
Główno: Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głównie

Numer ogłoszenia: 310422 - 2015; data zamieszczenia: 18.11.2015

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy:

- zamówienia publicznego
 zawarcia umowy ramowej
 ustanowienia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) **NAZWA I ADRES:** Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głównie , ul. Karasicka 51, 95-015 Główno, woj. łódzkie, tel. 42 7163001, faks 42 7194165.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.dps.glowno.pl

I. 2) **RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) **Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głównie.

II.1.2) **Rodzaj zamówienia:** usługi.

II.1.4) **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego wyżywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej w Głównie (zwanego dalej - DPS w Głównie lub Domem) świadczona przez Wykonawcę w wynajętych od DPS w Głównie pomieszczeniach kuchennych (kuchnia i stołówka oraz pomieszczenia magazynowe), obejmujące codzienne przygotowanie i wydawanie 4 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad (posiłek dwudaniowy: zupa oraz II danie) i kolacja. Zamawiający informuje, że średnio miesięczna liczba mieszkańców DPS w Głównie z ostatnich 12 miesięcy wynosiła 62 osób, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie. 2.Kody CPV usług objętych przedmiotem Zamówienia: (CPV55321000-6, CPV: 55321000-6, CPV:55322000-3). 3.Na całodobowe wyżywienie składają się posiłki wydawane pensjonariuszom: 1)I śniadanie w godz. 7.30-9.00; 2)II śniadanie w godz. 10.30-11.00; 3)obiad w godz. 12.30-14.30; 4)kolacja w godz. 17.00-18.00 4.Przygotowanie posiłków musi opierać się na n/w dietach: 1)normalna - około 37 2)dieta wątrobowa - około 12; 3)dieta półpłynna - około 3; 4)dieta cukrzycowa - około 10;

5) dodatek żywieniowy do diet - około 62. 5. Oprócz posiłków, o których mowa w ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego dostępu do napojów (herbata, mleko) oraz pieczywa w ilości: dwóch bochenków chleba, dwóch słoczków dżemu, 0,5 kg sera żółtego, dwóch kostek masła 200g do smarowania chleba - dziennie. Przy wyborze pieczywa należy uwzględnić przyzwyczajenia smakowe pensjonariuszy Domu;

6. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz ilości mieszkańców oraz wymaganych diet w terminach: obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia, śniadania do godz. 16.00 dnia poprzedniego. W przypadku planowanego wyjazdu grupy mieszkańców Domu, Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Wykonawcę z, co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając określoną ilość posiłków (prowiant suchy) oraz wymaganą godzinę ich wydania.

7. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych. Oferowany asortyment musi być urozmaicony w sposób zapewniający różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie 10-cio dniowym.

8. Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury. Zamawiający wymaga:

- 1) podawania do obiadu, co najmniej 3 x w tygodniu szt. mięsa (nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g. 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g.), 1 x ryba (gramatura nie niższa niż 100 g.), 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.);
- 2) gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g, surówki nie mniej niż 100 g.
- 3) podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta (o gramaturze nie niższej niż 100 g), bułki słodkiej lub zamiennie ciastek;
- 4) aby surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki nie może przekraczać 7 dni;
- 5) podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 x w tygodniu np: gorącej kiełbasy, kaszanki, parówki nie może być mniejsza niż 100 g.;
- 6) podawania zup mlecznych w porze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni;
- 7) zachowania gramatury poniższych produktów w granicach: a) pieczywo nie mniej niż 150 g; b) wędlina (różna) nie mniej niż 60 g; c) sałatki (różne) nie mniej niż 100g; d) twarogi (różne) nie mniej niż 100g; e) ser żółty nie mniej niż 100 g; f) produkty podawane w zestawie np.: ser- wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50; g) jajko nie mniej niż 1 sztuka; h) pasty (różne) nie mniej niż 100 g; i) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,5 litra ; podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 1 raz w tygodniu - dla każdej diety;
- 8) aby posiłki podawane w formie papki zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;
- 9) podawania owoców sezonowych min 1 x dziennie;
- 10) aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych.

9. Każdorazowo przed I śniadaniem Wykonawca zobowiązany będzie do wywieszenia na tablicy informacyjnej usytuowanej w stołówce dziennego jadłospisu uwzględniającego wszystkie diety serwowane w danym dniu. W ramach realizacji przedmiotu Zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania tradycyjnych posiłków świątecznych (Boże Narodzenie) oraz okazjonalnych uroczystości wskazanych przez Zamawiającego tj. pikniki okazjonalne, 2 razy na sześć miesięcy dla 100 osób (zupa + potrawy z grilla: kiełbasa, kaszanka, karczek). Menu okolicznościowe musi zostać przedstawione do

akceptacji Zamawiającego z co najmniej 7 - dniowym wyprzedzeniem. 10. Personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie Wykonawca. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią odzież) oraz sprawnego sprzątnięcia stołówki po zakończonych posiłkach.

11. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych za pomocą wyposażenia kuchennego Zamawiającego przekazanego odpłatnie na podstawie umowy na realizację zamówienia publicznego w użytkowanie Wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń do przekazania Wykonawcy stanowi załącznik Nr 2 do projektu umowy. 12. Wyżywienie, o którym mowa w ust. 3 musi spełniać wymóg dostarczenia 2800 kcal dziennie dla jednej osoby z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 % . W przypadku diety cukrzycowej lub trzustkowej wartość energetyczna posiłku dla jednej osoby nie może przekraczać 2.700 kcal z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 %. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych nabywanych przez Wykonawcę. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych. Posiłki muszą być urozmaicone i bogate w wartości odżywcze. 13. Minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego mieszkańca nie może być mniejsza niż 9,00 zł (słownie: dziewięć złotych) brutto, liczona jako średnia z 1 miesiąca. Wsad surowca oznacza cenę zakupu wszelkich produktów przeznaczonych do przerobienia lub bezpośredniego spożycia przez mieszkańców zgodnie z jadłospisem. Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu bez wezwania każdorazowo ostatniego dnia miesiąca rozliczenie wysokości wsadu na 1 mieszkańca, liczone jako średnia z ilości dni danego miesiąca. Nie stosowanie się Wykonawcy do tego zapisu jest podstawą do jednostronnego rozwiązania umowy żywienia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

14. Przedmiot zamówienia obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni i stołówki w tym przejście pełnej odpowiedzialności za ich przygotowanie i wydawanie posiłków oraz ich jakość, stan higieniczno-sanitarny użytkowanych pomieszczeń (kuchnia i stołówka) i urządzeń itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności przestrzegania Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP. Sprzęt i środki do utrzymania czystości wynajmowanych pomieszczeń zapewnia Wykonawca. Zamawiający ma prawo - poprzez upoważnionego przedstawiciela - do kontrolowania produkcji posiłków (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa jakości ich pochodzenia, składu i gramatury posiłków, czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni). 15. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny dostarczyć nową zastawę stołową (talerze, kubki, sztucce, zestawy przyprawowe). Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa (kubki, talerze) była koloru białego ze szkła hartowanego lub porcelany. Wyposażenie, o którym mowa powyżej będzie stanowić własność Wykonawcy. Zastawa stołowa dostarczona przez Zamawiającego będzie przechowywana i dezynfekowana w zmywali Domu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztuczków jednorazowego użytku (nie dotyczy pikników okazjonalnych).

16. Wykonawca zobowiązany jest wyposażać użytkowane pomieszczenia w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi) oraz objąć je stałą kontrolą przeciwpożarową.

17. Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych

pomieszczeń wg. potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, wcześniej informując o swoich zamiarach Zamawiającego. 18. Wykonawca zobowiązany jest przejmować wszelkie odpady komunalne, pokonsumpcyjne powstałe po spożyciu posiłków oraz odpowiada za ich właściwą segregację oraz ponosi koszty ich utylizacji, korzystając ze swoich pojemników na śmieci. 19. Wykonawca będzie zobowiązany ponosić opłaty z tytułu dzierżawy pomieszczeń i urządzeń oraz korzystania z mediów. 20. Przedmiotem dzierżawy jest część pomieszczeń kuchni o powierzchni 65,70 m² oraz pomieszczeń magazynowych o powierzchni 42,73 m² mieszczące się na terenie DPS Głowno. Wysokość czynszu określa Uchwała Nr 03/04/10 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 14.01.2010 r. miesięczna stawka czynszu wynosi: 1) za dzierżawę pomieszczeń magazynowych 2,50 zł za m² powierzchni magazynowej; 2) za dzierżawę powierzchni kuchni 8,00 zł za m² powierzchni produkcyjnej; miesięczna kwota czynszu wynosi 632, 42 zł brutto (sześćset trzydzieści dwa złote, czterdzieści dwa grosze). Zamawiający za dzierżawę wystawi rachunek do 7 - go dnia następnego miesiąca. 21. Czynsz za urządzenia kuchenne wy specyfikowane w załączniku Nr 2 do umowy wynosi 250 zł (dwieście pięćdziesiąt złotych, zero groszy) brutto miesięcznie. Zamawiający wystawi rachunek za czynsz do 7 - go dnia następnego miesiąca. 22. Zamawiający wystawi rachunek za energię elektryczną do 7 -go dnia następnego miesiąca na podstawie odczytu z pod-liczników. 23. Zamawiający wystawi rachunek za ciepłą i zimną wodę oraz nieczystości płynne do 7-go dnia następnego miesiąca na podstawie odczytu z pod-liczników.

