

Kołobrzeg, dnia 21 listopada 2013 roku.

(pieczęć firmowa Zamawiającego)

Sprawa nr: DA.323.8.2013

Specyfikacja
istotnych warunków zamówienia
na sukcesywne dostawy
mięsa wołowego i wieprzowego, drobiu oraz wędlin

Postępowanie zostanie przeprowadzone zgodnie przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późniejszymi zmianami).

I. Zamawiający

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu, powołany Uchwałą nr XIII/107/2004 Rady Powiatu w Kołobrzegu z dnia 31 maja 2004 roku, ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg e-mail: zseh@kolobrzeg.powiat.pl, tel. 943540583 (centrala), fax 943540583 (centrala), REGON 331444611, NIP 671-170-29-98, reprezentowany przez Dyrektora mgra Zbigniewa Stankiewicza, zwany w dalszej części specyfikacji Zamawiającym, zaprasza zainteresowanych, zwanych w dalszej części specyfikacji Wykonawcami, do uczestnictwa w postępowaniu o zamówienie publiczne na sukcesywne dostawy mięsa wołowego i wieprzowego, drobiu oraz wędlin.

II. Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie udzielone zostanie w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 39 – 46 cytowanej ustawy Prawo zamówień publicznych o wartości nie przekraczającej równowartości kwoty określonej na podstawie zapisu art. 11 ust. 8 wyżej cytowanej ustawy, liczonej zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2011 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. Nr 282, poz. 1650).

III. Przedmiot zamówienia

Sukcesywne dostawy mięsa wołowego i wieprzowego, drobiu oraz wędlin w okresie od dnia wskazanego w umowie przez okres jednego roku, w grupie 1510000-9 wg kodów CPV (Wspólnego Słownika Zamówień wprowadzonym Rozporządzeniem Komisji Wspólnoty Europejskiej nr 213/2008 z dnia 28 listopada 2007 roku), transportem wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.

Wszystkie asortymenty w I klasie jakości, zgodnych z Polską Normą (PN).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian proporcji w zamawianych asortymentach w przypadku różnic w planowanym obłożeniu obiektu, czy też zmian kategorii gości, wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie o warunkach zdrowotnych i żywienia zawarte w przepisach o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. nr 31 poz. 265 z 2005 r.) oraz wymagania jakościowe zawarte w przepisach o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. 187 z 2005 r.).

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia zamówień uzupełniających stanowiących nie więcej niż 20,0% wartości zamówienia podstawowego.

IV. Termin wykonania zamówienia i miejsce realizacji dostaw

Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie od dnia 01 stycznia 2014 roku do dnia 31 stycznia 2014 roku. Dostawy realizowane będą do magazynu Centrum Kształcenia Praktycznego „Centrum” w Kołobrzegu ul. Katedralna 12.

V. Warunki realizacji zamówienia

1. Wykonawca zamówienia dostarcza zamówione asortymenty własnym transportem, na własny koszt i ryzyko.
2. Dostawy odbywać się będą na podstawie zamówienia przekazywanego z jednodniowym wyprzedzeniem, a w wyjątkowych sytuacjach nawet tego samego dnia.
3. Dostawy realizowane będą codziennie w dni robocze do godziny 13.00.
4. Wraz z każdą dostawą wykonawca zamówienia dostarczał będzie wymagane przepisami świadectwo weterynaryjne.
5. **Wszystkie asortymenty w I klasie jakości, zgodnych z Polską Normą (PN).**

VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

1. O udzielenia zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:
 - a) są uprawnieni do występowania w obrocie gospodarczym,
 - b) posiadają niezbędne uprawnienia i zezwolenia na prowadzenie działalności w zakresie będącym przedmiotem zamówienia,
 - c) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych,
 - d) dysponują niezbędną wiedzą i doświadczeniem niezbędnym do wykonania zamówienia,
 - e) dysponują niezbędnym potencjałem technicznym, w tym transportem i gwarantują dostawy w uzgodnionych terminach, na własny koszt i ryzyko,
 - f) powiadają wdrożony system HACCP,
 - g) produkcja lub działalność Wykonawcy znajduje się pod stałym nadzorem sanitarnym lub weterynaryjnym oraz kontroli jakości produkcji właściwych służb i instytucji,
 - h) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia i posiadają środki bądź zdolność kredytową na niezbędnym do wykonania zamówienia poziomie,
 - i) posiadają ubezpieczenie w zakresie odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności będącej przedmiotem niniejszego postępowania o zamówienie publiczne o wartości nie niższej niż 300.000 PLN z klauzulą rozszerzenia na OC – Produkt.
2. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków przez Wykonawców na podstawie załączonych do oferty dokumentów potwierdzających ich spełnianie, wymienionych w Rozdziale VI. Ocena spełniania warunków przez Wykonawców dokonana zostanie według reguły „spełnia – nie spełnia”. W postępowaniu pod uwagę wzięte zostaną oferty tych Wykonawców, którzy złożą wszystkie wymagane przez Zamawiającego dokumenty potwierdzające spełnianie przez nich stawianych przez Zamawiającego warunków.

VII. Dokumenty i oświadczenia, jakie mają złożyć Wykonawcy, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

1. Aktualny odpis z rejestru sądowego (KRS), albo aktualne zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej, w przypadku osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania oferty w niniejszym postępowaniu.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków przez wykonawcę, którego wzór stanowi **załącznik nr 2** do specyfikacji.
3. Aktualne zaświadczenie naczelnika właściwego dla Wykonawcy urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłaceniem podatków i opłat lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonanie decyzji w tym zakresie, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania oferty w niniejszym postępowaniu
4. Aktualne zaświadczenie właściwego dla Wykonawcy Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłaceniem składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonanie decyzji w tym zakresie, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania oferty w niniejszym postępowaniu
5. Decyzję właściwego organu lub inny równoważny dokument zatwierdzający przetwórstwo mięsa wieprzowego i wołowego przez wykonawcę, a w przypadku gdy wykonawca zamówienia nie jest producentem również dokument zatwierdzający produkcję przez jego podwykonawcę.
6. Wykaz wykonanych w ciągu ostatnich trzech lat dostaw o podobnym zakresie i wielkości, dla zamawiającego prowadzącego działalność o takim samym lub zbliżonym charakterze (domy wczasowe, hotele, sanatoria) z podaniem ich wartości, dat wykonania i odbiorców oraz załączenia dokumentów potwierdzających należyte wykonanie dostaw na druku stanowiącym **załącznik nr 3** do specyfikacji, przy czym Zamawiający przyjmuje, że spełni ten warunek ten z Wykonawców, który w tym okresie realizował co najmniej 3 zamówienia, do ofert należy dołączyć też dokumenty potwierdzające właściwą realizację tych zamówień.
7. Odpis dokumentu potwierdzającego wdrożenie w firmie Wykonawcy zamówienia, systemu HACCP oraz stałego nadzoru weterynaryjnego lub sanitarnego.
8. Oświadczenie, że wykonawca posiada lub dysponuje transportem i gwarantują dostawy tym transportem na własny koszt i ryzyko, do siedziby Zamawiającego, stanowiące **załącznik nr 4** do niniejszej specyfikacji.
9. Oświadczenie o pozostawaniu przez Wykonawcę w sytuacji finansowej i ekonomicznej umożliwiającej wykonanie niniejszego zamówienia wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 5** do niniejszej specyfikacji.
10. Odpis polisy ubezpieczenia Wykonawcy w zakresie odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności będącej przedmiotem niniejszego postępowania z klauzulą rozszerzenia na tzw. OC – Produkt oraz oświadczenie o zobowiązaniu się do przedłużenia tego ubezpieczenia na okres realizacji zamówienia wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 6** do niniejszej specyfikacji.

