

Opole, 2 stycznia 2020r.

Zapytanie ofertowe
nr ZP/AO/1/2020

I. Zamawiający

Stowarzyszenie Aglomeracja Opolska, ul. Plac Wolności 6, 45-018 Opole

II. Finansowanie zamówienia

Zamówienie jest finansowane ze środków Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna na lata 2014-2020, dotacja na finansowanie kosztów funkcjonowania podmiotu realizującego Zintegrowane Inwestycje Terytorialne – umowa POPT.03.01.00-00-0001/15

III. Publikacja zapytania ofertowego

1. Baza konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Strona internetowa - <https://aglomeracja-opolska.pl/>

IV. Opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług cateringowych na rzecz Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska.

V. Specyfikacja przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na obsłudze spotkań/konferencji/uroczystości w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowanie, dostarczenie oraz pozostawienie porządku po zakończonej usłudze. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie świadczył usługę sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie.
3. Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę nie obejmuje obsługi kelnerskiej w trakcie spotkań.
4. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (na terenie Aglomeracji Opolskiej).

5. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni do wyboru przez Zamawiającego na dane spotkanie: przerwę kawową, śniadaniową lub lunch bufetowy, wg poniższej specyfikacji, jako przyjętego standardu:

Przerwa kawowa obejmować będzie:

- gorącą kawę z ekspresu – parzoną (co najmniej 200 ml na osobę),
- herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym jeden rodzaj herbaty czarnej, jeden zielonej oraz owocowej(jedna torebka na osobę),
- gorącą wodę do herbaty (adekwatnie do liczby uczestników spotkania i ilości torebek herbaty),
- wodę mineralną, 2 rodzaje: gazowana i niegazowana, podawaną w butelkach szklanych i plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej (co najmniej 250 ml na osobę),
- 2 rodzaje ciasta, (co najmniej po 120g na osobę),
- dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).

Przerwa śniadaniowa obejmować będzie:

- tartinki / kanapki bankietowe (co najmniej 3 szt. na osobę),
- owoce surowe sezonowe np. jabłko, banan, truskawka, mandarynka, winogron.
- tartinki/ kanapki bankietowe muszą być posmarowane masłem min. 80 % tłuszczu.

Lunch bufetowy - obejmować będzie:

- Danie główne „jednogarnkowe”- min. 1 propozycja mięsna lub/i min. 1 propozycja jarska (łącznie co najmniej 500 g na osobę, w tym mięso min. 150 g w przypadku propozycji mięsnej, gramatura podana jest bez pieczywa).

Bufet świąteczny (Bożonarodzeniowy)- obejmować będzie:

- gorącą kawę z ekspresu – parzoną (co najmniej 200 ml na osobę),

- herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym jeden rodzaj herbaty czarnej, jeden zielonej oraz owocowej(jedna torebka na osobę),
 - gorącą wodę do herbaty (adekwatnie do liczby uczestników spotkania i ilości torebek herbaty),
 - wodę mineralną, 2 rodzaje: gazowana i niegazowana, podawaną w butelkach szklanych i plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej (co najmniej 250 ml na osobę),
 - 2 rodzaje ciasta, (co najmniej po 120g na osobę),
 - dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).
 - sałatki co najmniej 3 propozycje (co najmniej 100 g na osobę),
 - dania główne (gotowane, smażone lub pieczone) – co najmniej cztery propozycje (co najmniej 250 g na osobę),
6. Podane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia na potrzeby organizowania konkretnego spotkania/konferencji/uroczystości zamówienia serwisu kawowego i/lub lunchu bufetowego i/lub przerwy śniadaniowej, jak również do określenia w zamówieniu potrzeb wykraczających poza standard lub ograniczonych (np. przerwa kawowa bez wody mineralnej).
8. Zamawiający nie jest w stanie podać ilości- wyłącznie przewidywaną liczbę spotkań, jakie odbędą się w ciągu trwania umowy.
9. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania(określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej na daną usługę.
10. Zamawiający nie jest w stanie podać dokładnej liczby uczestników spotkań jakie odbędą się w trakcie umowy. Jednakże przewiduje się średnio 30 uczestników spotkania, jednak nie mniej niż 15 uczestników.
11. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby

uczestników danego spotkania(określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej na daną usługę.

