



## ZAPYTANIE OFERTOWE

Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, zwane dalej „Zamawiającym”, z siedzibą w Warszawie (00-695) przy ul. Nowogrodzkiej 47a (NIP: 701-007-37-77, REGON: 141032404) zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym bez stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych.

### 1. Tytuł zamówienia

ZAPYTANIE OFERTOWE NA ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ PODCZAS KONGRESU „KADRY PRZYSZŁOŚCI”.

### 2. Termin, miejsce oraz sposób składania ofert

Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 29 marca br. do godz. 23:59** poprzez jej przesłanie drogą elektroniczną na adres **beata.chmolewska@ncbr.gov.pl**.

### 3. Osoba do kontaktu w sprawie zapytania

Beata Chmolewska

### 4. Skrócony opis przedmiotu zamówienia oraz termin realizacji umowy

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas Kongresu „Kadry Przyszłości”, organizowanego przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju oraz Polski Ośrodek Rozwoju Technologii Sp. z o.o. w dniach 25-26 kwietnia 2019 r. w Centrum Kongresowym Politechniki Wrocławskiej, ul. Janiszewskiego 8, w tym w szczególności: przygotowanie dwóch przerw kawowych, dwóch lunchy, zapewnienie stolików koktajlowych, zastawy, obsługi kelnerskiej, transportu.

### 5. Miejsce realizacji zamówienia

Wrocław

### 6. Cel zamówienia

Celem zamówienia jest zapewnienie cateringu dla uczestników kongresu „Kadry Przyszłości”, w tym m.in. dla laureatów wszystkich edycji programu Lider.

### 7. Przedmiot zamówienia

Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług zgodnie z poniższą specyfikacją:

## 1. 25 kwietnia 2019 r.

### a) Przerwa kawowa dla 400 osób:

- Kawa z ekspresów ciśnieniowych - bez ograniczeń
- Wybór herbat smakowych (english breakfast, earl grey, zielona, owocowa, mięta, cytrynowa) - bez ograniczeń
- Mleko, cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik, sok malinowy, cytryna świeża
- Woda mineralna gazowana i niegazowana ze świeżą miętą i cytrusami – bez ograniczeń
- Soki owocowe – 2 rodzaje po 200ml/os – 500 porcji
- 3 rodzaje słonych przekąsek (np. tartinki, wytrawne muffinki, słone babeczki) – łącznie 600 porcji
- Owoce sezonowe (jabłka, banany, winogrona czerwone i zielone, gruszki, śliwki ) – 60g/os
- Kruche ciasteczka konferencyjne – 50g/os

Uwaga!

Zaleca się, aby kawa do przygotowania serwisu kawowego posiadała certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).

### b) Lunch dla 400 osób

Dania główne:

- Danie mięsne – 2 rodzaje (wieprzowina, drób) – po 150g/os (łącznie 300 porcji)
- Ryba – 120g/os – 50 porcji
- Danie wegetariańskie – 150g/os – 50 porcji
- Dodatki – 3 rodzaje (ziemniaki pieczone, ryż, warzywa gotowane) – po ok. 100g/os (łącznie 400 porcji)

Bufet sałatkowy:

- 2 rodzaje sałat/surówek – po 80g/os (łącznie 400 porcji)

Napoje:

- Woda mineralna gazowana i niegazowana ze świeżą miętą i cytrusami – bez ograniczeń
- Soki owocowe 2 rodzaje po 200 ml/os – 500 porcji

Ciasto:

- 3 rodzaje ciast domowych (min. 2 porcje na osobę)

## 2. 26 kwietnia 2019 r.

### a) Przerwa kawowa dla 300 osób:

- Kawa z ekspresów ciśnieniowych - bez ograniczeń
- Wybór herbat smakowych (english breakfast, earl grey, zielona, owocowa, mięta, cytrynowa) - bez ograniczeń
- Mleko, cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik, sok malinowy, cytryna świeża
- Woda mineralna gazowana i niegazowana ze świeżą miętą i cytrusami – bez ograniczeń
- Soki owocowe – 2 rodzaje po 200ml/os – 400 porcji
- 3 rodzaje słonych przekąsek (np. tartinki, wytrawne muffinki, słone babeczki) – łącznie 500 porcji
- Owoce sezonowe (jabłka, banany, winogrona czerwone i zielone, gruszki, śliwki ) – 60g/os
- Kruche ciasteczka konferencyjne – 50g/os

Uwaga!

Zaleca się, aby kawa do przygotowania serwisu kawowego posiadała certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).

