|  |
| --- |
| 1. **ZAMAWIAJĄCY**   Akademia Górniczo-Hutnicza im. Stanisława Staszica w Krakowie,  al. Mickiewicza 30, 30-059 Kraków  NIP: 675 000 19 23  Osoba do kontaktu w sprawie zamówienia: Sylwia Lempart  e-mail: [dzp@agh.edu.pl](mailto:dzp@agh.edu.pl)  tel. 12 617-35-95 |
| **II. UZASADNIENIE ZASTOSOWANIA ART 138o ust. 3 USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH – OŚWIADCZENIE DYSPONENTA ŚRODKÓW.**  Przedmiotem zamówienia są usługi społeczne wymienione w załączniku XIV do dyrektywy 2014/24/UE, o wartości mniejszej niż wyrażona w złotych równowartość 750.000 euro. |
| **III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI   LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA.**  **Wspólny Słownik Zamówień:** 55100000-1  Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi hotelarskiej - zapewnienie miejsc noclegowych, wraz ze śniadaniem i kolacją**, dla uczestników szkolenia organizowanego przez Katedrę Informatyki Wydziału Informatyki, Elektroniki i Telekomunikacji Akademii Górniczo-Hutniczej im. Stanisława Staszica w Krakowie.  Zamówienie obejmuje świadczenie powyższych usług w czterech terminach:  grupa I: 8.03.2020-12.03.2020 (11 osób),  grupa II: 29.03.2020-2.04.2020 (12 osób),  grupa III: 5.04.2020-9.04.2020 (11 osób),  grupa IV: 19.04.2020-23.04.2020 (11 osób).  Przyjazd uczestników w godzinach 16.00-22.00.  Zamawiający zastrzega sobie, iż podane ilości osób mogą ulec zmniejszeniu w odniesieniu do każdego terminu realizacji usługi (jednak do nie mniej niż 8 osób). Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu, a także wyżywienia zostanie potwierdzona przez Zamawiającego najpóźniej na 2 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji pierwszego etapu usługi, (tj. dla terminu 8.03.2020-12.03.2020 ) oraz na 3 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji II, III i IV etapu usługi (tj. dla terminów: 29.03.2020-2.04.2020, 5.04.2020-9.04.2020, 19.04.2020-23.04.2020)  Hotel w Krakowie o standardzie minimum trzygwiazdkowym (zgodnie z zasadami Rozporządzenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 29 września 2015 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie – t.j. Dz. U. z 2017 poz. 2166).  Odległość hotelu od siedziby Zamawiającego (rozumianej jako budynek D-8 AGH, ul. Reymonta 23) nie może być większa niż 4,5 km.  Zapewnienie, dla każdej grupy, na parkingu strzeżonym monitorowanym, usytuowanym w odległości nie większej niż 300 metrów od hotelu, sześciu miejsc parkingowych na samochody osobowe. Nie dopuszcza się wskazania miejsc parkingowych na ogólnodostępnej ulicy. Miejsca parkingowe winny być wliczone w koszt usług.  Podział pokoi:  grupa I: 11 osób, pięć pokoi dwuosobowych i jeden pokój jednoosobowy,  grupa II: 12 osób, pięć pokoi dwuosobowych i dwa pokoje jednoosobowe,  grupa III: 11 osób, pięć pokoi dwuosobowych i jeden pokój jednoosobowy,  grupa IV: 11 osób, pięć pokoi dwuosobowych i jeden pokój jednoosobowy.  We wszystkich pokojach łóżka pojedyncze.  Zapewnienie wyżywienia w postaci śniadań i kolacji, poczynając od kolacji w dniu przyjazdu, a kończąc na śniadaniu w dniu wyjazdu.  Śniadania (w formie serwowanej, dopuszczalne jest zorganizowanie w formie „szwedzkiego stołu”): różne rodzaje i gatunki serów, wędlin, jajka podane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, dżemy, miód, jogurty (owocowe i naturalne), mleko, płatki śniadaniowe, warzywa, owoce, napoje zimne i gorące: herbata (różne rodzaje, w tym smakowe), kawa (Arabica 100%), mleko/ śmietanka, cukier, cytryna, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%.  Kolacje (dopuszczalne jest zorganizowanie w formie „szwedzkiego stołu”): ciepłe danie oraz różne rodzaje wędlin, deska serów, ryby, pieczywo mieszane, masło, sałatki (minimum dwie do wyboru, w tym jedna wegetariańska), napoje zimne i gorące: herbata (różne rodzaje, w tym smakowe), kawa (Arabica 100%), mleko/śmietanka, cukier, cytryna, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%.  W jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup żywieniowych.  Posiłki muszą być świeże, wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych.  Dania i napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku (wyklucza się tworzywo sztuczne), wraz ze sztućcami ze stali nierdzewnej (nieuszkodzonymi, wysterylizowanymi) i serwetkami. Wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku.  Posiłki powinny być spożywane w oddzielnej sali lub na wyodrębnionej powierzchni, przeznaczonej dla uczestników szkolenia.  Godziny serwowania posiłków zostaną ustalone z Zamawiającym na 2 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji pierwszego etapu usługi, (tj. dla terminu 8.03.2020-12.03.2020 ) oraz na 3 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji II, III i IV etapu usługi (tj. dla terminów: 29.03.2020-2.04.2020, 5.04.2020-9.04.2020, 19.04.2020-23.04.2020)  Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu na minimum na 2 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji pierwszego etapu usługi, (tj. dla terminu 8.03.2020-12.03.2020 ) oraz na 3 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji II, III i IV etapu usługi (tj. dla terminów: 29.03.2020-2.04.2020, 5.04.2020-9.04.2020, 19.04.2020-23.04.2020), przed rozpoczęciem kolejnych terminów szkoleń. Zamawiający zastrzega sobie prawo do akceptacji (zmiany) menu.  Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia noclegów i wyżywienia dla wszystkich uczestników szkolenia w jednym obiekcie.  **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany lub rezygnacji z któregoś z podanych terminów najpóźniej na 2 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji pierwszego etapu usługi, (tj. dla terminu 8.03.2020-12.03.2020 ) oraz na 3 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji II, III i IV etapu usługi (tj. dla terminów: 29.03.2020-2.04.2020, 5.04.2020-9.04.2020, 19.04.2020-23.04.2020). W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu faktycznie wykonanej części umowy.**  **W związku z tym, iż świadczenie usługi hotelarskiej realizowane będzie w ramach szkolenia, pn. /Zakup usługi szkolenia informatycznego Link 2.x wraz z dodatkiem Money w ramach realizacji przedsięwzięcia pn. "Skuteczne zwalczanie cyberprzestępczości gwarantem bezpiecznej Europy"/ Zamawiający, zastrzega możliwość unieważnienia postępowania w przypadku, gdy usługa szkoleniowa nie będzie realizowana.**  **Dodatkowe informacje:**   1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. 2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. 3. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia. 4. Termin związania ofertą: 30 dni. |
| **IV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**   1. Cenę oferty stanowić będzie wartość brutto wpisana na Formularzu oferty za maksymalną ilość osób tj. 45 osób. 2. Na Formularzu oferty Wykonawca winien podać cenę brutto za usługę dla 1 osoby na 1 dzień. 3. Cena oferty winna obejmować wszystkie koszty i opłaty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, a w szczególności: koszty noclegu, wyżywienia, wynajmu lokalu, koszty obsługi, miejsc parkingowych, w tym obsługi kelnerskiej, szatniarskiej, związanej z przygotowaniem i realizacją zamówienia. 4. Cenę oferty należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cenę oferty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 gr pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza. |
| **V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA od daty podpisania umowy do 23.04.2020 r.**  grupa I: 8.03.2020-12.03.2020 (11 osób),  grupa II: 29.03.2020-2.04.2020 (12 osób),  grupa III: 5.04.2020-9.04.2020 (11 osób),  grupa IV: 19.04.2020-23.04.2020 (11 osób). |
| **VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW WYMAGANYCH  W POSTĘPOWANIU.**  **1.** Dokumenty składane wraz z ofertą:  1/ Oferta cenowa – zgodnie z załącznikiem nr 1 **(w formie oryginału);**  2/ Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia - zgodnie z załącznikiem nr 2 **(w formie oryginału);**  3/ Upoważnienie-pełnomocnictwo do podpisania oferty winno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów dołączonych do oferty lub z dokumentów, które Zamawiający może uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych. Pełnomocnictwo składane jest **w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.**  **2.** Oświadczenie, które ma złożyć Wykonawca w terminie 3 dni od dnia publikacji informacji, o której mowa w rozdz. XII pkt 10.  Wykonawca (w tym każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia), w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie Zamawiającego informacji, o której mowa w rozdz. XII pkt 10, przekaże Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP.**  Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić **dowody,** że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.  Oświadczenie w formie pisemnej powinno być dostarczone na adres Zamawiającego.  **3.** Oferta wraz z załącznikami powinna zostać podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.  **4.** Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.  **5.** Poświadczenie za zgodność z oryginałem dokumentów dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.  **6.** Zamawiający zastrzega, że najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.  **7.** Jeżeli Wykonawca, którego oferta jest najkorzystniejsza, nie złoży wymaganych dokumentów/ oświadczeń, o których mowa w pkt VI.1.2, VI.1.3 lub złożone dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że oferta wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.  **8.** Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:  - jej treść nie odpowiada treści ogłoszenia o zamówieniu, z zastrzeżeniem omyłek pisarskich, rachunkowych lub innych nie powodujących istotnych zmian w treści oferty,  - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu [przepisów](http://lex.kwestura.agh.edu.pl/lex/index.rpc#hiperlinkDocsList.rpc?hiperlink=type=merytoryczny:nro=Powszechny.1480313:part=a89u1p3:nr=1&full=1) o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,  **-** zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.  Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy. |
| **VII. KRYTERIA OCENY OFERT.**  Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Nr:** | **Nazwa kryterium:** | **Waga:** | | 1 | Cena | 70% | | 2 | Odległość hotelu od siedziby Zamawiającego | 30% |   **Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następującego wzoru:**   |  |  | | --- | --- | | **Nr kryterium** | **Wzór:** | | 1 | **Cena**  **Liczba punktów = ( Cmin/Cof ) \* 100 \* Wc**  gdzie:  - Cmin – najniższa cena spośród wszystkich ofert badanych,  - Cof - cena podana w ofercie badanej,  - Wc - waga kryterium ceny. | | 2 | **Odległość hotelu od siedziby Zamawiającego, rozumianej jako budynek D-8 AGH, ul. Reymonta 23**  Liczba punktów = (Lmin/Lof)\*Wl  gdzie:  Lmin - najmniejsza odległość hotelu od siedziby Zamawiającego spośród zaproponowanych w złożonych ofertach  Lf - odległość hotelu zaproponowanego w ocenianej ofercie  Wl – waga kryterium lokalizacja hotelu = 30  Wykonawca zobowiązany jest podać odległość hotelu od siedziby Zamawiającego, rozumianej jako budynek D-8 AGH, (ul. Reymonta 23).  Oferta ze wskazana odległością hotelu powyżej 4,5km zostanie odrzucona. |  1. Tak uzyskane oceny za poszczególne kryteria zostaną zsumowane i suma ta stanowić będzie końcową ocenę danej oferty. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów we wskazanych powyżej kryteriach. 2. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. |
| **VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**  **Wykonawca musi spełniać warunki w zakresie:**   1. **Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:**   Zamawiający nie opisuje, nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.  **2**. **Zdolności technicznej lub zawodowej:**  Zamawiający nie opisuje, nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.  **3. Sytuacji finansowej lub ekonomicznej**  Zamawiający nie opisuje, nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. |
| **IX. Zapytania do niniejszego ogłoszenia można kierować na adres:** [**dzp@agh.edu.pl**](mailto:dzp@agh.edu.pl)Zamawiający udzieli odpowiedzi niezwłocznie pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienia wpłynie nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.Odpowiedzi zostaną zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego. |
| **X. PODSTAWY WYKLUCZENIA.**  1. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 i art. 24 ust. 5 pkt 1 PZP. |
| **XI. TERMINY PŁATNOŚCI.**   1. Płatność nastąpi po podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego, przelewem w terminie do 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego poprawnie wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT. |
| **XII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT.**   1. Pisemną ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć w jednym egzemplarzu, w nieprzejrzystej kopercie/opakowaniu i zabezpieczyć w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością bez naruszenia zabezpieczeń przed upływem terminu otwarcia ofert. 2. Na kopercie/opakowaniu należy umieścić następujące oznaczenia:  |  | | --- | | **Oferta na:**  **Świadczenie usługi hotelarskiej - zapewnienie miejsc noclegowych, wraz ze śniadaniem i kolacją.**  NIE OTWIERAĆ przed **05/03/2020 r. godz. 09:00** |  1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego: Dział Zamówień Publicznych, pokój nr 117 paw.C2, do dnia **05/03/2020 r. do godz. 08:30** 2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **05/03/2020 r. godz. 09:00** w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 400, łącznik paw. C2/C-3, piętro IV. 3. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert. 4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane. 5. Otwarcie ofert jest jawne. 6. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu ich otwarcia. 7. Zamawiający niezwłocznie zwraca Wykonawcy ofertę, która została złożona po terminie. 8. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na własnej stronie internetowej (dzp.agh.edu.pl) informacje dotyczące:   1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,  2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,  3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach. |
| **XIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY.**  O wyborze najkorzystniejszej oferty, wykluczeniu z postępowania wykonawców, którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu określonych w ogłoszeniu, ofertach odrzuconych z powodu niezgodności ich treści z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu, Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem poczty elektronicznej.  Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania w przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty. |
| **XIV INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH**  Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:   * administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Górniczo-Hutnicza im. Stanisława Staszica w Krakowie, al. Mickiewicza 30, 30-059 Kraków; * z inspektorem ochrony danych osobowych w Akademii Górniczo-Hutniczej im. Stanisława Staszica można skontaktować się przez adres e-mail: iodo@agh.edu.pl*,* telefon: (12) 617 53 25 lub pisemnie na adres siedziby administratora; * Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”; * odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 138o ustawy Pzp; * Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres:   - 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, albo przez okres dłuższy jeżeli wynika to z regulacji wewnętrznych danej Jednostki,  - jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata - przez cały czas trwania umowy,  - w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE przez okres, o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 rozporządzenia nr 1303/2013;   * obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp; * w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO; * posiada Pani/Pan: * na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących; * na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (***Wyjaśnienie:*** *skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników)*; * na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (***Wyjaśnienie:*** *prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);* * prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO; * nie przysługuje Pani/Panu: * w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych; * prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; * **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO**. |
| **XV ZAŁĄCZNIKI DO NINIEJSZEGO OGŁOSZENIA.**  1. Oferta cenowa.  2. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia.  3. Wzór umowy. |

**Sporządził: Sprawdził: Zatwierdził:**