

Rabka-Zdrój: Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju
Numer ogłoszenia: 219705 - 2010; data zamieszczenia: 13.08.2010
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty, ul. Dietla 5, 34-700 Rabka-Zdrój, woj. małopolskie, tel. 018 2677469, faks 018 2677469.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1.1. Przedmiotem zamówienia są: Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju. Wspólny Słownik Zamówień: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju: całodzielne wyżywienie pacjentów w wieku od 3 do 18 lat (dzieci), pacjentów dorosłych i opiekunów pacjentów, przygotowywanie posiłków regeneracyjnych dla pracowników Zamawiającego, wykonywane w pomieszczeniach Zamawiającego udostępnionych Wykonawcy z wyposażeniem kuchennym na podstawie umowy najmu i dzierżawy wraz z obowiązkiem przejścia na zasadach art. 231 Kodeksu pracy 15 byłych pracowników Zamawiającego (zatrudnianych przez aktualnego wykonawcę). Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. 1.2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone. 1.3. Miejsce realizacji: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju. 1.4. Kompleksowe żywienia pacjentów obejmuje: a) Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających z dziennych stanów pacjentów b) Wydawanie posiłków na stołówkach. c) Szacunkowa wielkość zamówienia wynosi 40 500 osobodni i obejmuje: całodzielne wyżywienie pacjentów w wieku od 3 do 18 lat (dzieci), pacjentów dorosłych i opiekunów pacjentów. W zakresie wyżywienia dzieci w wieku od 3 do 18 lat - Wykonawca będzie wydawał 5 posiłków, natomiast w zakresie żywienia osób dorosłych - Wykonawca będzie wydawał 3 posiłki z zachowaniem postanowień punktu 5.1.1) i 5.1.2) oraz zastrzeżeniem postanowień punktu 3.4.d. d) Realizacja zamówienia w zakresie wyżywienia pacjentów dorosłych (w ramach ilości osobodni określonej w punkcie 3.4.c) uzależniona jest od zawarcia przez Zamawiającego umowy o udzielanie świadczeń z zakresu uzdrowiskowego oraz rehabilitacyjnego leczenia dorosłych z Narodowym Funduszem Zdrowia. 1.5. Posiłki regeneracyjne dla pracowników Zamawiającego: 500 sztuk. 2. Wyżywienie uczestników kolonii, zielonych szkół, innych grup zorganizowanych lub innych osób wg osobnego rozliczenia, które opisano w § 3 ust. 9 wzoru umowy (załącznika nr 4 do SIWZ). 3. Obligatoryjna wartość surowców użytych do sporządzania posiłków dla jednego pacjenta w ciągu jednego dnia ma być nie mniejsza niż równoważność 45% stawki jednego osobodnia liczonej według jej wartości netto. 3.1. Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów będą: 1) Wykaz dziennych wartości odżywczych racji pokarmowych dla pacjentów w wieku do 6 lat wynosi 2 000 kalorii to jest, 63 g. białka, 70 g. tłuszczu, 280 g. węglowodanów. Wykaz dziennych wartości odżywczych racji pokarmowych dla pacjentów innych niż określonych w punkcie 1) wynosi 3 150 kalorii, 100 g. białka, 110 g. tłuszczu, 440 g. węglowodanów. 2) Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 28.05.1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60 poz. 279) oraz Zarządzenie Wewnętrzne nr 29 Dyrektora GORD z dnia 12 lipca 2006 r., zgodnie z którymi ciepły posiłek profilaktyczny dla jednego pracownika Działu Obsługi Gospodarczej powinien zawierać nie mniej niż 1 000 kalorii. Obligatoryjna wartość surowców użytych do sporządzania posiłków dla jednego posiłku profilaktycznego ma być nie mniejsza niż 3,00 zł. netto. 3) Diety stosowane przez Zamawiającego, za wyjątkiem diety podstawowej, będą ustalane przez lekarzy Zamawiającego działających w porozumieniu z Pełnomocnikiem ds. Żywności Zamawiającego indywidualnie dla każdego pacjenta. Do diet stosowanych przez Zamawiającego, za wyjątkiem diety podstawowej, Zamawiający może wymagać dodatku wody mineralnej w wysokości ustalonej przez lekarzy Zamawiającego. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego: a) Dieta podstawowa. b) Dieta lekkostrawna. c) Dieta niskokaloryczna (odchudzająca). d) Dieta cukrzycowa. e) Dieta bezglutenowa. f) Dieta niskocholesterolowa. g) Indywidualne diety wg wskazań lekarzy. 3.2. Zamawiający dopuszcza odpłatne świadczenie usług przez Wykonawcę na rzecz pracowników, gości Zamawiającego. 3.3. Zamawiający dopuszcza odpłatne świadczenie usług dla osób trzecich po uzyskaniu przez Wykonawcę pisemnej zgody Zamawiającego. 3.4. Świadczenie usług, o których mowa w ust. 5.2 i 5.3 nie może zakłócić harmonogramu żywienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania. 3.5. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych a Zamawiający będzie miał prawo kontroli czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia Zamawiającego. Pełnomocnik Dyrektora ds. Żywności Zamawiającego ma prawo kontroli pomieszczeń, terminów ważności produktów oraz technologii przygotowywania posiłków przez Wykonawcę. 3.6. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego. 3.7. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez 7 kolejnych dni - najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Jadłospis będzie podlegał kontroli ze strony Zamawiającego a Wykonawcę zobowiązuje się do przedstawienia Pełnomocnikowi Dyrektora ds. Żywności jadłospisów zawierających poza nazwami posiłków ich wartości odżywcze określające ilość kalorii, białka, tłuszczu, węglowodanów w składnikach produktów żywnościowych. 3.8. Wykonawca w uzasadnionych przypadkach zobowiązany będzie na wniosek Zamawiającego do natychmiastowej zmiany zakwestionowanego jadłospisu. 3.9. Wykonawca wyjątkowo i tylko w uzasadnionych przypadkach będzie mógł dokonać zmian w jadłospisie pod warunkiem, że nie spowoduje to zmiany wartości odżywczej ani kalorycznej posiłku. 3.10. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki wydawane będą na stołówkach W2, W3 oraz, jeśli zaistnieje taka konieczność, pacjentom przebywającym w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacyjnym. 3.11. Przy wydawaniu posiłków Wykonawca zapewni obsługę kelnerską, transport posiłków z kuchni W3 na stołówkę W2 i Oddział III b, oraz, jeśli zaistnieje taka konieczność, pacjentom przebywającym w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacyjnym, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi zapewniając właściwą temperaturę posiłków przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków. Wykonawca zobowiązuje się wydzielić na stołówkach oznakowane stoliki, do których będą donoszone diety dla pacjentów, natomiast Zamawiający przyjmuje na siebie obowiązek pisemnego przygotowania list z wykazem pacjentów podlegających określonej diecie. Na podstawie raportów dziennych sporządzanych przez Pielęgniarki Oddziałowe Zamawiającego listy z wykazem pacjentów przygotowywał będzie Pełnomocnik ds. Żywności, w co najmniej dwóch kopiach, jednej dla Wykonawcy i jednej Zamawiającego. 3.12. Zamawianie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zleceń wystawianych przez Zamawiającego, gdzie podany będzie oddział, rodzaj posiłku, liczba pacjentów i rodzaj diet. Zlecenia będą składane Wykonawcy do godziny 1200 dnia poprzedniego. W pojedynczych przypadkach (w sytuacji podyktowanej stanem chorobowym pacjenta) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zamówienia do godziny 800 dnia, w którym obowiązuje dieta. 3.13. Harmonogram wydawania posiłków dla dzieci: Śniadanie - 7:30, drugie śniadanie - 10:00, obiad - 13:30, podwieczorek - 16:00, kolacja - 18:30, posiłek nocny - od 21:00. 3.14. Harmonogram wydawania posiłków dla dorosłych (przy założeniu 3 posiłków dziennie) Zamawiający i Wykonawca, określą w drodze aneksu do umowy spełnieniu warunku określonego w punkcie 3.4.d. 3.15. W przypadkach uzasadnionych, Pełnomocnik Zamawiającego ds. Żywności ustali porcje zwiększone do 50% kalorii do śniadania i,