### b) Lunch dla 300 osób

Dania główne:

- Danie mięsne – 2 rodzaje (wieprzowina, drób) – po 150g/os (łącznie 200 porcji)
- Ryba – 120g/os – 50porcji
- Danie wegetariańskie – 150g/os – 50 porcji



- Dodatki – 3 rodzaje (ziemniaki pieczone, ryż, warzywa gotowane) – po ok. 100g/os (łącznie 300 porcji)

Bufet sałatkowy:

- 2 rodzaje sałat/surówek – po 80g/os (łącznie 300 porcji)

Napoje:

- Woda mineralna gazowana i niegazowana ze świeżą miętą i cytrusami – bez ograniczeń
- Soki owocowe po 200 ml/os – 400 porcji

Ciasto:

- 3 rodzaje ciast domowych (min. 2 porcje na osobę)

Łącznie Zamawiający przewiduje udział 700 osób w ciągu dwóch dni Kongresu.

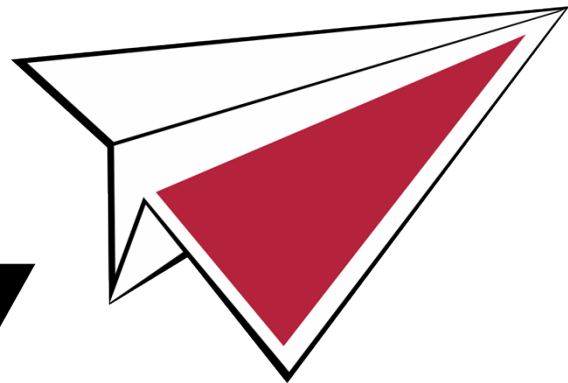
Zamawiający ma możliwość zmiany liczby uczestników o +/- 20% na 4 dni robocze przez Kongresem (tj. do 17 kwietnia).

**Ponadto, cena powinna zawierać:**

- menu jak w ofercie,
- porcelanę, szkło, sztucce, serwetki. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone. Wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane. Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości, sporządzone w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia, tzn. datę późniejszą niż datę organizacji Kongresu.
- kubki papierowe z logo Kadr Przyszłości – 3000szt.

Zamawiający dopuszcza zakup kubków papierowych i wydrukowanie naklejek z kolorowym logo Kadr Przyszłości przez Wykonawcę. Dodatkowo Wykonawca zobowiązany będzie umieścić naklejki na kubkach przed Kongresem.

Logo Kadr Przyszłości poniżej:



# KADRY PRZYSZŁOŚCI

- stoły pod bufety szwedzkie wraz z pokrowcami strechowymi w kolorach: biały, czarny, szary lub czerwony,
- stoły koktajlowe wraz z pokrowcami strechowymi w ilości min. 25 sztuk w kolorach: biały, czarny, szary lub czerwony,
- obsługę kelnerską,
- symboliczne dekoracje kwiatowe na każdy ze stołów koktajlowych,
- kontenery na odpady pokonsumpcyjne,
- sprzęt niezbędny do realizacji usługi,
- transport (przywiezienie/zabranie stołów cateringowych oraz koktajlowych)

**Dodatkowo, do obowiązków Wykonawcy będzie należało:**

- przygotowanie stołów (ustawienie, nakrycie obrusami ustawienie naczyń) w sali/przestrzeni wskazanej przez Zamawiającego;
- zebrania naczyń i posprzątanie sali, w której realizowana była usługa;
- dbanie o czystość w trakcie trwania przerw kawowych i lunchy.

**Po stronie Zamawiającego :**

- dostęp do miejsca organizacji imprezy min 24 godziny przed rozpoczęciem imprezy
- dostęp do pomieszczenia/pomieszczeń na potrzeby zaplecza cateringowego
- dostęp do wody ciepłej i zimnej
- dostęp do prądu
- dostęp do toalet dla personelu
- zapewnienie miejsc parkingowych.

## 8. Kod CPV

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

## 9. Harmonogram realizacji zamówienia

24 kwietnia – montaż + przygotowanie niezbędnego wyposażenia do realizacji usługi

25 kwietnia – realizacja usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia

26 kwietnia – realizacja usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia + demontaż

## 10. Informacje o warunkach udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełnienia<sup>1</sup>

- 1) wiedza i doświadczenie Wykonawcy, niezbędne do wykonania zamówienia:  
Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, należycie wykonał: - co najmniej 2 (dwie) usługi cateringowe (obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem) dla min. 400 osób (wraz z załączeniem dowodów potwierdzających, czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie).  
Zamawiający pod pojęciem usługi rozumie jedną umowę z jednym podmiotem.  
Zamawiający nie dopuszcza sumowania różnych usług w celu uzyskania ww. wartości minimalnej.  
Na potwierdzenie spełnienia ww. warunku Wykonawcy przedłożą wypełniony formularz, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2, wraz z referencjami wystawionymi przez podmiot, na rzecz, którego Wykonawcy świadczyli wskazane usługi, z których będzie wynikać, że usługi zostały wykonane należycie. Wykonawcy winni w ww. formularzu wskazać informacje, które w sposób jednoznaczny wskazywały będą na spełnienie ww. warunków. W przypadku usług będących w trakcie wykonywania, wymagania odnośnie: zakresu i czasu wykonywania danej usługi, dotyczą części umowy już zrealizowanej (tj. od dnia rozpoczęcia wykonywania usługi do upływu terminu składania ofert) i te parametry (zakres, czas) Wykonawca zobowiązany jest podać w wykazie usług. Niespełnienie warunku wymienionego powyżej skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

<sup>1</sup> Stawianie warunków udziału w postępowaniu nie jest obowiązkowe.

