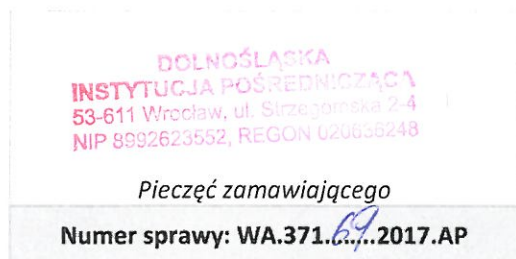




Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego



Wrocław, dnia 30.11.2017
(dd/mm/rrrr).

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: Wykonanie usługi hotelarskiej, gastronomicznej i transportowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej.

Zwracamy się z prośbą o złożenie oferty na wykonanie:

usług/dostaw/robót budowlanych¹

Zamawiający:

Dolnośląska Instytucja Pośrednicząca (dalej: Zamawiający)

Adres:

ul. Strzegomska 2-4
53-611 Wrocław

REGON: 931934644
Telefon: 71 776 58 00

NIP: 8992803047

Osoba do kontaktów: Robert Wilantewicz

e-mail: robert.wilantewicz@dip.dolnyslask.pl

Telefon: 71 776 58 05

1.	<p>Przedmiot zamówienia:</p> <p>Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz transportowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej (dalej DIP), w skład której wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none">a. wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem,b. usługa gastronomiczna,c. usługa hotelarska,d. usługa transportu z siedziby DIP na miejsce szkolenia oraz powrót. <p>CPV 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego 60000000-8 - Usługi transportowe</p> <p>1. Zamawiający zamierza w dniach 14 i 15 grudnia 2017 roku przeprowadzić szkolenie dla maksymalnie 60 osób. Zadaniem Wykonawcy będzie realizacja kompleksowej usługi, w skład której wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none">e. wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem,f. usługa gastronomiczna,g. usługa hotelarska,h. usługa transportu z siedziby DIP na miejsce szkolenia oraz powrót.
-----------	--

¹ Niepotrzebne skreślić

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia do 10%.
3. Lokalizacja obiektu: obiekt ma być zlokalizowany w obszarze województwa dolnośląskiego, powiat jeleniogórski, w granicach administracyjnych miejscowości Karpacz. Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu.
4. Obiekt z salą restauracyjną powinien mieć aktualną zgodę właściwej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej na prowadzenie w wybranym lokalu usługi gastronomicznej z obsługą kelnerską (podstawa prawna: ustawa z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; tekst jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.; rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 29.05.2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej - Dz. U. nr 106, poz. 730).
5. W pomieszczeniach, w których odbywać się będzie szkolenie jak i zakwaterowanie uczestników musi być odpowiednia temperatura: 19-24^o C.
6. Wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego, który to program zostanie przekazany Wykonawcy.
7. Zamawiający planuje przyjazd uczestników szkolenia około godz. 10.00 pierwszego dnia, a wyjazd około godz. 15.00 dnia drugiego.
8. Usługami określonymi w niniejszym zapytaniu objętych mają być 60 osoby, przy czym Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej i gastronomicznej o 10%. Dokładna liczba osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej będzie podana Wykonawcy drogą elektroniczną oraz potwierdzona telefonicznie przez Wykonawcę.
9. Wyżywienie:
 - a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 2 lunchów, 2 przerw kawowych, 1 obiadu, 1 kolacji i 1 śniadania;
 - b) Lunch, obiad, śniadanie i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwa kawowa winna być zorganizowana bezpośrednio przy sali lub w sali, w której będzie prowadzone szkolenie;
 - c) Wykonawca zapewni możliwość zamiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego pocztą elektroniczną, potwierdzonym telefonicznie;
 - d) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie i rodzaju, o którym mowa poniżej. Wszelkie zmiany dot. menu powinny być uzgodnione z Zamawiającym;
 - e) Godziny podawania posiłków, przerwy kawowej zostaną wskazane przez Zamawiającego;
 - f) Wykonawca zapewni:
 - Lunch, który winien składać się z jednodaniowego ciepłego posiłku – porcja nie mniejsza niż 350 ml, kanapek i sałatek różnego rodzaju oraz napojów ciepłych i zimnych.
 - Obiad, który winien składać się z dwudaniowego ciepłego posiłku tj.:
 - o I Danie: porcja zupy nie mniejsza niż 350 ml;
 - o II Danie: łącznie musi wynosić min. 500 g z zachowaniem następujących wielkości:
 - o Ryby - ok. 10 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Mięso - ok. 20 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Ziemniaki / ryż – ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Surówki / sałatki (min. 2 rodzaje) – ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania.
 - o Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.
 - Przerwy kawowe ciągłe, uzupełniane wg potrzeb - które winny składać się z kawy świeżo parzonej i herbaty ekspresowej w różnych wariantach smakowych do wyboru (minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, sok owocowy 100 % 0,2l/os., woda mineralna niegazowana lub gazowana 0,33l/os. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone co najmniej dwa rodzaje oraz ciasteczka kruche i owoce.
 - Kolację tj.: jednodaniowego ciepłego posiłku – porcja nie mniejsza niż 350 ml oraz kanapek i sałatek różnego rodzaju oraz napojów ciepłych i zimnych. Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.
 - Śniadanie winno zawierać:
 - o Dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kiełbaski lub parówki, jajecznica, naleśniki;
 - o Dania na zimno: pieczywo, masło wędliny i pasztety - różne rodzaje, sałatki, sery żółte, twarogi różne smaki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem;
 - o Dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem – min. 1 szt./osobę, kruche ciasteczka, ciastka w czekoladzie min. 100g/osobę;

- Napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca.

10. Usługa wynajęcia sali: Wykonawca winien zapewnić w ramach szkolenia:

- sala konferencyjna ma być udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu szkolenia tj. 14.12.2017 r. od godziny 10.00 do godziny 18.00 oraz w dniu 15.12.2017 r. od godziny 9:00 do godziny 14:00;
- wielkość sali szkoleniowej powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia - ok. 60 osób;
- sala szkoleniowa musi być wyposażona w sprzęt multimedialny odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa);
- sala szkoleniowa powinna być bez filarów, kolumn (sala nie może zawierać elementów utrudniających kontakt wizualny), z dostępem do światła dziennego, umożliwiającą komfortowe usadzenie min. 52 osób (w układzie podkowy lub w maksymalnie 3 rzędach);
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić podczas całego pobytu rezydenta, sprawującego opiekę nad prawidłowym przebiegiem realizacji warunków umowy (tj. miejsca docelowego i organizacji).

11. Usługa hotelarska. Wykonawca zapewni zakwaterowanie (1 nocleg) dla max 60 osób. Zamawiający wymaga, aby zakwaterowanie uczestników szkolenia było w pokojach 2 osobowych z łazienką oraz śniadaniem, z zastrzeżeniem, iż wymagane są 4 pokoje 1-osobowe z łazienką oraz 28 pokoje dwuosobowych z łazienkami. Śniadanie winno zawierać menu o którym mowa w pkt 9. Ustalenia i decyzje dotyczące np. ostatecznej liczby uczestników szkolenia bądź dokładnych godzin posiłków i przerw kawowych uzgadniane będą przez Zamawiającego z Wykonawcą za pomocą poczty elektronicznej. Całkowity koszt usługi gastronomicznej i hotelarskiej zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej i ostatecznej liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail).

12. Dojazd dla uczestników szkolenia w obie strony (tj. do wybranego miejsca szkolenia - wyjazd rano 14.12.2017r. około godz. 8.00 spod siedziby Zamawiającego - oraz powrót pod siedzibę Zamawiającego 15.12.2017r. – wyjazd z hotelu/ośrodka wypoczynkowego ok. godziny 14.00).

13. Wymagania stawiane Wykonawcy:

- Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność przedmiotu zamówienia z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.
- Wykonawca wskaże imiennie osobę odpowiedzialną i będącą do dyspozycji Zamawiającego przez cały okres trwania danego spotkania (poda jego dane kontaktowe, adres e-mail, telefon) dla sprawnego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.
- Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania czynności objętych umową zgodnie z najlepszą wiedzą fachową i najwyższą starannością jakiej wymaga usługa tego rodzaju.