12. Zamawiający każdorazowo będzie zgłaszać Wykonawcy potrzebę przygotowania, dostarczenia oraz rozłożenia cateringu.
13. Zamawiający przed podpisaniem umowy doprecyzuje bądź wprowadzi drobne zmiany w zaproponowanym przez Wykonawcę menu, w zakresie zaproponowanej ceny.

VI. **Wymagania dodatkowe:**

1. Dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku.
2. Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe.
3. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet.
4. Filiżanki muszą być ustawione w taki sposób, aby „uszek” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania. Talerze muszą być ustawione w stosie.
5. Wszystkie posiłki serwowane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata itp.) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była odpowiednio wysoka temperatura.
6. Wykonawca będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
7. Wykonawca na życzenie zamawiającego zapewni dekoracje florystyczne (z żywych kwiatów) na stołach bufetowych.
8. W okresie świątecznym dekoracje muszą być zgodne z przyjętymi zwyczajami – np. w okresie świąt wielkanocnych – dekoracje wielkanocne, w okresie świąt Bożego Narodzenia – gwiazdy betlejemskie, stroiki itp.
9. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości.
10. Usługi świadczone będą w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i obejmują dodatkowo dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, a następnie odbiór.
11. Wykonawca musi zapewnić stoły nakryte obrusami wraz ze skirtingami (obrusy nie mogą być jednorazowe- papierowe). Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane i w tej samej tonacji kolorystycznej.

12. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zapewni stoły o okrągłym blacie, na jednej nodze do konsumpcji na stojąco.
13. Podane w zapytaniu ofertowym gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.
14. Wykonawca zapewni serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach ok. 30 x 30 cm, w ilości 2 x liczba osób, dla których przygotowuje catering.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag, w trakcie usługi, który Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić.
16. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego (czas trwania usługi porządkowej nie może trwać dłużej niż 2 godziny).
17. W tym samym czasie (dniu) może odbywać się więcej niż jedno spotkanie, na które będą zamawiane usługi cateringowe.
18. Ze względu na fakt, iż spotkania będą się odbywały w różnych miejscach na terenie miasta Aglomeracji Opolskiej, Zamawiający nie jest w stanie zagwarantować Wykonawcy możliwości korzystania z zaplecza z dostępem do zimnej i ciepłej wody, miejsca na składanie brudnych naczyń i sprzętu, stolików itd.

VII. Przewidywana liczba spotkań z uwzględnieniem liczby uczestników:

Rodzaj cateringu	Przewidywana liczba spotkań x liczba uczestników
Przerwa kawowa	12 spotkań x 25 osób
Przerwa kawowa	3 spotkania x 15 osób
Przerwa kawowa	3 spotkania x 30 osób
Przerwa śniadaniowa	10 spotkań x 25 osób
Lunch bufetowy	3 spotkania x 25 osób
Bufet świąteczny (Bożonarodzeniowy)	1 spotkanie x 40 osób

VIII. Termin wykonania przedmiotu zamówienia:

Termin wykonania przedmiotu zamówienia do 31.12.2020r. lub do wyczerpania kwoty umownej, sukcesywnie według pisemnych zleceń określanych każdorazowo przez Zamawiającego.



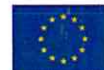
Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



IX. Warunki udziału w postępowaniu:

1. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj. zrealizowanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, **co najmniej 3 usług cateringowych dla 3 różnych Zamawiających (w rozumieniu jeden Zamawiający = jedna usługa, łącznie minimum 3 usługi)**. Jednocześnie jedna usługa oznacza usługę wykonaną na podstawie jednej umowy. Łączna wartość usług powinna opiewać na **co najmniej 25 000 zł brutto**. **Wymagane jest załączenie dokumentu potwierdzającego, że przedstawione usługi zostały wykonane należycie (np. referencje, protokoły odbioru, oświadczenia)**.

X. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: od podpisania umowy do 31.12.2020r. lub do wyczerpania kwoty umownej, sukcesywnie według pisemnych zleceń określanych każdorazowo przez Zamawiającego.