W przypadku wykonawców zamówienia nie będących producentami całości przedmiotu zamówienia lub jego części, zobowiązani są oni do wpisania w **załączniku nr 1 – Formularz ofertowy** do specyfikacji w kolumnie „uwagi” nazwy producenta oraz poza dokumentami potwierdzającymi spełnianie przez nich warunków udziału w postępowaniu, dokumenty potwierdzające, że ich podwykonawcy posiadają wdrożony system HACCP oraz że znajdują się pod stałym nadzorem służb weterynaryjnych.

Z postępowania wykluczeni zostaną ci z Wykonawców, którzy złożą nieprawdziwe, mogące mieć wpływ na jego wynik, informacje.

Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w wyznaczonym terminie nie złożą dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, do uzupełnienia tych dokumentów w określonym terminie, w trybie przewidzianym w ustawie Prawo zamówień publicznych.

VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.

1. Zamawiający dopuszcza przekazywanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji za pomocą faksu bądź z wykorzystaniem poczty elektronicznej.
2. Numery telefonów, faksu oraz poczty elektronicznej są wskazane w Rozdziale I niniejszej specyfikacji.

VIII. Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami.

Do bezpośredniego kontaktu z Wykonawcami i do udzielania informacji proceduralnych i niniejszą specyfikacją upoważnieni zostali Pan Zdzisław Przybysz w zakresie proceduralnym oraz Panie Joanna Maryszewska i Bożena Biernacka w zakresie przedmiotu zamówienia tel. 943540583 (centrala).

IX. Termin związania ofertą.

Wykonawcy pozostają związani złożonymi ofertami przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

X. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim na papierze przy użyciu nośników pisma gwarantujących nienaruszalność zapisów. Dokumenty składające się na ofertę sporządzone w języku obcym muszą posiadać tłumaczenie na język polski dokonane przez tłumacza przysięgłego, Zamawiający opierał się będzie na tekstach tłumaczonych. Brak tłumaczenia może spowodować odrzucenie przez Zamawiającego dokumentu ze skutkami przewidzianymi w ustawie.
2. Oferta winna zawierać Formularz ofertowy, którego wzór stanowi **załącznik nr 1** do niniejszej specyfikacji oraz dokumenty wymienione w punktach 1 - 11 Rozdziału VII niniejszej specyfikacji.
3. Każdy wykonawca ma prawo do złożenia tylko jednej oferty i może zaproponować tylko jedną cenę.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty przygotowania związane z przygotowaniem i złożeniem oferty oraz udziałem w postępowaniu.
5. Formularz ofertowy (**załącznik nr 1**) i inne przewidziane specyfikacją dokumenty, winny być podpisane przez wykonawcę bądź przez osobę upoważnioną do jego reprezentowania, a strony nie zawierające wymaganego podpisu parafowane.
6. Wszystkie strony dokumentów składających się na ofertę muszą być ponumerowane.
7. Ofertę wraz z pozostałymi załącznikami należy złożyć w trwale zamkniętej i oznakowanej danymi wykonawcy (pieczętka) kopercie z dopiskiem: „**Oferta na dostawy artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu - nie otwierać przed dniem 03 grudnia 2013 roku godziną 09.40**”.
8. Każda poprawka dokonana w dokumentach oferty musi być parafowana przez osobę upoważnioną do podpisania oferty.

9. Wszelkie elementy oferty nie przygotowane w sposób wyżej opisany nie będą brane pod uwagę przy ocenie oferty.
10. Wszelkie uzupełnienia złożonej oferty, muszą być przygotowane i dostarczone przez Wykonawcę Zamawiającemu w sposób opisany w pkt. 8.
11. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste pomyłki pisarskie, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.