Informacje dodatkowe:

1. Wykonawca nie może być wnioskodawcą, którego wniosek o dofinansowanie realizacji projektu jest w trakcie oceny formalnej lub merytorycznej lub wnioskodawcą, którego projekt znajduje się na liście projektów zatwierdzonych do dofinansowania oraz na liście rezerwowej projektów w ramach zakończonych lub prowadzonych naborów o dofinansowanie realizacji projektów ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz Budżetu Państwa, w ramach dotacji udzielanych przez DIP. Wykonawca nie może być również beneficjentem, z którym DIP ma podpisaną umowę o dofinansowanie projektu oraz beneficjentem, którego projekt jest w okresie trwałości. Dotyczy to również Wykonawcy proponującego obiekt, który spełnia powyższe przesłanki.
2. Postępowanie prowadzone bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579), zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 wydanych przez Ministerstwo Rozwoju w dniu 19 lipca 2017r., zwanych dalej Wytycznymi.

3. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego. Obsługa zadań DIP w ramach PT 2017.

2. Termin realizacji zamówienia:
Dwa dni: 14-15 grudzień 2017 r.

3. Kryteria oceny ofert:

Cena - 70% Inne:
Bezpłatny pakiet - 30%

Zamawiający wybierze ofertę o najkorzystniejszej cenie/o największej liczbie sumy punktów w kryterium cena i bezpłatny pakiet.

1. Zasady oceny kryterium „Cena” Pi(C)

W przypadku kryterium „Cena” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 70$$

P _i (C)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium „Cena”
C _{min}	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert,
C _i	cena oferty "i"

Maksymalnie Zamawiający w tym kryterium może przyznać 70 punktów.

2. Zasady oceny kryterium „Bezpłatny pakiet” Pi(B)

W przypadku kryterium „Bezpłatny pakiet” Zamawiający przyzna maksymalnie 10 punktów za możliwość skorzystania przez Zamawiającego z następującego (ych) bezpłatnego (ych) pakietu(ów):

- ✓ Bezpłatny dostęp do WiFi - 10 pkt.
- ✓ Bezpłatny wstęp na stok, lodowisko (dostęp do sprzętu niezbędnego do uprawiania sportów zimowych) -10 pkt.
- ✓ Bezpłatny wstęp na saunę/jacuzzi/siłownię - znajdujący się w obiekcie, w którym będą nocować uczestnicy - 10 pkt.

Maksymalnie Zamawiający w tym kryterium może przyznać 30 punktów

3. Łączna punktacja przyznana ważnej i nieodrzuconej ofercie wg kryteriów:

a) Cena
b) Bezpłatny pakiet

$$\Sigma = P_i(C) + P_i(B)$$

Zamówienie zostanie udzielone temu wykonawcy, którego oferta uzyska w sumie za wszystkie kryteria najwyższą liczbę punktów. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.

4. Wzór umowy.



Wzór umowy stanowi załącznik nr 5 do zapytania ofertowego.

5. Sposób składania ofert:

Oferty należy składać w terminie określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym:



pisemnie



faksem



drogą elektroniczną na adres osoby wskazanej do kontaktu

6. Sposób przygotowania oferty²:

a) Forma pisemna:

Ofertę sporządzoną w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze lub nieścieralnym atramentem, należy umieścić w zamkniętej kopercie opisanej:

nazwa i adres Zamawiającego, nazwa i adres oferenta, napis:

„Wykonanie usługi hotelarskiej, gastronomicznej i transportowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej w dniach 14-15 grudnia 2017 r.”

b) Forma elektroniczna:

Ofertą w formie elektronicznej jest oferta złożona za pośrednictwem poczty elektronicznej. Oferta elektroniczna winna być przygotowana tak jak oferta składana w formie pisemnej – skany podpisanych dokumentów należy przesać na adres mailowy pracownika Zamawiającego wskazanego do kontaktów w sprawie procedury zamówienia. W tytule maila powinna znaleźć się informacja o tym, że mail zawiera ofertę na niniejsze zapytanie ofertowe.

