

**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: 139966 - 2014; data zamieszczenia: 24.04.2014

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: 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 / Zawierający komplet blach i rusztów 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 B) Stół chłodniczy z nadstawą sałatkową zamykaną: Komora chłodząca GN 1/1 Elektroniczny termostat; Automatyczne odszranianie; Blat ze stali nierdzewnej; Agregat umieszczony na spodzie Ilość drzwi: 3 Wymiary: 1365 x 700 x 970; Pojemność: min. 392 litry Zawiera 7 sztuk pojemników GN 1/6 (h=100) 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: 640 x 720 x 2000. Pojemność: min. 500 litrów. ilość: 1 4. Schłodziarka szokowa - urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania potraw. Otwór odpływowy na spodzie komory, wbudowany agregat. Cyfrowy panel sterowania, pojemność: 5xGN 1/1 , wsad 12/18 kg.na cykl. Temp min -35 stopni C. Stożkowa sonda temperatury rdzenia produktu. Odległość między półkami 67 mm. 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 sztuców specjalistycznych wykonanych ze stali nierdzewnej . 1) widelec do ryb - 12

szt. 2) nóż do ryb - 12 szt., 3) nóż do serwowania ryb - 2 szt., 4) nóż do tortu - 2 szt., 5) nóż do steków - 6 szt., 6) widelec do sałaty - 4 szt., 7) łyżka do serwowania - 4 szt., 8) chochelka - 3 szt., 9) łyżeczka do cukru - 6 szt., 10) łyżka stołowa - 12 szt., 11) łyżeczka do kawy - 12 szt., 12) widelec stołowy - 12 szt., 13) nóż stołowy - 12 szt., 14) łyżeczka do herbaty - 12 szt., 15) łopátka do ciast - 3 szt., 16) łyżeczka barmańska - 3 szt., 17) łyżeczka do deserów - 12 szt., 18) widelczyk stołowy - 4 szt., 19) widelec do sałatek - 4 szt., 20) łopátka do pizzy - 4 szt., 21) łyżka perforowana (350 mm) - 6 szt., 22) radełko do pizzy (Ø 57) - 6 szt., 23) szczypce do spaghetti - 4 szt., 24) łopátka do serwowania - 6 szt., 25) ubijak do ziemniaków - 4 szt., 26) łopátka do przewracania perforowana (300 mm) - 6 szt., 27) chochla do serwowania / łyżka cedzakowa (Ø 90) - 4 szt., 28) widelec do przewracania (180mm) - 4 szt., 29) szczypce - 6 szt., 30) siekacz zmiękczający do mięsa (145x45x103, ostrza 45 mm) - 6 szt., 31) Listwa magnetyczna (550mm) - 2 szt. 32) Nóż do chleba ze stali kutej (200 mm) - 6 szt., 33) nóż do oddzielania kości wąski ze stali kutej (140 mm) - 3 szt., 34) nóż do oddzielania kości wąski ze stali kutej (150 mm) - 3 szt., 35) nóż do jarzyn ze stali kutej (80mm) - 6 szt., 36) nóż uniwersalny ze stali kutej (180 mm) - 3 szt., 37) nóż uniwersalny ze stali kutej (230 mm) - 3 szt., 38) nóż do wędlin ze stali kutej (250 mm) - 6 szt., 39) nóż kuchenny ze stali kutej (200 mm) - 3 szt., 40) nóż kuchenny ze stali kutej (250 mm) - 3 szt., 41) nóż do obierania - 6 szt., 42) nożyce kuchenne, 43) nożyce do drobiu (250 mm) - 3 szt. 7. Kuchenki indukcyjne - wykonane ze stali nierdzewnej z jednym polem indukcyjnym. Automatyczna detekcja garnków i dostosowanie powierzchni grzewczej do wielkości garnka. Średnica pracy Ø 120 - Ø 260 Zabezpieczenie przed przegrzaniem Moc grzewcza: min. 3500 W Regulacja mocy grzania Ceramiczna płyta robocza ilość: 4 8. Kuchnie mikrofalowe wykonane ze stali nierdzewnej o mocy min. 1000 W, pojemność komory 25 litrów, elektroniczne sterowanie, zakres zegara 1h 40 min. 3 zakresy mocy Wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 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. Wymiary: 610x390x270 mm, ilość: 1 10. Piec do pizzy: obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, płyty szamotowe o grubości 20 mm. Zakres pracy do 450 C, oświetlenie komory, kominek odprowadzający parę, możliwość niezależnego sterowania grzałką górną oraz dolną. ilość:1 11. Zmywarka kapturowa: Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, 2 pary ramion myjąco-płuczących - góra/dół, 2 kosze do talerzy koszt uniwersalny, użycie wody 3l/cykl, czas trwania cyklu 120/180 sek. ilość:1 12. Lodówka ze stali nierdzewnej, min. 350 litrów. Wymiary: 600x600x1850 mm, ilość:1 13. Ekspres do kawy przelewowy -. Obudowa stalowa. Pojemność 1,8 l, moc min. 2000 W, Wymiary filtra: 85 x 245 mm. W komplecie 1 dzbanek. ilość:1 14. Roboty uniwersalne wielofunkcyjne: (typu R301) z zestawem tarcz Pojemnik cutter i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa. Wyposażony w system sterowania impulsywnego, ilość:2 15. Maszyna do ubijania masy - Pojemność zbiornika min 5 l. Pojemnik wyjmowany o średnicy min 205 mm wyposażony w osłonę bezpieczeństwa z otworem umożliwiającym dodawanie składników, Prędkość obrotowa mieszała 131-852 obr/min. Trzy końcówki. ilość: 2 16. Wilk gastronomiczny - powinien zawierać: - pokrywę z poliwęglanu z otworem, która umożliwia bieżącą kontrolę nad rozdrabnianymi składnikami oraz dodawanie płynów w trakcie pracy - magnetyczny system bezpieczeństwa, uniemożliwiający uruchomienie nieprawidłowo zmontowanego urządzenia oraz zatrzymujący silnik w momencie otwarcia pokrywy. Uniwersalny stalowy nóż prosty (noże zębate poprawiające, jakość wykonywania niektórych operacji, takich jak zagniatanie ciasta lub rozdrabnianie koperku, natki i pietruszki itp. stanowią wyposażenie opcjonalne). - 1 prędkość - min. 1500 obr./min, moc/zasilanie: min. 0,4 kW/230 V, wymiary: 300x300x500 mm, pojemność: min. 2,9 litr, wydajność: min. 40 kg/godz. 