



PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKRACZAMY GRANICE
2014 – 2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

Dotyczy projektu "Společné řízení specifických rizik v regionu Jeseník - Nysa"/ Wspólne zarządzanie konkretnymi zagrożeniami w regionie Jeseník – Nysa, nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0001055.

DRUK ZP-04

Załącznik nr 4 do „Regulaminu pracy stałej Komisji przetargowej oraz procedur udzielania zamówień publicznych w Urzędzie Miejskim w Nysie”

Gmina Nysa
Urząd Miejski w Nysie
ul. Kolejowa 15 , 48-300 Nysa

Nysa, dnia 15 lutego 2018r.

Zaproszenie do złożenia oferty

(dostawy/ usługi)*

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Gmina Nysa - Urząd Miejski w Nysie
ul. Kolejowa 15 , 48-300 Nysa

2. Tryb udzielania zamówienia .

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone na podstawie art.4 pkt.8 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r., którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30.000 euro.

3. Nazwa i opis przedmiotu zamówienia.

Zorganizowanie w dniach 17-18.04.2018r. seminarium - dwudniowego spotkania z zakresu wielokryterialnej analizy ryzyka – wspólne planowanie dla 20 ekspertów partnerskiego, transgranicznego projektu pn. „Wspólne zarządzanie konkretnymi zagrożeniami w regionie Jeseník – Nysa” realizowanego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Republika Czeska – Polska na lata 2014-2020.

Seminarium będzie trwało:

- pierwszego dnia maksymalnie 8 godzin zegarowych, wliczając w to recepcję uczestników (od godz. 10.00), lunch (godz. 13.00), 3 przerwy kawowe,
- drugiego dnia maksymalnie 5 godzin zegarowych wliczając w to śniadanie, 1 przerwę kawową i lunch (godz. 13.00).

Zamawiający zapewnia rekrutację uczestników na seminarium oraz program merytoryczny i moderację spotkania.

Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie na seminarium – dwudniowym spotkaniu z zakresu wielokryterialnej analizy ryzyka – wspólne planowanie:

- a) miejsca**, w którym odbędzie się seminarium przystosowanego do swobodnego pomieszczenia co najmniej 20 osób, położonego w odległości do 30 km od dworca PKS, PKP Nysa. Miejsce powinno odznaczać się wysoką estetyką i zapewniać uczestnikom seminarium dodatkowe atrakcje turystyczne.

*) niepotrzebne wykreślić

Na miejscu powinna być dostępna dla uczestników seminarium:

- jedna sala konferencyjna umożliwiająca pracę w grupach,
- foyer i szatnia wraz z jej obsługą, na drzwiach wejściowych do budynku oraz wewnątrz hotelu, ze szczególnym uwzględnieniem drzwi sali, musi istnieć możliwość przywieszenia informacji o odbywającym się seminarium i jego współfinansowaniu.

Sala powinna:

- umożliwiać swobodne przeprowadzenie spotkania w różnych ustawieniach stołów: podkowa – kinowy – kawiarniany,
- posiadać ogrzewanie i klimatyzację, których użytkowanie nie powoduje hałasu mogącego zakłócić komfort uczestników seminarium,
- posiadać rzutnik multimedialny, ekran sterowany elektrycznie, flipchart/tablicę magnetyczną, nagłośnienie ogólne i mikrofony bezprzewodowe, odtwarzacz dvd/cd, podłączenie do internetu,
- posiadać stoły i miękkie krzesła.
Wyżej wymieniony sprzęt powinien być sprawny i stanowić stały element wyposażenia sali.
Sala nie może posiadać elementów wnętrza lub wyposażenia, które utrudniać będą odbiór seminarium przez jej uczestników.

Foyer powinno umożliwić organizację przerw kawowych i lunchu dla uczestników seminarium. Jeżeli nie jest to możliwe, to wykonawca zapewni inną salę, w której będą mogły odbyć się przerwy kawowe i lunch.

W miejscu seminarium powinien być dostępny monitorowany parking z co najmniej 20 miejscami parkingowymi dla uczestników seminarium.

