

**Ożarów Mazowiecki: DOSTAWA WRAZ Z MONTAŻEM WYPOSAŻENIA
PRACOWNI GASTRONOMICZNYCH W RAMACH REALIZOWANEGO PRZEZ
POWIAT WARSZAWSKI ZACHODNI PROJEKTU PN. INWESTYCJA
W PRZYSZŁOŚĆ FINANSOWANEGO ZE ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ
W RAMACH PROGRAMU OPERACYJNEGO KAPITAŁ LUDZKI DZIAŁANIE
9.2 - PODNIESIENIE ATRAKCYJNOŚCI I JAKOŚCI SZKOLNICTWA
ZAWODOWEGO.**

Numer ogłoszenia: 121730 - 2014; data zamieszczenia: 09.04.2014

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Starostwo Powiatu Warszawskiego Zachodniego , ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, woj. mazowieckie, tel. 022 7337212, faks 022 7337212.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.pwz.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: DOSTAWA WRAZ Z MONTAŻEM WYPOSAŻENIA PRACOWNI GASTRONOMICZNYCH W RAMACH REALIZOWANEGO PRZEZ POWIAT WARSZAWSKI ZACHODNI PROJEKTU PN. INWESTYCJA W PRZYSZŁOŚĆ FINANSOWANEGO ZE ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ W RAMACH PROGRAMU OPERACYJNEGO KAPITAŁ LUDZKI DZIAŁANIE 9.2 - PODNIESIENIE ATRAKCYJNOŚCI I JAKOŚCI SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO..

II.1.2) Rodzaj zamówienia: dostawy.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: ZSP nr 1 w Ożarowie Mazowieckim - dostawa i montaż na adres: 05-850 Ożarów Mazowiecki, ul. Poznańska 129/131: 1.Piec konwekcyjno-parowy ze sterowaniem cyfrowym 5xGN 1/1 z blachami Wentylator o zmiennym kierunku obrotów system bezpośredniej produkcji pary/ system osuszania komory / system cyrkulacji powietrza / Halogenowe oświetlenie Wyposażenie opcjonalne : Rotor / system myjący / ilość - 1 2.Meble ze stali nierdzewnej: A)Szafa porządkowa z umywalką 1000x500x2000 mm. Komora umywalki zabudowana z trzech stron, otwory wentylacyjne, przestawna półka. ilość - 1 Stół przyścienny z blokiem trzech szuflad po prawej stronie i drzwiami suwowymi, wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304 przesuwana półka w szafce . Tylne nogi stołów SA przesunięte o 80 mm względem blatu. Głębokość szuflad 150 mm. B)3 Stoły o rozmiarach : 1900x600x850 ilość 1 1700x600x850 ilość 1 150x600x850 ilość 1 3.Szafa chłodnicza - obudowa ze stali nierdzewnej. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne oszranianie, filtr przeciwpylowy, grubość ścianki 60 mm. Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej. W komplecie 6 półek powlekanych, samo domykające drzwi z zamkiem na klucz, profilowany uchwyt do otwierania drzwi. Komora chłodząca wykonana z aluminium, wymiary półek WxD:530x595 mm. ilość - 1 4. Schłodziarka szokowa - urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania potraw. Otwór odpływowy na spódzie komory, wbudowany agregat. Cyfrowy panel sterowania, pojemność : 5xGN 1/1 , wsad 12/18 kg.na cykl, schładzanie szokowe+70 o C +3oC w ciągu 90 minut lub w ciągu 240 minut. ilość - 1 5. Lodówka na próbki -opływowy kształt, na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek. Urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo /białe/,