II.1.5)

przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3.

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: Rozpoczęcie: 01.01.2016.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie żąda wniesienia wadium

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 ustanawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania niniejszego warunku.

Zamawiający dokona oceny spełniania przedmiotowego warunku na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożonego przez Wykonawcę;

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Wykonawca wykaże spełnienie warunku, jeżeli w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje, co najmniej 2 zamówienia polegające na wykonaniu usług o charakterze (pod pojęciem żywienia zbiorowe Zamawiający rozumie usługi w zakresie żywienia osób powyżej 60-tego roku życia bądź inne formy żywienia zbiorowego) każda usługa o wartości minimum 100.000,00 zł brutto oraz załączy dowody potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie (przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane. Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów o ich należyтым wykonaniu). Zamawiający oceni spełnienie warunku udziału w postępowaniu metodą spełnia/nie spełnia, na podstawie dokumentów załączonych do oferty.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie ustanawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania niniejszego warunku. Zamawiający dokona oceny spełniania przedmiotowego warunku na podstawie oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu złożonego przez Wykonawcę;

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie ustanawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania niniejszego warunku. Zamawiający dokona oceny spełniania przedmiotowego warunku na podstawie oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu złożonego przez Wykonawcę;

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie ustanawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania niniejszego warunku. Zamawiający dokona oceny spełniania przedmiotowego warunku na podstawie oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu złożonego przez Wykonawcę.

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:

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są

wykonywane należycie;

- określenie dostaw lub usług, których dotyczy obowiązek wskazania przez wykonawcę w wykazie lub złożenia poświadczeń, w tym informacja o dostawach lub usługach niewykonanych lub wykonanych nienależycie

,w tym, co najmniej 2 usług polegających na wykonaniu usługi o charakterze żywienia zbiorowego, każda usługa o wartości minimum 100.000,00 zł brutto, z podaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, zgodnie z załącznikiem Nr 4 do SIWZ. W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów o ich należyтым wykonaniu;

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;

III.5) INFORMACJA O DOKUMENTACH POTWIERDZAJĄCYCH, ŻE OFEROWANE DOSTAWY, USŁUGI LUB ROBOTY BUDOWLANE ODPOWIADAJĄ OKREŚLONYM WYMAGANIOM

W zakresie potwierdzenia, że oferowane roboty budowlane, dostawy lub usługi odpowiadają określonym wymaganiom należy przedłożyć:

- inne dokumenty

3. W celu wykazania, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, o których mowa w ust. 8, ust. 12 i ust. 13 dział III SIWZ, Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest przedstawić dwa przykładowe jadłospisy dekadowe dla diety ogólnej: w tym jeden jadłospis dla pory roku - lato, drugi jadłospis dla pory roku - jesień.

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: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1 - Cena - 0.8

2 - Doświadczenie - 0.2

IV.2.2)

przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna, adres strony, na której będzie prowadzona:

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

1. Istotne zmiany do treści niniejszej umowy będą dopuszczalne jedynie w przypadku: 1) zmiany ogólne: a) zmiana adresu/siedziby Zamawiającego/Wykonawcy; b) zmiana osób występujących po stronie Zamawiającego/Wykonawcy. 2) zmiana terminu wykonania umowy, ewentualnie wstrzymanie/wznowienie świadczenia usługi ze względu na przedłużenie procedury przetargowej; 3) zmiany godzin wydawania posiłków; 4) zmiana stawki czynszu za wynajem pomieszczeń w przypadku zmiany obowiązujących stawek wprowadzonej uchwałą Zarządu Powiatu Zgierskiego. 2. Określa się następujący tryb dokonywania zmian postanowień umowy: 1) zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie, za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności; 2) strona występująca o zmianę postanowień zawartej umowy zobowiązana jest do udokumentowania zaistnienia powyższych okoliczności; 3) wniosek o zmianę postanowień zawartej umowy musi być wyrażony na piśmie.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

www.dps.glowno.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie, 95-015 Głowno, ul. Karasicka 51.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 26.11.2015 godzina 10:00, miejsce: Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie, 95-015 Głowno, ul. Karasicka 51 pok. Nr 4 - 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