Miejsce seminarium powinno być dostępne dla organizatorów:

- w pierwszym dniu seminarium od godziny 9:00 do godziny 18:00,
- w drugim dniu seminarium od godziny 9:00 do godziny 14:00

b) organizacyjno-technicznej obsługi sali,

c) w pierwszym dniu cateringu dla co najmniej 20-25 osób, w którego skład wejdą:

- **trzy przerwy kawowe:**
 - ✓ kawa i herbata podawana np. w termosach, cukier, świeża cytryna, mleczko/śmietanka naturalna do kawy,
 - ✓ 2 rodzaje soków owocowych - pomarańczowy i jabłkowy (100% soku z owoców w kartonach, nie napoje) - 200 ml/os.,
 - ✓ woda mineralna (gazowana i niegazowana) w butelkach 0,5 l - 1 szt./os;
 - ✓ kanapki dekoracyjne - szynka/salami/łosoś wędzony, ser gouda, sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka, ogórek konserwowy, majonez – 3 szt. (70 g)/os.,
 - ✓ tartinki bankietowe - szynka/salami/ser gouda/ser pleśniowy/łosoś wędzony - 2 szt. (70 g)/os.,
 - ✓ 3 rodzaje ciasta domowego (tiramisu, sernik, jabłecznik) - 100 g/os.,
 - ✓ kawa i herbata bez ograniczeń ilościowych tak, aby napoje gorące były dostępne podczas trwania spotkania oraz na 30 minut przed jego rozpoczęciem;
 - ✓ kanapki dekoracyjne, tartinki bankietowe, ciasta, dostępne dla uczestników w sali lub przy wejściu do niej w godzinach seminarium,
- **lunch:**
 - ✓ zupa krem z brokułów z grzankami – 200 g/ os.,
 - ✓ danie rybne: sola w sosie cytrynowo-koperkowym – 200 g /os.,
 - ✓ danie mięsne: roladki z indyka faszerowane szpinakiem – 150 g /os.,
 - ✓ dodatki: ziemniaki pieczone z rozmarynem, kluski śląskie + sos, ryż zapiekany z warzywami – 150 g /os.,
 - ✓ surówki: 2 rodzaje (np. z czerwonej kapusty, kapusty i marchewki, buraczki – dopasowane do potraw) oraz grillowane warzywa i mix sałat zielonych z sosem winegret – 150 g / os;
 - ✓ Lunch podany o godzinie 13.00.

*) niepotrzebne wykreślić

- **uroczysta kolacja:**
 - ✓ zupa krem z borowików - 200 g/ os.,
 - ✓ danie mięsne: polędwiczki wieprzowe nadziewane suszonymi pomidorami w sosie z sera pleśniowego – 150 g / os.,
 - ✓ danie jarskie – 250 g / os.,
 - ✓ dodatki: ziemniaki pieczone z rozmarynem, kluski śląskie + sos, ryż zapiekany z warzywami – 150 g / os.,
 - ✓ surówki: 2 rodzaje (np. z czerwonej kapusty, kapusty i marchewki, buraczki – dopasowane do potraw) oraz grillowane warzywa i mix sałat zielonych z sosem winegret – 150 g / os;
 - ✓ zimna płyta:
 - kanapki dekoracyjne - szynka/salami/łosoś wędzony, ser gouda, sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka, ogórek konserwowy, majonez –2 szt. (70 g) / os.,
 - tartinki bankietowe – szynka/salami/ser gouda/ser pleśniowy/łosoś wędzony – 2 szt. (70 g) / os.,
 - koreczki bankietowe - ser gouda, oliwki zielone, oliwki czarne, kabanos, ser pleśniowy, suszone pomidory - 2 szt. (40 g) / os.,
 - babeczki nadziewane (2 rodzaje past) – 2 szt. (50 g) / os.,
 - 3 rodzaje sałatek (np. sałatka cesarska z kurczakiem i grzankami, sałatka grecka, sałatka z selera, itp.) – 100 g / os., serwowane jako mini sałatki
 - tymbaliki drobiowe – 25 szt.;
 - bruschetty z serem i/lub warzywami
 - mini przekąski mięsne (z wyłączeniem wieprzowiny), mini przekąski warzywne,
- obsługa kelnerska,
- zastawa stołowa i sztucce inne niż papierowe i plastikowe,
- stoliki koktajlowe lub stoły lunchowe.