Kompletna oferta musi zawierać:

1. Formularz oferty, sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;
2. Oświadczenie o braku powiązań zgodne z załącznikiem nr 2 do zapytania ofertowego
3. Pełną informację dotyczącą wybranego miejsca pobytu, tj.
 - a) nazwa i adres obiektu,
 - b) adres strony internetowej obiektu,
 - c) wskazanie końcowej godziny doby hotelowej,
4. Stosowne pełnomocnictwo(a) - w przypadku, gdy ofertę w imieniu Wykonawcy podpisuje pełnomocnik;
5. Oświadczenie o posiadaniu przez wykonawcę lub przez jego podwykonawców wszelkich uprawnień do wykonywania odpłatnego transportu drogowego osób, stosownie do treści ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (tekst jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 2200 z późn. zm.), a ponadto o posiadaniu aktualnej i ważnej polisy ubezpieczenia OC i NW w zakresie ryzyka wynikającego z prowadzonej działalności, oraz o wzięciu na siebie odpowiedzialności za zrekompensowanie szkód wynikających z wypadków lub wszelkiego rodzaju zdarzeń wynikłych w czasie wykonywania usługi z winy wykonawcy lub działających na jego zlecenie podwykonawców, stanowiące załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

Oferta może zawierać dodatkowo **Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego** – Oświadczenie dotyczące oferowanego bezpłatnego pakietu

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument ustanawiający Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zapytania ofertowego.

² Zamawiający wybiera jedną lub więcej form składania ofert

7.	<p>Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. nie mogą być powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na: <ul style="list-style-type: none"> - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, - posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika, - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa, - w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia, - w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli. b. posiadać uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień. c. posiadać wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia ; d. dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia; e. znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. <p>Zamawiający będzie oceniał wyłącznie oferty Wykonawców spełniających wszystkie powyższe warunki udziału w postępowaniu oraz złożone w terminie określonym w pkt. 9.</p>
-----------	---

8.	<p>Inne istotne postanowienia:</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.</p> <p>Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wycięcia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla Wykonawcy, oryginalności projektu Wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015r. poz. 2008 oraz z 2016 r. poz. 1265); - pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów; - wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie; - wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska; - powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy. <p>W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia; - wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej. <p>Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy.</p> <p>Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.</p> <p>Niniejsze zapytanie oraz określone w nich warunki mogą być przez Zamawiającego zmienione lub odwołane.</p> <p>Zamawiający informuje, że w przypadku nieotrzymania minimum dwóch ważnych ofert w terminie</p>
-----------	--

określonym w pkt. 9 niniejszego zapytania ofertowego, Zamawiający dokonuje wyboru dowolnego Wykonawcy, który spełnia wszystkie kryteria i warunki określone w zapytaniu ofertowym. Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty niezwłocznie powiadomi o tym fakcie Wykonawców zamieszczając dodatkowo informację na swojej stronie internetowej. Zamawiający informuje, iż obok formy pisemnej dopuszcza porozumiewanie się z Wykonawcami za pomocą faksu lub poczty elektronicznej. Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579).

- 9. Miejsce i termin składania ofert** (termin składania ofert jest to data i godzina otrzymania oferty przez Zamawiającego):
- 1. Termin składania ofert:**
Ofertę należy złożyć do dnia 07.12.2017
godzina 9:00
 - 2. Miejsce składania ofert pisemnych:**
Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego tj. we Wrocławiu przy ulicy Strzegomskiej 2-4 – I piętro (sekretariat).
 - 3. Miejsce składania ofert w wersji elektronicznej:**
Oferty w wersji elektronicznej należy wysłać na e-mail osoby wskazanej do kontaktu.

Robert Wilantewicz
Wilantewicz
.....
[podpis Kierownika Wydziału]
Administracyno-Organizacyjnego
[podpis sporządzającego]

Wrocław, dnia 30.11.2017
.....
.....
[podpis Kierownika Zamawiającego]

RADCA PRAWNY

Piotr Jaros

