (chleby wiejskie, bułeczki, chleb cebulowy). Kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki.

3) Kolację uroczystą wraz z oprawą muzyczną DJ, na wydzielonej sali dla maksymalnie 65 osób w dniu 14.9.2015 r. w godzinach 20:00 do 4:00. Obejmującą: danie główne: zupę (250 ml na osobę), drugie danie na gorąco (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot /woda z cytryną (0,5 l na osobę). Zupa podawana w drugiej części kolacji np. żurek, strogonow. Wybór sałatek w ilości 150 g na osobę (min. 3 rodzaje) w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw. Półmiski zimnych dań: półmiski wędlin, kielbas – co najmniej 8 rodzajów, półmiski ryb wędzonych – co najmniej 3 rodzaje, półmiski serów – co najmniej 5 rodzajów, balotyna, pieczywo, masło, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda z cytryną, soki, owoce co najmniej 4 rodzaje oraz domowe ciasto co najmniej dwa rodzaje.

Wykonawca proponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z regionalnego dania głównego. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

Ponadto Zleceniobiorca zapewni nieodpłatną rezerwację miejsc noclegowych w tym samym hotelu/ośrodku/kompleksie gdzie będą świadczone usługi uwzględnione w punkcie 1), 2), 3), w terminie spotkania dla dodatkowych 50 osób (14-16.9.2015 r. dwie noce), w standardzie nieodbiegającym od standardu przedstawionego w ofercie (zgodnie z podpunktem a) zamówienia), w pokojach 1 – osobowych i 2 – osobowych (w konfiguracji, co najmniej 16 osób w pokojach 1 – osobowych i 34 osoby w pokojach 2 – osobowych), z pełnym wyżywieniem obejmującym: serwis kawowy w dniu 14.9.2015 r. ok. godz. 17:00 oraz śniadanie w formie bufetu w dniach 15,16.9.2015 r., przerwę kawową ciągłą w dniu 15.9.2015 r., obiad serwowany dwudaniowy w dniu 15.9.2015 r., kolacje w formie grilla w dniu 15.9.2015 r. – MENU zgodne z podpunktem a), c), d), e), f) zamówienia. Dodatkowi uczestnicy indywidualnie będą opłacać swój pobyt w ośrodku przelewem/gotówką/kartą. Dodatkowo dla wszystkich uczestników spotkania hotel/ośrodek/kompleks zapewni bezpłatny parking. Ceny wyżej wymienionych usług dla dodatkowych uczestników muszą być takie same, jak ceny przedstawione dla podpunktów a), c), d), e), f) oferty.

Uwaga:

Wykonawca poda w ofercie nazwę oraz adres obiektu, w którym zobowiązuje się zapewnić ww. świadczenia, a także atrakcje dodatkowe, które zobowiązuje się zapewnić uczestnikom. Pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia zawiera wzór umowy, stanowiący załącznik nr 7 do SIWZ.

II.2.2. Information about options

Options: no

II.2.3. Information about renewals

This contract is subject to renewal: no

II.3. Duration of the contract or time limit for completion

Start 14.9.2015. Completion 16.9.2015

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions related to the contract

III.1.1. Deposits and guarantees required

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium, z uwagi na treść art. 5 ust. 1 ustawy Pzp.

III.1.2. Main financing conditions and payment arrangements and/or reference to the relevant provisions governing them

III.1.3. Legal form to be taken by the group of economic operators to whom the contract is to be awarded

III.1.4. Contract performance conditions

The performance of the contract is subject to particular conditions: no

III.2. Conditions for participation

III.2.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

III.2.2. Economic and financial ability

III.2.3. Technical and professional ability

List and brief description of conditions:

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu do oferty należy dołączyć:

a) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1-4 ustawy Pzp wg wzoru zgodnego z załącznikiem nr 2 do SIWZ. Oświadczenie to zostanie podpisane przez osobę/y upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

b) Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane lub są wykonywane. Do niniejszego wykazu należy załączyć dowody potwierdzające, że wymienione w wykazie usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Dowodami należytego wykonania lub wykonywania usługi są:

— poświadczenie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych dostaw lub usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,

— oświadczenie Wykonawcy, wyłącznie w przypadku, gdyby z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie był w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w rozdziale VI ust. 1 pkt. b) tiret 1 SIWZ.