## 11. Wykaz oświadczeń i dokumentów, które Wykonawca złoży wraz z ofertą<sup>2</sup>

- 1) wykaz usług z referencjami
- 2) Ewentualne pełnomocnictwo uprawniające do podpisania oferty

## 12. Kryteria oraz sposób dokonania oceny ofert

Zamawiający dokona wyboru Wykonawcy, który spełnia warunki udziału w postępowaniu i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o następujące kryteria wyboru:

### 1) Cena oferty brutto (70%=70 pkt)

W ramach kryterium „Cena oferty brutto” – oferta może uzyskać maksymalnie 70 punktów.

Pozostałe oferty otrzymają punkty w ilości proporcjonalnie mniejszej, wyliczonej według następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_b) \times W_{\max}$$

gdzie:

C - wartość punktów przyznanych w ramach oceny kryterium „Cena”

$C_{\min}$  – cena oferty najtańszej,

$C_b$  – cena oferty badanej

$W_{\max}$  – waga kryterium cena oferty brutto (70)

**Wykonawca za kryterium cena może uzyskać maksymalnie 70 punktów.**

### 2) Aspekty społeczne (30%=30 pkt)

Wykonawca, który oświadczy, że przy realizacji zamówienia udział będzie brała osoba niepełnosprawna w rozumieniu art. 29 ust. 4 pkt 3 w związku z art. 91 ust. 2 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych otrzyma 30pkt.

Wykonawca, który nie deleguje do wykonania zamówienia osoby niepełnosprawnej w myśl art. 29 ust. 4 pkt 3 w związku z art. 91 ust. 2 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych otrzyma 0 pkt.

Uwaga!

Zamawiający w umowie przewidzi możliwość weryfikacji uczestnictwa osoby niepełnosprawnej przy realizacji zamówienia.

Całkowita liczba punktów jaką otrzyma oferta będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w ramach kryteriów C (cena oferty brutto) oraz S (aspekty społeczne).

<sup>2</sup> Należy wskazać oświadczenie/dokument oraz cel jaki będzie spełniał, np. „oświadczenie/dokument służy potwierdzeniu spełnienia warunku udziału w postępowaniu opisanego w ust. 11 pkt 1 Zapytania” lub „oświadczenie/dokument służy potwierdzeniu zgodności oferty Wykonawcy z wymaganiami Zamawiającego określonymi w ust. 7 Zapytania”.

Oferta o najwyższej liczbie punktów (LP) zostanie uznana za ofertę najkorzystniejszą. Jeżeli dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą najwyższą liczbę punktów, za najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta spośród nich, która zawiera najniższą cenę oferty brutto spośród nich.

$$LP = C + S$$

LP – całkowita liczba punktów

**Łącznie oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt.**

### 13. Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowaniu<sup>3</sup>

- 1) Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania, jeżeli nie wykaże spełniania warunku udziału w postępowaniu.

### 14. Informacje dotyczące kar umownych, które zostaną przewidziane w umowie

W ramach podpisanej z Wykonawcą Umowy Zamawiający uwzględni zapisy o możliwości naliczenia kar umownych oraz odstąpienia od Umowy, w tym:

- 1) w razie niewykonania Przedmiotu Umowy lub jakiegokolwiek jego części, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 30% kwoty wynagrodzenia brutto określonego w ofercie Wykonawcy,
- 2) w przypadku nienależytego wykonania Przedmiotu Umowy, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 10% kwoty wynagrodzenia brutto określonego w ofercie Wykonawcy, za każde naruszenie,
- 3) w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, ma on prawo naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 20% kwoty wynagrodzenia brutto określonego w ofercie.

### 15. Przewidywane możliwe zmiany istotnych postanowień umowy oraz warunki ich dokonania<sup>4</sup>

Zamawiający ma możliwość zmiany liczby uczestników o +/- 20% na 4 dni robocze przez Kongresem (tj. do 17 kwietnia).

### 16. Dodatkowe informacje

- Cena ma być wyrażona w złotych polskich z uwzględnieniem należnego podatku VAT.
- Cenę oferty należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zł/gr).
- Cena oferty powinna obejmować pełny zakres prac określonych w zapytaniu oraz uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

<sup>3</sup> Należy określić warunki, jakie powodować będą, iż oferta Wykonawcy nie będzie brana pod uwagę, np. „Treść oferty jest niezgodna z Zapytaniem, w szczególności ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia”.