d) w drugim dniu cateringu dla 20 osób, w którego skład wejdą:

- **śniadanie zgodnie z ofertą pobytu**
- **jedna przerwa kawowa:**
 - ✓ kawa i herbata podawana np. w termosach, cukier, świeża cytryna, mleczko/śmietanka naturalna do kawy,
 - ✓ 2 rodzaje soków owocowych - pomarańczowy i jabłkowy (100% soku z owoców w kartonach, nie napoje) - 200 ml/os.,
 - ✓ woda mineralna (gazowana i niegazowana) w butelkach 0,5 l - 1 szt./os;
 - ✓ kanapki dekoracyjne - szynka/salami/łosoś wędzony, ser gouda, sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka, ogórek konserwowy, majonez – 2 szt. (70 g)/os.,
 - ✓ tartinki bankietowe - szynka/salami/ser gouda/ser pleśniowy/łosoś wędzony - 1 szt. (70 g)/os.,
 - ✓ 2 rodzaje ciasta domowego (sernik, jabłcznik) - 100 g/os.,
 - ✓ kawa i herbata bez ograniczeń ilościowych tak, aby napoje gorące były dostępne podczas trwania spotkania oraz na 30 minut przed jego rozpoczęciem;
 - ✓ kanapki dekoracyjne, tartinki bankietowe, ciasta, dostępne dla uczestników w sali lub przy wejściu do niej w godzinach seminarium,
- **lunch:**
 - ✓ zupa krem z groszkiem ptysiowym (np. krem z brokułów, krem borowikowy) – 200 g/ os.,
 - ✓ danie rybne: łosoś na szpinaku – 200 g /os.,
 - ✓ danie mięsne: roladki drobiowe nadziewane pieczarkami i żółtym serem, pieczona cukinia – 150 g / os.,
 - ✓ dodatki: ziemniaki pieczone z rozmarynem, kluski śląskie + sos, ryż zapiekany z warzywami – 150 g / os.,
 - ✓ surówki: 2 rodzaje (np. z czerwonej kapusty, kapusty i marchewki, buraczki – dopasowane do potraw) oraz mix sałat zielonych z sosem winegret – 150 g / os;
- obsługa kelnerska,
- zastawa stołowa i sztucce inne niż papierowe i plastikowe,
- stoliki koktajlowe lub stoły lunchowe.

*) niepotrzebne wykreślić

Wymogi dotyczące wyżywienia uczestników seminarium.

- Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji usługi wyżywienia: naczynia, sztućce oraz inne przedmioty niezbędne do realizacji usługi, tak aby w szczególnych przypadkach (zaginięcia, zniszczenia etc.) Wykonawca mógł w każdej chwili dany przedmiot zastąpić bez szkody dla jakości świadczonej usługi.
 - Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztućce metalowe z wyłączeniem plastiku oraz naczyń i sztućców jednorazowych.
 - Wykonawca będzie odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, dbałość o estetykę miejsca, wytworny i elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizację odpadków i śmieci w trakcie seminarium.
 - Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji menu przez Wykonawcę jednakże nie może ono znacząco odbiegać od przedstawionego przez Zamawiającego w zaproszeniu do składania ofert. Wykonawca, najpóźniej na 14 dni przed realizacją zadania przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycje menu w zakresie wszystkich posiłków objętych postępowaniem. W przypadku uwag lub zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie jednego dnia od otrzymania menu, Wykonawca uwzględni wskazane uwagi i ponownie przedłoży Zamawiającemu poprawione menu.
 - Wszystkie serwowane dania muszą spełniać najwyższe kryteria w zakresie smaku i wyglądu, w tym odpowiadać standardowi posiłków serwowanych na spotkaniach dyplomatycznych – ranga spotkania polsko-czeskie seminarium.
 - Dania serwowane w trakcie uroczystej kolacji i lunchu nie mogą się powtarzać.
 - Obsługa kelnerska powinna spełniać następujące wymagania:
 - doświadczenie w zakresie realizacji usług kelnerskich,
 - dobry stan zdrowia,
 - wysoki poziom kultury osobistej, punktualność, dyscyplina i obowiązkowość,
 - niekaralność,
 - ukończone 18 lat.
 - Obsługa kelnerska będzie ubrana w jednolite uniformy tj. strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru spotkania. Strój dla kelnerów/kelnerek powinien składać się z: białej koszuli z długim rękawem, muchy, ciemnej kamizelki lub marynarki, ciemnych spodni garniturowych oraz ciemnych skórzanych sznurowanych pantofli (w przypadku kobiet czółenka),
- e)** noclegu dla uczestników seminarium (max 20 osób) w hotelu co najmniej trzygwiazdkowym (jeden obiekt hotelowy), w pokojach jednoosobowych z pełnym węzłem sanitarnym ze śniadaniem. W pokoju powinny znajdować się co najmniej: wieszak ścienny na odzież wierzchnią, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego, telewizor oraz dostęp do internetu. Zamawiający dostarczy Wykonawcy listę nazwisk gości w celu zakwaterowania w hotelu. Wykonawca zobowiązany będzie do potwierdzenia liczby gości, które skorzystały z noclegu – dokument wystawiony wraz z fakturą. Opłata za nocleg ewentualnych pozostałych uczestników seminarium oraz koszty wszelkich dodatkowych usług hotelowych zamawianych indywidualnie, jak również koszty ewentualnych zniszczeń dokonanych przez gości hotelowych będą pokrywane przez poszczególnych gości,
- f)** po zakończeniu pierwszego dnia seminarium zapewnienia nieograniczonego dostępu do strefy wellness-spa oraz pozostałych atrakcji miejsca seminarium,
- g)** przedstawienia atrakcji turystycznych miejsca seminarium np. w postaci szlaków turystycznych, ścieżek zdrowia, z których będą mogli skorzystać uczestnicy seminarium.

Warunki realizacji zamówienia:

1. Zamawiający dostarczy Wykonawcy agendę spotkania we wspólnie uzgodnionym terminie.
2. Wykonawca zobowiązany jest konsultować z Zamawiającym szczegóły realizacji usługi, m.in. menu. Usługa może zostać zrealizowana tylko po uprzedniej akceptacji szczegółowych założeń realizacji usługi przez Zamawiającego.
3. Osoby realizujące zamówienie zobowiązane są do rzetelnej i terminowej jego realizacji.
4. Osoby realizujące zamówienie zobowiązane są do znajomości w stopniu podstawowym języka czeskiego biorąc pod uwagę udział w seminarium ekspertów z Czech.

*) niepotrzebne wykreślić

4. Termin wykonania zamówienia : 17-18.04.2018r.

5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

Wykonawcy ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia muszą spełniać warunki, udziału w postępowaniu dotyczące:

1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

2) posiadania wiedzy i doświadczenia.

Weryfikacja spełnienia tego warunku dokonywana będzie w oparciu o dotychczasowe realizowane zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że w okresie ostatnich pełnych 3 miesięcy wykonał usługi polegające na organizacji minimum 20 konferencji/seminarium dla liczby osób większej niż 30 osób. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty potwierdzenia organizacji konferencji/seminariów wraz z dowodami określającymi czy zostały wykonane należycie – przy czym dowodami o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonane potwierdzające ich należyte wykonanie .

3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej;

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez wykonawców dokumenty i oświadczenia, wg formuły „spełnia – nie spełnia”.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt.5 Wykonawca zobowiązany jest złożyć następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1)** aktualny odpis z właściwego rejestru, lub z 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,
- 2)** oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych w zaproszeniu,
- 3)** wykaz minimum 20 wykonanych usług (konferencji/seminarium) w okresie ostatnich pełnych 3 miesięcy dla liczby osób większej niż 30 osób wraz z dowodami określającymi czy zostały wykonane należycie – przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot na rzecz, którego dostawy lub usługi były wykonane potwierdzające ich należyte wykonanie.