Zamawiający jednocześnie wskazuje, że w razie konieczności, w szczególności gdy powyższy wykaz lub dowody wzbudzą wątpliwości Zamawiającego, lub gdy z poświadczenia albo innego dokumentu wynika, że dana usługa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie, może się zwrócić bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługa była, lub jest wykonywana, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio Zamawiającemu.

Niniejszy wykaz należy złożyć wg wzoru zgodnego z Załącznikiem nr 4 do SIWZ.

W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem na rzecz którego świadczone były usługi, o których mowa w niniejszym wykazie, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania ww. dowodów.

W przypadku oferty składanej przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczenie o spełnianiu warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 składa co najmniej jeden z tych Wykonawców albo wszyscy ci Wykonawcy wspólnie.

2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp należy złożyć następujące dokumenty: Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia zgodnie ze wzorem zawartym w załączniku nr 3 do SIWZ,

3. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z przyczyny, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy Pzp należy złożyć następujące dokumenty:

a) oświadczenie o przynależności lub o braku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16.2.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów,

b) w przypadku, gdy z treści oświadczenia o którym mowa w punkcie a) wynika, że Wykonawca jest członkiem grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16.2.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, Wykonawca zobowiązany jest załączyć do tego oświadczenia listę podmiotów wchodzących w skład tej samej grupy kapitałowej co Wykonawca.

Wzór oświadczenia określa Załącznik nr 5 do SIWZ.

Minimum level(s) of standards possibly required:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1.1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

1.2. Posiadają wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia.

Zamawiający uzna warunek ten za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy niż 3 lata – w tym okresie, należycie wykonał co najmniej 2 (dwie) usługi, o wartości co najmniej 15 000 PLN brutto (słownie: piętnaście tysięcy złotych) każda, z których każda polegała na zapewnieniu zakwaterowania i wyżywienia.

Wykonanie jednej usługi jest równoznaczne z wykonaniem jednej umowy (jednego zamówienia na rzecz jednego Zamawiającego).

1.3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

1.4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na prawidłowe i terminowe wykonanie zamówienia.

III.2.4. Information about reserved contracts

III.3. Conditions specific to services contracts

III.3.1. Information about a particular profession

Execution of the service is reserved to a particular profession: no

III.3.2. Information about staff responsible for the performance of the contract

Obligation to indicate the names and professional qualifications of the staff assigned to performing the contract: no

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.1.2. Information about the limits on the number of candidates to be invited

IV.1.3. Information about reduction of the number of solutions or tenders during negotiation or dialogue

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

The most economically advantageous tender in terms of Criteria below

1. Cena. Weighting 90

2. Dodatkowe atrakcje dla uczestników. Weighting 10

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction will be used: no

IV.3. Administrative information

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

65/ZRW/PN-U/2015

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

no

IV.3.3. Conditions for obtaining specifications and additional documents or descriptive document

IV.3.4. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

12.8.2015 - 10:00

IV.3.5. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.3.6. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

Polish.

IV.3.7. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Duration in days: 60 (from the date stated for receipt of tender)

IV.3.8. Conditions for opening of tenders

Date: 12.8.2015 - 10:30

Place:

Warszawa.

Persons authorised to be present at the opening of tenders: no

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.2. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
yes

Identification of the project: Pomoc Techniczna PO RYBY.

VI.3. Additional information

Zgodnie z art. 93 pkt 1a ustawy Pzp Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki pochodzące z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegające zwrotowi środki z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Prezes Urzędu Zamówień Publicznych

Postal address: ul. Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

VI.4.2. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures: Informację zawiera art. 182 ustawy Prawo zamówień publicznych.

VI.4.3. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Prezes Urzędu Zamówień Publicznych

Postal address: ul. Postępu 17a

Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland

VI.5. Date of dispatch of this notice
31.7.2015