Stara Wieś, 07.07.2022 r.

**ROZEZNANIE RYNKU nr** **3/2022/ASiZ**

**Aleksandra Kaźmierak**, prowadząca działalność gospodarczą z siedzibą przy ul. Poziomkowa 36B, 05-830 Stara Wieś, zwana dalej Zamawiającym, zaprasza do składania ofert w postępowaniu na **zapewnienie usługi cateringowej** w trakcie kursów zawodowych realizowanych w ramach projektu nr RPMA.09.01.00-14-g920/20 pt. *„*AKTYWNI SPOŁECZNIE I ZAWODOWO!” (dalej Projekt) realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014 – 2020, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. **Tryb udzielenia zamówienia:**

Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie Rozeznania Rynku, przez Zamawiającego niebędącego zamawiającym w rozumieniu Prawa Zamówień Publicznych, oraz zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

1. **Określenie przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług cateringowych polegających na dostarczeniu ciepłych posiłków oraz zapewnieniu całodziennego serwisu kawowego dla 80 Uczestników w trakcie kursów zawodowych realizowanych w ramach projektu nr RPMA.09.01.00-14-g920/20 pt. *„*AKTYWNI SPOŁECZNIE I ZAWODOWO!”*.*

Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

55520000-1: usługa dostarczania posiłków,

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. Zamawiający planuje przeprowadzenie kursów zawodowych dla 80 Uczestników Projektu, w tym 13 osób niepełnosprawnych w grupach ok. 10 osobowych (ok. 8 grup). Średnio dana grupa szkoleniowa będzie miała ok. 20 dni szkoleniowych, co daje:

a) **160** –całodziennych serwisów kawowych (8 gr x 20 dni);

b) **1 600** –ciepły posiłek (80 Uczestników x 20 dni).

Podane wartości mają charakter orientacyjny i służą do określenia przybliżonego zakresu zamówienia oraz do przygotowania i oceny ofert.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące serwisu kawowego:
2. Serwis kawowy powinien trwać nieprzerwanie przez cały dzień, w którym odbywają się zajęcia.
3. Serwis kawowy powinien rozpocząć się 30 min przed planowaną godziną rozpoczęcia kursu   
   w danym dniu, a zakończyć się 30 min po zakończeniu zajęć w danym dniu.
4. Pod koniec każdej przerwy w zajęciach, wyznaczona przez Wykonawcę osoba powinna zadbać o porządek serwisu kawowego oraz uzupełnić naczynia, produkty i gorącą wodę.
5. W ramach całodziennego serwisu kawowego Wykonawca zapewni:
6. kawę rozpuszczalną w ilości ok. 30 gram na jednego Uczestnika,
7. kawę sypaną w ilości ok. 30 gram na jednego Uczestnika,
8. herbatę - min. 3 jednorazowe saszetki na jednego Uczestnika,
9. wodę (gazowana i niegazowana) w ilości ok. 0,75 l na Uczestnika,
10. cukier w ilości ok. 20 gram na jednego Uczestnika,
11. śmietankę do kawy dla każdego Uczestnika (ewentualnie mleko),
12. mieszankę słodkich i słonych przekąsek (min. 3 rodzaje) w ilości min. 100 gram na Uczestnika,
13. czajnik elektryczny lub przyrząd równoważny do podgrzewania wody,
14. filiżanki bądź kubki jednorazowe (ilość – co najmniej czterokrotność planowanej liczby Uczestników zajęć),
15. łyżeczki bądź mieszadełka (ilość – co najmniej czterokrotność planowanej liczby Uczestników zajęć),
16. serwetki jednorazowe (ilość – co najmniej czterokrotność planowanej liczby Uczestników zajęć).