*) niepotrzebne wykreślić

7. Termin związania ofertą.

Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez **60 dni**.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

8. Opis sposobu przygotowywania oferty.

1. Wymagania podstawowe.

- 1) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.
- 2) Oferta musi obejmować całość zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych i wariantowych.
- 3) Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu(ów) określającego(ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa(pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
- 4) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty z uwzględnieniem treści art. 93 ust. 4 Pzp.
- 5) We wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczętkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci zawierającego co najmniej oznaczenie nazwy firmy i siedziby.
- 6) Zamawiający zwróci Wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane, na ich wniosek, złożone przez nich plany, projekty, rysunki, modele, próbki, wzory, programy komputerowe oraz inne podobne materiały. Żadne inne dokumenty wchodzące w skład oferty, w tym również te przedstawiane w formie oryginałów, nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego.

2. Zawartość oferty.

Kompletna oferta musi zawierać:

- a) formularz oferty, sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego załącznik do niniejszego zaproszenia wraz z wymaganymi wykazami,
- b) dokumenty wymienione w pkt 6 niniejszego zaproszenia,
- c) zdjęcia proponowanego miejsca seminarium płyta DVD lub wskazanie ścieżki dostępu do strony www ze zdjęciami,
- d) opis usług strefy wellness-spa oraz pozostałych atrakcji miejsca seminarium, z których w ramach oferty będą mogli skorzystać uczestnicy seminarium,
- e) opis dodatkowych atrakcji turystycznych miejsca seminarium.

9. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Miejsce oraz termin składania ofert - Urząd Miejski w Nysie ul. Kolejowa 15; sekretariat Burmistrza Nysy pok. nr 102 (I piętro) - do dnia 01.03.2018 r. do godziny 10.00

Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie (paczce). Kopertę (paczkę) należy opisać następująco:

Nazwa i adres
Wykonawcy

Gmina Nysa
Urząd Miejski w Nysie
ul. Kolejowa 15, 48-300 Nysa

„Oferta w trybie zaproszenia do złożenia oferty na zorganizowanie w dniach 17-18.04.2018r. seminarium - dwudniowego spotkania z zakresu wielokryterialnej analizy ryzyka – wspólne planowanie dla 20 ekspertów projektu pn. „Wspólne zarządzanie konkretnymi zagrożeniami w regionie Jeseník – Nysa” realizowanego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Republika Czeska – Polska na lata 2014-2020.”

Nie otwierać przed dniem: 01.03.2018 r. r. godzina 10.00”

*) niepotrzebne wykreślić

2. Miejsce oraz termin otwarcia ofert -

Urząd Miejski w Nysie ul. Kolejowa 15 w pokoju nr 205 (II piętro) w dniu 01.03.2018 r. o godzinie 10.15

10. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

Lp.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Cena (C)	100	100

W przypadku kryterium "Cena" oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C)$$

gdzie:

P _i (C)	ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena";
C _{min}	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert;
C _i	cena oferty "i";
Max (C)	maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za kryterium "Cena".

11. Sposób porozumiewania się z Wykonawcami

1. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub drogą elektroniczną.
2. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami jest Pan Jacek Krzywoń Kierownik Biura Zamówień Publicznych, email: zp_nysa@op.onet.pl
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zaproszenia
4. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający, bez ujawniania źródła zapytania, zamieszcza na stronie internetowej na której udostępnione zostało zaproszenie

12. Informacje o udzieleniu zamówienia:

Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający udzieli Wykonawcy zamówienia w formie pisemnej.

Załączniki :

1. Formularz oferty
2. Wzór umowy

Z up. BURMISTRZA
Piotr Bobak
Zastępca Burmistrza

.....
Zamawiający

*) niepotrzebne wykreślić