lub kolacji dla pacjentów wskazanych pisemnie przez Pielęgniarki Oddziałowe Zamawiającego. Pełnomocnik Zamawiającego ds. Żywienia przekazuje Wykonawcy listę osób wymagających dodatkowego żywienia nie później niż do godziny 800 dnia poprzedniego. Dodatkowe wyżywienie wliczane są w koszty śniadania i / lub kolacji oraz nie podnoszą ceny osobodnia. Porcje zwiększone o 50% kalorii do śniadania i, lub kolacji dla pacjentów mogą odnosić się tylko do 35% całkowitej ilości osobodnia będącej przedmiotem zamówienia, to jest 14 175 osobodnia. 1) W zależności od zapotrzebowania, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tzw. suchego prowiantu, w postaci kanapek, owoców, ciastek lub drożdżówek oraz soków i, lub wody mineralnej. Suchy prowiant sporządzany jest dla dzieci, które w ramach pobytu w zakładzie Zamawiającego wyjeżdżają na wycieczki. Suchy prowiant wlicza się w koszt osobodnia. 2) W ramach osobodnia, dwa razy w roku, to jest na Dzień Dziecka oraz w Dzień Świętego Mikołaja, Wykonawca przygotowuje dla dzieci przebywających w tym czasie w zakładzie Zamawiającego upominki, których rodzaj i wielkość każdorazowo ustalone będą z Pełnomocnikiem Zamawiającego ds. Żywienia. 3.16. Wykonawca zapewni (z zastrzeżeniem postanowień pkt. 5.2.2) niezbędne do spożywania posiłków naczynia stołowe i sztućce oraz maszyny i urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia i na własny koszt będzie je uzupełniał. 3.17. Wykonawca zapewni we własnym zakresie odpowiednie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i kuchennych zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi określonymi w aktualnych przepisach sanitarnych z wykorzystaniem sprzętu oraz środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w żywieniu szpitalnym przez PHZ i Instytut Matki i Dziecka. 3.18. Wykonawca zobowiązany jest do zagospodarowania we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 3.19. Do realizacji niniejszego zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy Najmu i dzierżawy, której wzór stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. Wykazy przeznaczonych do wynajęcia pomieszczeń kuchni, magazynów żywnościowych i pomieszczeń biurowych wraz z powierzchnią stanowią załącznik nr 8 i 9 do SIWZ. Stawka miesięcznego czynszu najmu = 6,02 zł/m² + VAT. Miesięczny czynsz dzierżawy = 500 zł. + VAT. 3.20. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przeprowadzania prób środowiskowych (pobierania wymazów sprzętu kuchennego w tym: Kotły elektryczne - 5 sz., Maszyna-Wilk do mięsa - 1 szt, Zmywarki - 2 szt, Chłodnia - 1 szt, Wózki kelnerskie - 2 szt, Termosy na potrawy, Regały nierdzewne - 3 szt, Maszyna wieloczynnościowa - 1 szt, Zlewozmywaki - 2 szt, Kompletnie wyposażenie stołówki, Zastawa stołowa, Mieszarka planetarna - 1 szt, Środek transportu (samochód) - 1 szt., zapewniana na własny koszt wyłoniony Wykonawca. 3.23. Obecna liczba pracowników niezbędna do realizacji żywienia pacjentów Zamawiającego wynosi 28 osób. Średniomiesięczne koszty eksploatacji związane z obsługą Zamawiającego: odpady komunalne -714,00 zł netto, gaz - 3 796,00 zł netto, energia elektryczna - 4 447,14 zł netto, woda zimna: 1 690,04 zł netto, ścieki: 1 603,29 zł netto..