Wszystkie ww. produkty, wchodzące w skład serwisu kawowego musza być podane   
w estetycznych pojemnikach.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące ciepłych posiłków:
2. minimalna gramatura posiłków:
3. mięso (kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka, ryba w panierce lub bez, klopsy, kotlet mielony itp.) – 120 g,
4. dodatek skrobiowy w postaci: ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu 150 g,
5. dodatek warzywny w postaci: surówka lub gotowane warzywa 100 g.
6. nie częściej niż raz na 4 dni zajęciowe dla danej grupy Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy innych potraw (tj. np. naleśniki, pierogi ruskie, z serem, owocami, makaron   
   z serem itp.) lub dań półmięsnych (tj. np. bigos, fasolka po bretońsku itp.) – minimalna gramatura - 370g.
7. Posiłek dla każdego Uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termicznym   
   z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek.
8. Posiłki powinny być dostarczone do miejsca, w którym odbywa się kurs nie później niż na 15 min przed planowaną przerwą lunchową.
9. Niezwłocznie po zakończeniu konsumpcji przez Uczestników zajęć osoba z obsługi Wykonawcy powinna posprzątać po lunchu, odbierając naczynia oraz odpady pokonsumpcyjne.
10. W przypadku zgłoszenia przez Uczestnika konieczności zastosowania specjalistycznej diety wynikającej z zaleceń medycznych lub uwarunkowań kulturowych, lub wyznaniowych, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Uczestnikowi posiłku odpowiedniego dla tej diety, bez dodatkowego wynagrodzenia.
11. Każdorazowo w zamówieniu Zamawiający będzie określał ilości posiłków konkretnej diety na podstawie wcześniejszych wskazań Uczestników.
12. **Termin wykonywania usługi:** od dnia podpisania umowy z Wykonawcą wyłonionym   
    w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania, do dnia 30.11.2023 r.
13. **Miejsce wykonywania usługi:** obszar realizacji projektu tj. Miasto Ostrołęka, Miasto Płock, Miasto Sierpc oraz powiaty: ostrołęcki, makowski, przasnyski, płocki, ostrowski, sierpecki leżące na terenie woj. Mazowieckiego, ze szczególną preferencją największych miast położonych na obszarze realizacji projektu tj. na terenie Ostrołęki, Makowa Mazowieckiego, Przasnysza, Płocka, Sierpca oraz Ostrowi Mazowieckiej. Konkretne miejsca świadczenia usługi będą uzależnione od wyników prowadzonej rekrutacji do projektu, Zamawiający nie przewiduje, aby zajęcia odbywały się poza miejscowościami, które są siedzibami gmin na terenie w/w powiatów.
14. Szczegółowe informacje dotyczące planowanej liczby Uczestników zajęć, terminu zajęć, miejscowości i obiektu, w którym będą każdorazowo odbywały się zajęcia w ramach kursu (obiekt do którego należy dostarczyć i wydać posiłku będące przedmiotem zamówienia) Zamawiający przekaże wykonawcy 3 dni kalendarzowe przed każdym dniem zajęciowym. Zamawiający zastrzega, że kursy mogę być realizowane w każdy dzień tygodnia, w tym również w weekendy, w godzinach między 8.00 a 21.00.
15. Ostateczna liczba osób, dla których należy dostarczyć ciepły posiłek będzie podawana Wykonawcy w dniu zajęć, na 4 godziny zegarowe przed planowaną przerwą lunchową. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie jedynie za faktycznie dostarczone posiłki. W przypadku absencji Uczestnika na zajęciach, Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie.
16. Wszelkie naczynia, opakowania i urządzenia, w których zostały do Zamawiającego dostarczone posiłki Zamawiający będzie oddawał przedstawicielowi Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
17. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odbioru odpadów pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku.
18. Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków,  
    gwarantujące ciepły posiłek dla każdego Uczestnika zajęć.
19. Posiłki przygotowywane będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
20. Dostarczenie posiłków musi odbywać się z zachowaniem reżimu sanitarnego.
21. Produkty przetworzone takie jak np. kawa, herbata, ciastka itd. będą posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem ich podania w ramach świadczonej usługi cateringowej.
22. Potrawy gotowane muszą być przyrządzone w dniu, w którym będą dostarczane Uczestnikom zajęć.
23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu dostarczonej żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, w szczególności wynikających z ustaleń kontroli, na podstawie protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w terminie 60 min.
24. W celu oceny prawidłowości realizacji usługi oraz jej należytego wykonania przez Wykonawcę, Zamawiający zastrzega sobie możliwość m.in. kontaktu telefonicznego z Uczestnikami zajęć oraz możliwość przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli (tzw. wizyty monitorujące) w trakcie zajęć oraz przerwy lunchowej. Kontrole przeprowadzane będą przez Koordynatora projektu lub innego członka personelu zarządzającego projektu. Kontrole będą miały na celu weryfikację czy zakres świadczonych usług jest zgodny z wymaganiami określonymi w niniejszym Rozeznaniu Rynku. Analizie poddawany będzie m.in.
25. proces dostarczenia i wydania posiłków,
26. gramatura dostarczanych produktów oraz wielkość porcji,
27. termin przydatności do spożycia,
28. temperatura dostarczanych posiłków.

W przypadku każdorazowego stwierdzenia naruszeń stosowane będą kary umowne, o których mowa w części VIII pkt. 4 niniejszego Rozeznania Rynku. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku dostarczenia posiłków zgodnie z określonymi wymaganiami Zamawiający zastrzega sobie prawo zastępczego wykonania zamówienia na koszt Wykonawcy, tj. zakupu wyżywienia w danym dniu u osoby trzeciej i obciążenia z tego tytułu Wykonawcy.