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. 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 19. 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 20. 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 21. 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 22. Ekspres ciśnieniowy do kawy z młynkiem - 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 - min. 2000 W ilość:1 23. Wkłady do pieca konwekcyjnego O rozmiarach dł. 530 mm szer. 360 mm. GN ze stali nierdzewnej 1/1 Wysokość: 1) h 20 ilość: 1 2) h 40 ilość: 1 3) h 65 ilość: 1 4) h 100 ilość: 1 24. Kostkarka do lodu - obudowa ze stali nierdzewnej, posiada zasobnik na lód, izolowane ścianki, odpływ grawitacyjny. Wymagane podłączenie do wody i odpływu. Wydajność na dobę (ok.): min 10 kg/24h. ilość: 1 25. Akcesoria cukiernicze i formy do wypieków: 1) Końcówka do nadziewania, ilość: 1 2) komplet końcówek dekoracyjnych, ilość: 1 3) skrobki plastikowe, ilość: 1 4) worek do wyciskania standard, ilość: 1 5) szczotka do czyszczenia końcówek, ilość: 1 6) Mata do wypieków - wykonana z silikonu, odporność termiczna 40 do 250 o C ilość:1 7) Forma piramida ilość: 1 8) Forma broszka ilość: 1 9) Forma babka ilość: 1 10) Komplet wybieraków do ciasta, ilość: 1 26. 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 27. Czekoladziarka Pojemność 3 l. Korpus srebrny Pojemność: 3l Waga : 7 kg ilość:1 28. 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 29. 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 30. Piec segmentowy-elektryczny z termo obiegiem 2 komorowy, z blachami GN 2/1. Moc całkowita : 14 kw. Wymiary komory : 530x650x340mm Zasilanie : 3NPE 230/400V 50HZ ilość: 1 31. Maszyna do bitej śmietany - Prędkość obrotowa mieszadła 131-852 obr/min. Średnica dzieży min 205 mm W komplecie dzieża wyjmowana o pojemności 5 l. ilość: 1 32. Lada ekspozycyjna przeznaczona do prezentacji przechowywanej żywności. Wykonana ze stali nierdzewnej o wymiarach 940x800x1360 ilość:1 33. Transport, montaż i szkolenie dla ZSP nr 1 w Ożarowie Mazowieckim ilość:1 2. SOSW w Lesznie - - dostawa i montaż na adres: 05-084 Leszno, ul. Sochaczewska 4 34. 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 ułatnianiu się gazu ilość:1 35. 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 36. 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, pieprzniczka, Waza Porcelanowa Możliwość mycia w zmywarce ilość:1 37. 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 łopatką do cukru Stal nierdzewna Możliwość mycia w zmywarce ilość:1 38. 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 39. 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 40. Dodatki kelnerskie - Wyciskarka do cytrusów ręczna (chrom). ilość:1 41. Dodatki kelnerskie - Otwieracz do butelek 4 funkcyjny. ilość:1 42. Dodatki kelnerskie - Shaker nierdzewny (stal nierdzewna, poj. 600 ml). ilość:1 43. 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 44. 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 45. Transport, montaż i szkolenie dla SOSW w Lesznie ilość:1.

II.1.5) przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających:

- **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**
- W oparciu o przepisy art. 67 ust. 5 i 6 ustawy pzp, Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień dodatkowych i uzupełniających a wartość ich została uwzględniona w ogłoszeniu dla zamówienia podstawowego.

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.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

- Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

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.3.3) 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:

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

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: Starostwie Powiatu Warszawskiego Zachodniego w Ożarowie Mazowieckim ul. Poznańska 129/133 Wydział AG.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 06.05.2014 godzina 11:00, miejsce: Oferty należy składać w Starostwie Powiatu Warszawskiego Zachodniego w Ożarowie Mazowieckim ul. Poznańska 129/133 - Punkt Informacyjny (parter).

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

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