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.30.00.00-3.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 30.04.2011.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: 11.1. Oferta musi być zabezpieczona wadium w wysokości: 10 245,52 PLN (słownie: dziesięć tysięcy dwieście czterdzieści pięć i 52_100 PLN). 11.2. Wadium należy wnieść w terminie do dnia 2010-08-23 do godz. 10:00. 11.3. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach: a: pieniądzu: przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: PKO Bank Polski S.A. O. Rabka-Zdrój, ul. Brzozowa 4, Nr rachunku: 20 1020 3466 0000 9802 0002 3168; z dopiskiem - Wadium do przetargu na żywienie. b: poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym; c: gwarancjach bankowych; d: gwarancjach ubezpieczeniowych; e: poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.). 11.4. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym. 11.5. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium na okres związania ofertą. 11.6. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759). 11.7. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano. 11.8. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert. 11.9. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759), jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego. 11.10. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. 11.11. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759), nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759), lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie. 11.12. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana: a: odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie; b: nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy; c: zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

III.2) ZALICZKI

- **Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:** nie

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

- Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia_nie spełnia.
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**
 - **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
 - O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania wiedzy i doświadczenia. Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia musi wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie zrealizował lub realizuje co najmniej 3 zamówienia polegające na świadczeniu usług żywienia pacjentów zakładów opieki zdrowotnej o wartości nie mniejszej niż 500 000,00 zł netto każde, w tym co najmniej 1 zamówienie w zakresie żywienia pacjentów do lat 18 (dzieci) o wartości nie mniejszej niż 500 000,00 zł netto. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia_nie spełnia.

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 spełnieniu 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, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, 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, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

Wykaz usług Wykaz wykonanych, lub wykonywanych usług w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert z podaniem ich wartości, dat wykonania i odbiorców oraz dokument. Dokument sporządzony wg wzoru określonego załącznikiem Nr 15. Referencje. Dokument potwierdzający, że wykonane usługi wymienione w wykazie, o którym mowa pod lp. 2 zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

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.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

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

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

<http://www.scru.pl/ogloszenia.php>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju, Ul. Dietla 5, 34-700 Rabka-Zdrój.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 23.08.2010 godzina 10:00, miejsce: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju, Ul. Dietla 5, 34-700 Rabka-Zdrój, SEKRETARIAT.

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