1. **Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy – osoby fizyczne, osoby prawne albo jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, którzy spełniają następujące warunki:

1. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania działalności i czynności objętych przedmiotem zamówienia oraz posiada odpowiedni potencjał kadrowy, techniczny   
   i finansowy do realizacji zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

W celu spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest złożyć podpisany formularz ofertowy (zał. nr 1 do niniejszego Rozeznania Rynku), w którym zawarto oświadczenie o posiadaniu uprawnień do wykonywania działalności i czynności objętych przedmiotem zamówienia oraz posiadaniu odpowiedniego potencjału kadrowego, technicznego i finansowego do realizacji zamówienia.

1. Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia, przez co rozumieć należy, że w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, Wykonawca zrealizował należycie usługi cateringowe odpowiadające swoim rodzajem usłudze będącej przedmiotem zamówienia (zapewnienie ciepłego posiłku oraz serwisu kawowego) o łącznej wartości co najmniej 20 tys. zł netto.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Spełnienie powyższego warunku weryfikowane będzie na podstawie informacji przedstawionych w załączniku nr 2 do niniejszego Rozeznania Rynku.

Przed podpisaniem umowy z wyłonionym w ramach niniejszego postępowania Wykonawcą, Zamawiający może zażądać przedłożenia dokumentów potwierdzających spełnienie warunku posiadania wiedzy i doświadczenia poprzez dostarczenie, np. referencji bądź innych dokumentów wystawionych przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane.

1. Wykonawca nie jest powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym. 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 związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
   1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
   2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
   3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
   4. 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.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

W celu spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest złożyć podpisany formularz ofertowy (zał. nr 1 do niniejszego Rozeznania Rynku), w którym zawarto oświadczenie   
o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym.

1. Wykonawca nie zalega z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wobec Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Urzędu Skarbowego.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

W celu spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest złożyć podpisany formularz ofertowy (zał. nr 1 do niniejszego Rozeznania Rynku), w którym zawarto oświadczenie, iż nie zalega z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wobec Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Urzędu Skarbowego

1. **Kryteria oceny ofert wraz ze wskazaniem ich wagi punktowej lub procentowej oraz sposób przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert.**
2. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym oraz zgodnie z treścią niniejszego Rozeznania Rynku. W przypadku, gdy oferta nie będzie spełniać któregokolwiek z wymogów formalnych, zostanie odrzucona.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów, stanowiącą sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny oferty.
4. Przy wyborze Wykonawcy Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

Złożone oferty oceniane będą według następujących kryteriów oceny:

**CENA – waga 100% (max. 100 pkt.):** ilość punktów, która zostanie przyznana danej ofercie zostanie wyliczona w następujący sposób:

Najniższa cena netto zapewnienia usługi cateringowej (ciepły posiłek oraz serwis kawowy) dla jednego Uczestnika w trakcie jednego dnia zajęć

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - x 100%

Cena netto zapewnienia usługi cateringowej (ciepły posiłek oraz serwis kawowy) dla jednego Uczestnika w trakcie jednego dnia zajęć badanej oferty

**Cena powinna obejmować wszystkie koszty Oferenta związane z wykonaniem usługi, w szczególności:**

Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN. Wskazując cenę, należy uwzględnić: wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego Rozeznania Rynku, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa (np. koszty dowozu cateringu, sprzątania serwisu kawowego po zakończeniu zajęć, odbioru odpadów pokonsumpcyjnych itp.). Wykonawcy zobowiązani są do starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkimi czynnikami mogącymi mieć wpływ na cenę. Cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte w obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia.

1. **Termin, miejsce i sposób złożenia oferty**

Oferty należy składać na adres mailowy kazmierak.aleksandra@gmail.com do dnia 14.07.2022r., do godz. 24.00

1. Oferta powinna być sporządzona na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Rozeznania Rynku.
2. Poszczególne załączniki muszą być podpisane przez Oferenta w wyznaczonych miejscach.   
   W przypadku podpisania dokumentów przez pełnomocnika, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo.
3. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Oferenta w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. **Pytania i odpowiedzi**
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Rozeznania Rynku.
6. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Rozeznania Rynku wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
7. **Postanowienia końcowe dotyczące przedmiotu zamówienia i umowy.**
   1. Oferta Wykonawcy musi spełniać wszystkie wymogi stawiane w Rozeznaniu Rynku i być złożona na wzorze oferty dołączonym do niniejszego Rozeznania.
   2. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
   3. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W przypadku rozbieżności co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.
   4. Zamawiający informuje, iż w umowie będą zapisy:
   5. Przewidujące każdorazowo karę umowną w wysokości 5 % całościowego wynagrodzenia umownego netto przysługującego Wykonawcy na podstawie zawartej umowy – w przypadku każdego niezrealizowania przedmiotu zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
   6. Przewidujące każdorazowo karę umowną w wysokości 5 % całościowego wynagrodzenia umownego netto przysługującego Wykonawcy na podstawie zawartej umowy – w przypadku każdego nienależytego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia. Z nienależytym wykonaniem przedmiotem zamówienia mamy do czynienia w sytuacji gdy usługa została wprawdzie zrealizowana ale nie jest zgodne z tym co strony ustaliły np. co do jakości wydawanych posiłków lub ich gramatury.
   7. Zastrzegające Zamawiającemu możliwość potrącania naliczonych kar umownych   
      z wynagrodzenia Wykonawcy.
   8. Zamawiający ze swojej strony przy opisywaniu przedmiotu zamówienia dochował należytej staranności, jednakże wskazany powyżej element opisu jest niezależny od Zamawiającego, działającego w ramach projektu i na rzecz Uczestników Projektu. Tym samym Zamawiający wyraźnie zastrzega, iż wielkość przedmiotu zamówienia może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) z przyczyn od niego niezależnych, a wynikających z rzeczywistych potrzeb Uczestników Projektu.
   9. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zamian   
      w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia, zastrzega się możliwość dokonania niniejszych zmian w drodze aneksu do umowy. Zakres zmian może dotyczyć m.in.:
   10. okresu realizacji umowy,
   11. ostatecznej liczby Uczestników dla których świadczona będzie usługa cateringowa,
   12. Płatności za świadczone usługi dokonywane będą na podstawie miesięcznych okresów rozliczeniowych protokołem odbioru podpisywanym przez Zamawiającego i Wykonawcę. Płatności będą regulowane w terminie do 30-ciu dni od dnia wystawienia przez Wykonawcę faktury/rachunku.
8. **Klauzula informacyjna RODO**

Na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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) – dalej RODO oraz zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 RODO Zamawiający informuje, iż:

* 1. Przetwarzane w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie Rozeznania Rynku dane osobowe objęte są ochroną prawną z mocy przepisów RODO. Dane te odnoszą się do wykonawcy, jak też informacji o osobach wyznaczonym do realizacji zamówienia, które   
     w swojej ofercie wykonawca przedłoży w celu wykazania spełnienia warunków udziału   
     w postępowaniu, jak i potwierdzenia wymogów określonych w Rozeznania Rynku dotyczącym wykonania przedmiotu zamówienia.
  2. Administratorem danych osobowych w zakresie prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia finansowanego ze środków projektu w ramach EFS przetwarzanych   
     w programie operacyjnym jest Aleksandra Kaźmierak, z siedzibą przy ul. Poziomkowa 36B, 05-830 Stara Wieś, adres e-mail: kazmierak.aleksandra@gmail.com.
  3. Administratorem danych osobowych przetwarzanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 jest Zarząd Województwa Mazowieckiego.
  4. Administratorem danych osobowych przetwarzanych w centralnym systemie teleinformatycznym SL2014 jest minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego.
  5. Przetwarzanie danych osobowych będzie odbywać się na podstawie art.6 pkt. b) RODO i w celu realizacji projektu pn*. „*AKTYWNI SPOŁECZNIE I ZAWODOWO!*”.*
  6. Sposoby kontaktu z administratorem danych w jednoosobowej działalności gospodarczej Aleksandra Kaźmierak: adres e-mail: kazmierak.aleksandra@gmail.com
  7. Przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, jeśli zdaniem, przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy unijnego rozporządzenia RODO.
  8. Podanie danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy wykonania usługi w ramach realizacji projektu pn. *„*AKTYWNI SPOŁECZNIE I ZAWODOWO!*”.* Brak podania danych osobowych będzie skutkowało brakiem możliwości udziału w niniejszym postępowaniu i zawarcia umowy w ramach ww. projektu.
  9. Dane osobowe nie będą przekazywane żadnym odbiorcom danych, nie będą przetwarzane   
     w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.

1. **Osoba do kontaktów roboczych**

Aleksandra Kaźmierak, email: [kazmierak.aleksandra@gmail.com](mailto:kazmierak.aleksandra@gmail.com)

ZAŁĄCZNIKI:  
1. Zał. Nr 1 – Formularz ofertowy.

2. Zał. Nr 2 – Wykaz wykonanych usług – Oferent.