drzwi perłowe. Cichy agregat. ilość - 1 6. Zestaw sztućców specjalistycznych wykonanych ze stali nierdzewnej . 1)widelec do ryb -12 2)nóż do ryb - 12 3)nóż do serwowania ryb -1 4)nóż do tortu -1 5)nóż do steków -1 6)widelec do sałaty -1 7)łyżka do serwowania -1 8)chochelka -1 9)łyżeczka do cukru -6 10)łyżka stołowa 12 11)łyżeczka do kawy - 12 12)widelec stołowy -12 13)nóż stołowy - 12 14)łyżeczka do herbaty -12 15)łopatka do ciast -1 16)łyżeczka barmańska -1 17)łyżeczka do deserów - 12 18)widelczyk stołowy - 2 19)widelec do sałatek - 1 20)łopatka do pizzy - 1 21)łyżka perforowana - 1 22)rađelko do pizzy - 1 23)szczypce do spaghetti - 1 24)łopatka do serwowania - 1 25)ubijak do ziemniaków - 1 26)łopatka do przewracania perforowana - 1 27)chochla do serwowania / łyżka cedzakowa - 1 28)widelec do przewracania - 1 29)szczypce - 1 30)skrobarka do ryb - 1 31)pęseta do usuwania ości - 1 32)nóż do pieczeni - 1 33)nóż do oddzielania kości wąski - 1 34)stalka - 1 35)nóż do jarzyn - 1 36)nóż uniwersalny - 1 37)nóż do wędlin - 1 38)nóż do serów - 1 39)nóż do obierania - 6 40)nożyce kuchenne - 1 41)nożyce do drobiu - 1 7. Kuchnie indukcyjne - wykonane ze stali nierdzewnej , do 60% ogranicza zużycie energii w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych, bezpieczny system grzewczy ,płaska i gładka powierzchnia. Trzony indukcyjne włączają się w chwili postawienia naczynia i wyłączają w momencie zdjęcia naczynia. Klasa energetyczna: A+ 4 pola indukcyjne. ilość - 4 8. Kuchnie mikrofalowe wykonane ze stali nierdzewnej o mocy 1000 W, pojemność komory 25 litrów, elektroniczne sterowanie, zakres zegara 1h40 min. 3 zakresy mocy wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm. ilość - 2 9. Grill podwójny : stalowa płyta grillowa o grubości 12 mm.2strefy grzewcze, płynna regulacja temperatury, specjalna szufladka na tłuszcz, obudowa ze stali nierdzewnej, powierzchnia robocza WxD 600x350 mm. ilość - 1 10. Piec do pizzy : obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, płyty szamotowe o grubości 20 mm. Zakres pracy do 450o C, oświetlenie komory, kominiek odprowadzający parę, możliwość niezależnego sterowania grzałką górną oraz dolną. ilość 1 11. Zmywarka gastronomiczna do naczyń : Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej , 2 pary ramion myjąco-płuczących - góra/dół, pojemność komory - 26 l. pojemność bojlera - 5,5 l, maksymalna wysokość wsadu 315 , koszt 500x500, koszt do talerzy uniwersalny i pojemnik na sztućce w standardzie, dozownik do płynu w standardzie, spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP, użycie wody 2,5l/cykl. ilość - 1 12. Lodówka z kostkarką obudowa ze stali nierdzewnej, dane techniczne: wymiary: 178,9x91,2x73,4, klasa energetyczna A Pojemność użytkowa zamrażarki 144 l Pojemność użytkowa chłodziarki 357 l , pojemność użytkowa zamrażarki 144 litry. ilość - 1 13. Ekspres do kawy - ciśnieniowy obudowa ze stali nierdzewnej z elementami z tworzywa 4 programowalne przyciski do wydawania kawy, przyłącze wodne 3/8, wydajna pompa rotacyjna, pojemność bojlera - 6, moc grzałki bojlera - 2000 W. ilość - 1 14. Roboty uniwersalne wielofunkcyjne: (typu R301) z zestawem tarcz Pojemnik cutter i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa. Wyposażony w system sterowania impulsyjnego. ilość - 2 15. Maszyna do ubijania masy - Mieszarka do ubijania masy Pojemność zbiornika 12 l. Wymiary 333x42mm. ilość - 2 16. Wilk gastronomiczny - pokrywa z poliwęglanu Wał silnika ze stali nierdzewnej spełnia wymogi HACCP. ilość - 1 17. Krajalnica specjalistyczna specjalny nóż do serów pokryty teflonem Podstawa wykonana z lakierowanego aluminium, osłona noża, taca podawcza oraz ruchoma ścianka wykonane są z anodowanego aluminium, wentylowany silnik, ostrzałka. ilość - 1 18. Rozdrabniacz - tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej Auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka, zestaw montażowy Quick-Lock gwarantujący szybką instalację. Zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie. Pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra, wbudowany włącznik pneumatyczny. ilość - 1 19. Naświetlacz do jaj szufladowy - dezynfekuje jednorazowo 30 szt. Jaj. Dezynfekcje zapewniają lampy emitujące dawkę promieniowania UV . czas naświetlania 150 sek. Obudowa ze stali nierdzewnej. ilość - 3 20. Waga elektroniczna -kalkulacyjna : zasilanie