XI. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy składać w Sekretariacie Zespołu Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich w Kołobrzegu, 78-100 Kołobrzeg ul. Łopuskiego 13 w terminie do godziny 09.00 dnia 03 grudnia 2013 roku.
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu upływu terminu składania ofert o godzinie 09.40 .
3. Termin i miejsce złożenia ofert dotyczy również przesłanych za pośrednictwem Poczty Polskiej lub firmy kurierskiej, w takim przypadku ofertę przygotowaną w powyższy sposób umieścić należy w kopercie zewnętrznej, która winna być zaadresowana w sposób następujący: **Zespół Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu, 78-100 Kołobrzeg ul. Łopuskiego 13, (Komisja przetargowa).**

XII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca oblicza cenę poprzez przemnożenie wartości jednostkowej poszczególnych asortymentów pozostających w zainteresowaniu Zamawiającego przez ilość planowaną przez Zamawiającego i wypełnia wszystkie rubryki „**Formularza ofertowego**” (załącznik nr 1 do specyfikacji) wpisując wartość zamówienia cyframi oraz słownie. Cena ta będzie brana pod uwagę przy wyborze i stanowi jedyne kryterium oceny.
2. W przypadku wystąpienia tzw. oczywistej pomyłki rachunkowej w obliczaniu ceny Zamawiający dokonuje poprawek dopuszczalnych i przewidzianych przez ustawę Prawo zamówień publicznych, zawiadamiając o tym wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.

XIII. Kryteria oceny ofert.

Wszystkie oferty ocenione zostaną zgodnie z niżej wymienionymi kryteriami oraz ich znaczeniem:

| K r y t e r i a | Znaczenie / waga (%) |
|-----------------|----------------------|
| Cena | 100,0 % |

kryterium ceny

Oc. – ilość punktów uzyskanych za kryterium ceny

Çb. – cena oferty badanej

Cn. – cena oferty najkorzystniejszej

Zc. – wartość znaczenia kryterium ceny

$$Oc. = \frac{Cn.}{Cb.} \times Zc.$$

Przetarg wygra ten z Oferentów, którego oferta otrzyma największą ilość punktów.

Zamawiający dokonując obliczeń zastosuje zaokrąglanie wyników do jednego miejsca po przecinku.

XVI. Projekt umowy oraz informacja o formalnościach związanych z jej podpisaniem.

1. Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą zamówienia w terminie nie krótszym niż dni 5 od dnia przekazania informacji o wyborze oferty wszystkim uczestnikom postępowania, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą.
2. Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
3. Projekt umowy:

U m o w a (projekt) na dostawę mięsa wieprzowego i wołowego, drobiu oraz wędlin

zawarta w dniu ... grudniu 2013 roku w Kołobrzegu, pomiędzy:
Zespołem Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu, powołanym Uchwałą nr XIII/107/2004 Rady Powiatu w Kołobrzegu z dnia 31 maja 2004 roku, z siedzibą przy ul. Łopuskiego 13, 79-100 Kołobrzeg, NIP 671-15-54-411, REGON, 331444611, zwanym dalej **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:
mgr Zbigniewa Stankiewicza

a

.....
.....
wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS, lub wpisaną(nym) do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej, NIP, REGON, zwanym dalej **Wykonawcą**, reprezentowanym przez:

.....
zwanymi łącznie **Stronami**

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na sukcesywne dostawy mięsa wołowego i wieprzowego, drobiu oraz wędlin, wybranym w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późniejszymi zmianami) nr sprawy: DA.323.8.2013, na podstawie oferty złożonej przez Wykonawcę, wybranej jako najkorzystniejszą, o następującej treści:

§ 1.

1. Dostawca zobowiązuje się do sukcesywnego dostarczania Zamawiającemu mięsa wieprzowego i wołowego, drobiu oraz wędlin w ilościach i asortymencie określonym w specyfikacji oraz w terminach każdorazowo uzgadnianych przez upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy i Zamawiającego.
2. Dostawy odbywać się będą na podstawie zamówienia przekazywanego z jednodniowym wyprzedzeniem, a w wyjątkowych sytuacjach nawet tego samego dnia.
3. Dostawy realizowane będą codziennie w dni robocze do godziny 13.00.

§ 2.

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać określone w § 1. Mięsa, drób i wędliny w uzgodnionych ilościach i terminie, własnym transportem i na swój koszt do siedziby Zamawiającego.

2. Ze strony Zamawiającego upoważnionymi pracownikami do zamawiania i odbioru dostaw są:

.....
.....
.....