<sup>4</sup> Należy określić potencjalne zmiany umowy. Postanowienia Zapytania w zakresie przewidywanych zmian umowy powinny być odwzorowane w umowie.



- Wykonawca nie będzie mógł żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów tych świadczeń.
- Za ustalenie ilości robót i innych świadczeń oraz sposób przeprowadzenia na tej podstawie kalkulacji wynagrodzenia przedstawionego w ofercie, odpowiada wyłącznie Wykonawca.
- W wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia, skutki błędów w ofercie ponosić będzie Wykonawca. Od Wykonawcy wymagane jest szczegółowe zapoznanie się z przedmiotem zapytania ofertowego, a także sprawdzenie warunków wykonania zamówienia oraz skalkulowanie ceny oferty z należytą starannością.
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców dodatkowych wyjaśnień lub uzupełnień dotyczących dokumentów lub treści złożonych ofert.
- 
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w ofercie:
  - oczywistych omyłek pisarskich,
  - oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - innych omyłek polegających na niezgodności oferty z Ogłoszeniem, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo, że odrzuci ofertę, jeżeli:
  - jej treść nie odpowiada treści niniejszego Ogłoszenia, z zastrzeżeniem dotyczącym poprawiania omyłek,
  - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
  - Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą,
  - Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, w szczególności jeżeli:
  - nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu,
  - cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
  - jeżeli postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego,
  - ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji lub unieważnienia Zamówienia w uzasadnionych przypadkach (np. zmiany decyzji zamawiającego w zakresie konieczności realizacji zamówienia) przed wyborem oferty najkorzystniejszej.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - zmiany treści Zapytania ofertowego oraz załączników przed upływem terminu składania ofert,
  - wezwania Wykonawcy/ów do wyjaśnienia treści oferty,
  - wezwania do uzupełnienia dokumentów oraz złożenia wyjaśnień, tylko w stosunku do Wykonawcy najwyżej ocenionego w kryteriach oceny ofert,
  - zmiany terminu składania ofert,
  - odpowiedzi tylko na wybraną ofertę,



- odstąpienia od zamówienia bez podania przyczyny,
  - negocjacji warunków zamówienia z jednym lub wieloma Wykonawcami.
- Powyższe zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego. Złożenie zapytania ofertowego, jak też otrzymanie w jego wyniku oferty nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (nie rodzi skutków w postaci zawarcia umowy)
- Oferta musi być przygotowana w języku polskim, w sposób czytelny. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę, w której musi być zaoferowana tylko jedna cena. Dokumenty ofertowe muszą być podpisane przez osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentowania.

#### **17. Wykaz załączników do Zapytania**

- 1) Formularz oferty,
- 2) Wykaz usług.

**ZAŁĄCZNIK NR 2**

**WYKAZ USŁUG**

w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku, o którym mowa w Zapytaniu ofertowym w okresie ostatnich 3 (trzech) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, należy wpisać usługi zrealizowane w tym okresie.

Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, należycie wykonał: - co najmniej 2 (dwie) usługi cateringowe (obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem) dla min. 400 osób.

Lp.	Wykonana usługa	
1.	Nazwa usługi lub krótki opis	..... .....
	Liczba osób, dla których świadczony był catering	.....
	Data wykonania (należy podać datę rozpoczęcia i zakończenia realizacji wskazanej usługi)	od ...../..... do ...../..... (miesiąc / rok)
	Odbiorca (podmiot, który zlecał wykonanie usługi)	..... ..... (nazwa i adres)

2.	Nazwa usługi lub krótki opis	..... .....
	Liczba osób, dla których świadczony był catering	.....
	Data wykonania <i>(należy podać datę rozpoczęcia i zakończenia realizacji wskazanej usługi)</i>	od ...../..... do ...../..... <i>(miesiąc / rok)</i>
	Odbiorca <i>(podmiot, który zlecał wykonanie usługi)</i>	..... ..... <i>(nazwa i adres)</i>

W tabeli należy podać wszystkie informacje, pozwalające jednoznacznie stwierdzić czy Wykonawca spełnia warunek określony w Zapytaniu ofertowym. Do każdej wskazanej w wykazie usługi należy dołączyć dowody określające, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. Wykonawca nie może legitymować się dowodami wykonania usługi, poprzez załączenie do wykazu np. Referencji, w sytuacji gdy usługa ta jest nadal wykonywana.

.....

.....



Narodowe Centrum  
Badań i Rozwoju

*niepodlega*

---

miejsowość, data

podpis, imię i nazwisko  
lub podpis na pieczęci imiennej