sieciowo-akumulatorowe z automatycznym wyłącznikiem, akumulator 6V3,6 Ah zasilacz sieciowy 230 V 8 klawiszy kodów bezpośrednich, klawiatura pokryta gumą silikonową, konwersja walut na euro ,dwie szalki-plastikowa i stalowa, port RS232 do współpracy z kasami lub komputerem. Wymiary szalki WxD;304x220 mm. Zakres ważenia do 15 kg. Dokładność 0,005 kg. ilość - 2 21. Waga sklepowa :pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny , szalka ze stali nierdzewnej, wielokrotne tarowanie, zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego. Duży wyświetlacz , dwuzakresowa . Wymiary szalki WxD; 230x190 mm. Zakres ważenia do 30 kg. ilość - 1 22. Waga magazynowa : zasilanie sieciowe lub akumulatorowe - akumulator 6V 3,3 Ah, zasilacz sieciowy - 230V, ruchomy wyświetlacz, wodoodporna klawiatura, konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia. Wymiary platformy WxD do 60 kg. ilość - 1 23. Ekspres ciśnieniowy z młynkiem - automatyczne spienienie mleka. Obudowa stalowa. Pojemność 1,8 l, moc 1450 W, ciśnienie 15 bar. ilość - 1 24. Wkłady do pieca konwekcyjnego O rozmiarach dł. 530 mm szer. 360 mm. GN ze stali nierdzewnej 1/1 Wysokość: 1)h 20 - 1 2)h 40 - 1 3)h 65 - 1 4)h 100 -1 25. Kostkarka do lodu - obudowa ze stali nierdzewnej, posiada zasobnik na lód, izolowane ścianki, odpływ grawitacyjny. Wymagane podłączenie do wody i odpływu. ilość - 1 26. Akcesoria cukiernicze i formy do wypieków : 1)końcówka do nadziewania - 1 2)komplet końcówek dekoracyjnych - 1 3)skrobki plastikowe - 1 4)worek do wyciskania standard - 1 5)szczotka do czyszczenia końcówek - 1 6)Mata do wypieków - wykonana z silikonu, odporność termiczna 40 do 250 o C - 1 7)Forma piramida - 1 8)Forma broszka - 1 9)Forma babka - 1 10)Komplet wybieraków do ciasta - 1 27. Gofrownica: żeliwne płyty grzewcze, regulacja temperatury do 300 o C, wyjmowana rynienka. Wzór gofrów kwadraty 4x6, czas pieczenia 2-3 minuty po nagraniu urządzenia. ilość - 1 28. Czekoladziarka Pojemność 3 l. Korpus srebrny Wymiary 260x320x495mm Pojemność: 3l Waga : 7 kg ilość - 1 29. Wyciskarka do owoców cytrusowych - obudowa wykonana z polerowanego stopu aluminium, pojemnik, docisk i wyciskacz ze stali nierdzewnej, maksymalna średnica owoców 120 mm. Urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza. ilość - 1 30. Zestaw narzędzi barmańskich : 1) SHAKER do koktajli 3 częściowy wykonany ze stali nierdzewnej, elektryczny wyciskacz do cytrusów : 2 wymienne końcówki wyciskające, podstawa anodowanego aluminium, misa i sitko wykonane z poliwęglanu, transparentna pokrywa misy, prędkość 900 obr/ min. ilość - 1 2) Blender Bar : 2 prędkości 17000/21000 obr./ min, pojemnik 1,25 litra akrylowy w komplecie sitko barmańskie. ilość - 1 31. Piec segmentowy-elektryczny z termo obiegiem 2 komorowy (typu: KROMET z BLACHAMI GN 2/1 lub równoważne) Moc całkowita : 14 kw. Wymiary komory : 530x650x340mm Zasilanie : 3NPE 230/400V 50HZ. ilość – 1. 32. Maszyna do bitej śmietany - wyjmowany pojemnik, możliwość regulowania termostatycznie temperatury w zakresie od 2-6oC. Wszystkie elementy ze stali nierdzewnej. Regulacja napowietrzania śmietany wg potrzeb. Pompa /konstrukcja łopatkowa/ uruchamiana przez przycisk. Wbudowany agregat chłodniczy. ilość - 1 33. Lada ekspozycyjna przeznaczona do prezentacji przechowywanej żywności. Wykonana ze stali nierdzewnej o wymiarach 380x670x735. ilość - 1 34. Gofrownica - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwie płyty żeliwne, płynna regulacja temperatury. ilość - 1 SOSW w Lesznie - dostawa i montaż na adres: 05-084 Leszno, ul. Sochaczewska 4 35. Kuchnia gazowo - elektryczna: Miejsca grzejne: 4 palniki Płyta grzejna: gazowa; Piekarnik: elektryczny; Zapalarka: Tak, w pokrętle Pojemność piekarnika: 53,4 l Klasa energetyczna: A Wymiary (WxSxG): 91 cm x 60 cm x 60 cm Kolor: stalowy Czujnik zapobiegający ulatnianiu się gazu ilość - 1 36. Lampa owadobójcza: Dopuszczona do użytku w kuchni; Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie Dwie świetlówki 15W, żywotność 8000-10000 godzin Taśma klejąca do łapania owadów; Min. Zasięg działania 100 m2 Taśma klejąca w zestawie ilość - 1 37. Zastawa stołowa: Kolor biały Min. 26 elementów, w tym: 6 talerzy obiadowych, 6 talerzy głębokich, 6 talerzy deserowych, 2 półmiski owalne, 2 salaterki, sosjerka