3. Wykonawcę w uzgadnianiu dostaw reprezentować mogą:

.....
.....
.....

§ 3.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać odbiorcy towar zgodny z zamawianym asortymentem, odpowiadający polskim normom (PN) w I klasie jakości.

§ 4.

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić za dostawy zgodnie z cenami zaproponowanymi w formularzu ofertowym złożonym do postępowania o udzielenia zamówienia.
2. Formularz ofertowy złożony do postępowania o udzielenie zamówienia stanowi integralną część niniejszej umowy.
3. Ceny zaproponowane przez Wykonawcę są cenami stałymi obowiązującymi przez cały okres realizacji zamówienia.
4. Zapłata następować będzie w ciągu 30 dni od dnia otrzymania faktury.
5. Z chwilą wykorzystania wartości zamówienia przez Wykonawcę w ofercie lub gdy minie okres, na jaki została zawarta umowa na dostawy, umowa wygasa.

§ 5.

1. W przypadku stwierdzenia, że dostarczony przez Wykonawcę towar nie odpowiada normom jakościowym określonym w § 3. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną w wysokości 10,0 % wartości zakwestionowanego asortymentu oraz dokonać jego wymiany na towar tym normom odpowiadający.
2. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamawianym asortymentem Wykonawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną w wysokości 10,0 % zakwestionowanego asortymentu.
3. Dostawa w części zakwestionowanego asortymentu zamówienia podlega zwrotowi Wykonawcy zamówienia.
4. W przypadku nie dotrzymania terminu dostawy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną w wysokości 10,0 % wartości zamówionego asortymentu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania niezbędnych zakupów
5. Zamawiający w przypadkach zakwestionowania jakości towaru, bądź stwierdzenia niezgodności asortymentów dostawy z zamówieniem, czy też niedotrzymania przez Wykonawcę terminu dostawy, również w przypadku niedostarczenia towaru do ustalonej godziny, zastrzega sobie prawo do dokonania zakupów awaryjnych, przy czym różnicą pomiędzy ceną zakupu, a ceną oferowaną obciąży Wykonawcę zamówienia.
6. W przypadku powtarzania się nieprawidłowości w dostawach zamawianych towarów Zamawiający może niezwłocznie od umowy odstąpić.
7. Odstąpienie od realizacji umowy przez Wykonawcę zamówienia, z przyczyn leżących po jego stronie, spowoduje obciążenie Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % wartości niezrealizowanej części umowy.

§ 6.

Strony mogą dochodzić na warunkach ogólnych odszkodowań przewyższających wartość kar umownych.

§ 7.

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8.

W kwestiach nie uregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie będą miały przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 9.

Umowa zostaje zawarta na okres od 01 stycznia 2014 do dnia 31 grudnia 2014 roku.

§ 10.

Umowa może być rozwiązana w każdym czasie na mocy porozumienia stron bądź za uprzednim jednomiesięcznym wypowiedzeniem z terminem rozwiązania przypadającym na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 11.

Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle wykonania umowy, strony poddadzą rozstrzygnięciu właściwym rzeczowo i miejscowo dla Zamawiającego sądom powszechnym.

§ 12.

Strony przyjmują do wiadomości, iż umowy zawierane w sprawach zamówień publicznych są jawne i podlegają udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. Nr 112, poz. 1198).

§ 13.

Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....
(podpisy osób reprezentujących
Wykonawcę)

.....
(podpisy osób reprezentujących
Zamawiającego)

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

Wykonawcom i innym osobom przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI tj. w art. 179-198g ustawy Prawo zamówień publicznych, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia publicznego doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów cytowanej wyżej ustawy.

Opr. Zp

ZESPÓŁ SZKÓŁ
EKONOMICZNO-HOTELARSKICH
im. Emilii Gierczak
ul. Łopuskiego 13
78-100 KOKOSZEG

Dyrektor
Zespołu Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich
mgr Zbigniew Stankiewicz

DYREKTOR
Zespołu Szkół
Ekonomiczno Hotelarskich
mgr Zbigniew Stankiewicz