XI. Cena oraz warunki płatności objęte zakresem oferty

1. Podana w ofercie cena jednostkowa (za jednego uczestnika) będzie obowiązywała przez cały okres trwania umowy.
2. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem wszelkich kosztów wykonania usługi, w tym również koszt transportu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (na terenie Aglomeracji Opolskiej).
3. Podstawą płatności będzie prawidłowo wystawiona, po wykonaniu czynności faktura VAT, płatna w terminie 14 dni od dnia wystawienia, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze.

XII. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty

Lp.	Kryterium	Maksymalna liczba punktów
1	Cena	70
3	Doświadczenie	20
2	Jakość	10
	Razem	100

1. **Kryterium cena** - (max 70 pkt) Liczba punktów dla każdej następnjej oferty zostanie obliczona w następujący sposób:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 70$$

2. **Doświadczenie** – (max 20 pkt) zrealizowanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, usług cateringowych (**jedna usługa oznacza usługę wykonaną na podstawie jednej umowy**). Wymagane jest załączenie dokumentu potwierdzającego, że przedstawione usługi zostały wykonane należycie (np. referencje, protokoły odbioru, oświadczenia).

Od 3 do 6 usług cateringowych: 5 pkt

Od 7 do 10 usług cateringowych: 10 pkt

Od 11 do 14 usług cateringowych: 15 pkt

Powyżej 15 usług cateringowych: 20 pkt

3. **Jakość** - ocena jakości i estetyki wystroju i aranżacji stołu (max 10 pkt).

Kryterium jakość: max 10 pkt.

W ramach kryterium jakość – ocena jakości i estetyki wystroju i aranżacji stołu. Zamawiający będzie oceniał złożone przez Wykonawcę fotografie – PORTFOLIO, które musi zawierać podpisane zdjęcia (forma elektroniczna – na dowolnym nośniku).

Ocena aranżacji przedstawiających estetykę, wystrój i aranżację stołu. Poprzez walory estetyczne Zamawiający rozumie dobór kolorystyki dekoracji, wygląd ogólny, sposób upięcia skirtingów, ułożenia obrusów, obrusy bez zagnieień, wygląd dekoracji stołów (np. aranżacji kwiatowych), odpowiednią długość skirtingów, ustawienie zastawy stołowej, wygląd podanych dań w naczyniach.

10 pkt – otrzyma oferta, na której przedstawiony wystrój i aranżacja stołu mają wysokie walory estetyczne (brak elementów zakłócających estetykę).

5 pkt – otrzyma oferta, na której przedstawiony wystrój i aranżacja stołu mają średnie walory estetyczne (1 – 2 elementy zakłócające estetykę).

0 pkt - otrzyma oferta, na której przedstawiony wystrój i aranżacja stołu mają niskie walory estetyczne (3 i więcej elementów zakłócających estetykę).

Punkty będą wyliczane na podstawie następującego wzoru: $S = C + D + R$, gdzie:

S – suma uzyskanych punktów

C – punkty z kryterium cena

D- punkty z kryterium doświadczenie

R – punkty z kryterium jakość

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, nie podlegająca odrzuceniu, która po zsumowaniu punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach otrzyma największą 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 wybiera ofertę z ceną niższą.

XIII. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Termin składania ofert **do dnia 10 stycznia 2020r.**

2. Ofertę należy złożyć drogą elektroniczną, na adres e-mail: zamowienia@ao.opole.pl.

Dopuszczalne jest również złożenie oferty **osobiście w siedzibie Biura Stowarzyszenia we wskazanym terminie.**

3. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym, jako termin składania ofert.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych – oferty częściowe i wariantowe zostaną odrzucone i nie będą rozpatrywane.

XIV. Sposób składania ofert

1. Ofertę należy przygotować na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane załączniki tj.:

1) Załącznik nr 1- Formularz ofertowy

2) Załącznik nr 2- Wykaz zrealizowanych usług na potwierdzenie warunku udziału określonego w zapytaniu ofertowym tj.:

- w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, **co najmniej 3**

usług cateringowych dla 3 różnych Zamawiających (w rozumieniu jeden Zamawiający=jedna usługa, łącznie minimum 3 usługi). Jednocześnie jedna usługa oznacza usługę wykonaną na podstawie jednej umowy. Łączna wartość usług powinna opiewać na co najmniej 25 000 zł brutto, wymagane jest załączenie dokumentu potwierdzającego, że przedstawione usługi zostały wykonane należycie (np. referencje, protokoły odbioru, oświadczenia).

- 3) Fotografie –PORTFOLIO na potwierdzenie posiadanego doświadczenia w ramach dodatkowego kryterium oceny ofert, określonego w zapytaniu ofertowym.

XV. Pozostałe informacje:

1. Oferta powinna być sporządzona w sposób prawidłowy i czytelny oraz podpisana przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli.
2. Zamawiający w uzasadnionych przypadkach może dokonać zmiany treści zapytania ofertowego. Zmiana może mieć miejsce w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim Wykonawcom, którym przekazano zapytanie ofertowe i będzie dla nich wiążąca.
3. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez Wykonawcę, a w szczególności związanych z przystąpieniem do procesu zapytania ofertowego, przygotowaniem i złożeniem oferty, negocjacji, przygotowaniem do zawarcia umowy.
4. Zamawiający nie jest zobowiązany do uzasadnienia swojej decyzji w przypadku odrzucenia oferty.
5. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.
7. W przypadku podejrzenia wystąpienia oferty z rażąco niską ceną tj. oferty z ceną niewiarygodną, nierealistyczną w porównaniu do cen rynkowych podobnych zamówień, odbiegającą od cen przyjętych, wskazującą na fakt realizacji zamówienia poniżej kosztów wytworzenia usługi, wyraźnie niższej ceny oferty od innych ofert, co może wskazywać na świadome działanie wykonawcy albo nierzetelność kalkulacji wykonawcy, co grozi nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem zamówienia w przyszłości, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o szczegółowe wyjaśnienie powodów zaproponowania tak niskiej ceny.



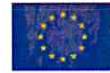
Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



8. W przypadku nie udzielenia wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę, oferta taka nie będzie brana pod uwagę w wyborze.
9. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, zlecić wykonania zamówienia innemu podmiotowi.
10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych - oferty częściowe i wariantowe nie będą rozpatrywane.
11. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych dokumentów.
12. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów poprzez umieszczenie informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty na stronie Internetowej Zamawiającego oraz w Bazie Konkurencyjności.
13. Zgodnie z obowiązującymi wytycznymi po rozstrzygnięciu w przypadku wybranej oferty dotyczącej osoby fizycznej opublikowane zostaną dane wskazane w ofercie.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania ofertowego.
15. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Oferentów dokumentów, wykazów, danych i informacji.
17. Ze względu na założenia budżetowe i ograniczenia finansowe, w przypadku, gdy kwoty przedstawione w odpowiedziach na zapytanie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z Wykonawcami, którzy nie zostali wykluczeni z postępowania. Na wypadek takiej sytuacji Zamawiający zastrzega sobie prawo ustalenia dodatkowych kryteriów oceny.
18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w przedmiocie realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.
19. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów przygotowania ofert i postępowań.

XVI. Uwagi końcowe:

1. Niniejsze zapytanie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego.
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska do zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.
3. Zamawiający przewiduje zmiany umowy polegające na:
 - 1) zmianie będącej wynikiem zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa, których uchwalenie lub zmiana nastąpiły po dniu zawarcia niniejszej umowy, a z których treści wynika konieczność lub zasadność wprowadzenia zmian, mających wpływ na realizację umowy;
 - 2) zmianie nazwy, adresu firmy, spowodowane zmianą formy organizacyjno-prawnej, przekształceniem lub połączeniem z inną firmą przewidzianych w Kodeksie spółek handlowych.
4. Zamawiający przewiduje również możliwość dokonania zmian i uzupełnień w umowie, które nie stanowią istotnych zmian umowy w stosunku do treści złożonej oferty.
5. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie za zgodą obydwu stron, po stosownym uzasadnieniu, w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

XVII. Załączniki:

- 1) Załącznik nr 1- Formularz ofertowy
- 2) Załącznik nr 2- Wykaz zrealizowanych usług na potwierdzenie warunku udziału określonego w zapytaniu ofertowym
- 3) Obowiązek informacyjny RODO



Stowarzyszenie Aglomeracja Opolska
Krzysztof Krawczyk