z podstawką, solniczka, pieprznica, Waza Porcelanowa Możliwość mycia w zmywarce ilość - 1 38. Sztućce: Kolor stalowy Min. 68 elementów, w tym: 12 noży obiadowych; 12 widelców obiadowych, 12 łyżek obiadowych, 12 łyżeczek do herbaty; 12 widelczyków do ciasta; Widelczyk półmiskowy mały/duży; 2 łyżki, Widelec do sałaty; Łyżka do sosu; Łyżka wazowa; Łyżeczka do cukru; 1 łopatka do cukru Stal nierdzewna Możliwość mycia w zmywarce ilość - 1 39. Szafa magazynowa dwudzielna z drzwiami otwieranymi (skrzydłowymi) wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej jest przeznaczona do przechowywania żywności lub umytych naczyń. Grubość blachy 1 mm. Półki w szafie są zamontowane na stał. Liczba półek 4. Stopki nóżek regulowane w zakresie -1 do +2 cm. Wymiary (W x D x S): 200 cm x 120-140 cm x 50 cm. ilość - 1 40. Stół szkieletowy centralny bez półki. Wykonany ze stali nierdzewnej gat. AISI 441 lub lepszej. Błat wykonany z blachy o grubości 1,00 mm (wygłuszony i wzmocniony od spodu płytą podwójnie laminowaną). Wyposażony w rant tylny o wysokości 40 mm. Grubość blatu: 40 mm. Wymiary: 160 cm x 70 cm x 85 cm. ilość - 1 41. Dodatki kelnerskie - Wyciskarka do cytrusów ręczna (chrom). ilość - 1 42. Dodatki kelnerskie - Otwieracz do butelek 4 funkcyjny. ilość - 1 43. Dodatki kelnerskie - Shaker nierdzewny (stal nierdzewna, poj. 600 ml). ilość - 1 44. Mikser profesjonalny z misą: Stabilna konstrukcja i zwiększona wytrzymałość; Cyfrowy timer 3 stopnie prędkości Prędkość na odpowiednich biegach 132/284/590 obr/min. Wyjmowana nierdzewna dzieża Dokładne mieszanie bez rotacji dzieży. ilość - 1 45. Mikser (blender) ręczny: W zestawie min 3 końcówki: nóż gwiazdka - przeznaczony do krojenia, siekania i rozcierania warzyw i owoców surowych lub gotowanych na puree, owoców zamrożonych na lody lub dżem. ilość - 1.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 39.31.40.00-6.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Okres w dniach: 14.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: nie wymagane

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- o Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- o Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- o Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista 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;

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.3) ZMIANA UMOWY

przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie: a) zmiany wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie zamówienia, w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa i w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, w tym ustalonej stawki podatku od towarów i usług VAT, b) zmiany terminu wykonania zamówienia w przypadku wystąpienia siły wyższej. Siła wyższa oznacza wydarzenie nieprzewidywalne i poza kontrolą stron niniejszej umowy występujące po podpisaniu umowy, a powodujące niemożność wywiązania się z umowy w jej obecnym brzmieniu, innych uzasadnionych przyczyn pod warunkiem, że zaszły okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: bip.pwz.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Starostwo Powiatu Warszawskiego Zachodniego ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 17.04.2014 godzina 11:00, miejsce: Starostwo Powiatu Warszawskiego Zachodniego ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki - Punkt informacyjny (parter).

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: REALIZACJA PROJEKTU PN. INWESTYCJA W PRZYSZŁOŚĆ FINANSOWANEGO ZE ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ W RAMACH PROGRAMU OPERACYJNEGO KAPITAŁ LUDZKI DZIAŁANIE 9.2 - PODNIESIENIE ATRAKCYJNOŚCI I JAKOŚCI SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO..

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie.