

Warszawa, 31.12.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

ZAMAWIAJĄCY

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa

NIP 525-15-57-116

www.srw.org.pl

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Realizacja projektu „SMAKUJ POLSKĄ WIEPRZOWINĘ I WOŁOWINĘ NA TARGACH ALIMENTARIA” i koordynacja działań z zakresu promocji polskiej wieprzowiny i wołowiny oraz przetworów z mięsa wieprzowego i wołowego w ramach Międzynarodowych Targów Żywności i Napojów Alimentaria 2026 w Barcelonie/Hiszpania w dniach 23-26 marca 2026 r..

Przedmiot projektu (zadania) finansowany jest ze środków funduszy promocji produktów rolno-spożywczych, o których mowa w ustawie z dnia 22 maja 2009 r. o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych (Dz. U. 97.poz. 799 z późn.zm.).

WAŻNE: Każdy z materiałów wykorzystywanych w projekcie i sporządzonych w związku z jego realizacją, w tym przekazy audiowizualne, musi zawierać w sposób czytelny i wyraźny:

– znak graficzny identyfikujący fundusze promocji, którego wzór jest określony w załączniku nr 2 do rozporządzenia

<https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20230001122/O/D20231122.pdf>

lub

– wyrazy „#Fundusze Promocji”,

– w ewentualnych przekazach dźwiękowych informację o udzieleniu wsparcia ze środków finansowych danego funduszu promocji na realizację tego zadania.”

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 13 czerwca 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno-spożywczych

<https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20230001122>

Brak wskazania źródła finansowania powoduje, że dany wydatek nie może zostać rozliczony, a w konsekwencji nie podlega zapłacie ze strony SRW RP.

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamawiający informuję, że najem powierzchni NIE jest przedmiotem niniejszego zapytania ofertowego. Powierzchnia jest wynajęta przez Zamawiającego we własnym zakresie, a plan stoiska stanowi **załącznik nr 4** do zapytania ofertowego.

Zamówienie obejmuje realizację następujących działań:

1. Zorganizowanie nowoczesnego stoiska promocyjnego na terenie targów Alimentaria 2026 w tym m. in.

- a) przygotowanie nowatorskiego projektu zabudowy powierzchni wystawienniczej;
- b) dokonania obligatoryjnych opłat rejestracyjnych;
- c) wykonanie indywidualnej zabudowy w tym:
 - przyłącza wodno-kanalizacyjne, elektryczne – pod podłogą techniczną;
 - widocznego oznakowania stoiska na hali;
 - stanowiska dla przedsiębiorców-producentów (ok. 12 firm);
 - miejsca ekspozycji produktów, wraz z wynajmem 2 lad chłodniczych;
 - zaplecze na ubrania/katalogi;
 - grafiki wielkoformatowej, logotypy uczestników stoiska oraz Zamawiającego;
- d) zaprojektowanie strefy kuchennej oraz degustacyjnej, zawierającej m. in.:
 - urządzenia chłodnicze;
 - piec konwekcyjny;
 - kuchnia indukcyjna 4 palnikowa;
 - zlewozmywak z termą podgrzewania wody;
 - zastawa stołowa na 36 osób, sztucze, naczynia jednorazowe (biodegradowalne).

2. Zapewnienie obsługi stoiska – 2 hostessy;

3. Zapewnienie kompleksowej obsługi strefy degustacyjnej w zakresie personelu (kucharz) oraz zaopatrzenia w niezbędne surowce i produkty do przeprowadzania degustacji (8 000 porcji degustacyjnych przez cały czas trwania targów) wraz z transportem towarów (mięso wieprzowe i wołowe, dodatki kulinarne, przyprawy, kawa, herbata, woda itd);

4. Zapewnienie koordynacji przygotowań i logistyki udziału w targach oraz ciągły nadzór podczas ich trwania;

5. Opracowanie i druk materiałów informacyjnych w postaci ulotki na temat polskiej branży mięsnej wraz z wizytówkami firm-uczestników stoiska: format A4 złożona na pół, nakład 2000 szt.;

6. Zapewnienie wejściówek dla uczestników stoiska i 2 kart wjazdu na targi oraz pakietu marketingowego (wpis do katalogu, na stronie internetowej);

7. Zapewnienie ubezpieczenia, sprzątnięcia stoiska oraz pokrycie kosztów energii elektrycznej i wody;

8. Zapewnienie przelotu samolotem dla 4 osób w klasie ekonomicznej z Polski do i z Barcelony;

9. Zapewnienie noclegu dla 4 osób na 5 dób w pokojach jednoosobowych w hotelu min. 3*. Koszt noclegu nie powinien przekraczać stawki z rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej.

10. Zapewnienie transferów wewnętrznych na trasach: lotnisko-hotel-lotnisko, hotel-targi-hotel przez całość pobytu dla 4 osób;

III. WARTOŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szacowane całościowe bezpośrednie koszty podwykonawstwa wynoszą łącznie **721 647,00 BRUTTO**.

IV. WARUNKI I WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE OFERENTÓW W POSTĘPOWANIU

1. Do przetargu dopuszczone zostaną podmioty lub konsorcja podmiotów, których działalność reguluje kodeks handlowy. W przetargu nie mogą startować osoby fizyczne.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci (w przypadku Konsorcjum co najmniej 1 konsorcjant), którzy mogą wykazać się doświadczeniem iż w trakcie 4 lat przed datą złożenia niniejszej oferty, należycie przeprowadzili co najmniej 4 działania związane z organizacją stoisk targowych wraz z działaniami towarzyszącymi (pokazy kulinarne, degustacje, spotkania branżowe) dotyczące promocji produktów rolno-spożywczych, o wartości każdego z działań nie mniejszej niż 500 tys. zł netto. Każde wykazane działanie wymaga przedstawienia poświadczenia prawidłowego wykonania.
3. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów.
4. Złożona oferta musi zawierać:
 - a) formularz ofertowy wraz z oświadczeniami (**załącznik nr 1**);
 - b) projekty zabudowy stoiska;
 - c) Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert;
- a) Aktualne zaświadczenie o niezaleganiu ze składkami z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert;
- b) Aktualne zaświadczenie o niezaleganiu w podatkach z Urzędu Skarbowego wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert;
- c) wykaz posiadanego doświadczenia (zgodnie z punktem 2 warunków i wymagań formalnych dotyczących oferentów w postępowaniu) (**załącznik nr 2**);
- d) Dokument potwierdzający wniesienie wadium;
- e) Zaproponowane rozwiązania w zakresie bezkosztowych działań dodatkowych.
5. Oferty należy składać obligatoryjnie w formie pisemnej w języku polskim.
6. Oferent złoży oświadczenie o braku powiązań osobowych, kapitałowych w stosunku do Zamawiającego.
7. Termin wykonania zamówienia od dnia podpisania umowy do 15.04.2026 r.
8. Oferta i załączniki winny być podpisane na każdej stronie zgodnie z zasadą reprezentacji wynikającą z dokumentów rejestrowych lub udzielonego pełnomocnictwa.
9. Cena oferty za realizację przedmiotu zamówienia powinna obejmować wszelkie koszty jakie zostaną poniesione przy realizacji zamówienia.
10. Oferta powinna zawierać cenę całkowitą zamówienia wyrażoną w polskich złotych (PLN) netto i brutto.
11. Wszelkie koszty związane z przedstawieniem oferty ponosi oferent.

12. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana.

13. Oferta nie spełniająca warunków formalnych, lub niekompletna, zapytania ofertowego nie będzie rozpatrywana.

14. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie są w stanie upadłości lub likwidacji w chwili złożenia oferty i oświadczą to w ofercie.

15. Oferent musi posiadać wiedzę i doświadczenie w zakresie przedmiotu zamówienia i dysponować odpowiednim potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia.

16. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn.

18. Wadium do niniejszego postępowania w kwocie 20 tys. zł należy wpłacić na konto 80 1050 1012 1000 0090 8246 8258 do dnia 16 grudnia 2025 r., liczy się data zaksięgowania na koncie Zamawiającego. Wadium wpłacone zostanie zwrócone na konto Oferenta niezwłocznie po rozstrzygnięciu postępowania.

Zwrot wadium w przypadku Oferenta, którego oferta została wybrana nastąpi jeżeli:

- upłynął termin związania ofertą lub

- zawarto umowę lub

- Zamawiający unieważnił postępowanie lub zamknął postępowanie bez wybrania oferty lub

Zwrot wadium w przypadku Oferentów, których oferta nie została wybrana, nastąpi niezwłocznie po rozstrzygnięciu postępowania.

Zamawiający dokona zwrotu wadium wszystkim Oferentom jeżeli Zamawiający unieważni postępowanie lub zamknie postępowanie bez wybrania oferty.

Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana:

odmówi podpisania umowy;

zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. W ramach przedmiotowego postępowania będą brane pod uwagę tylko i wyłącznie oferty spełniające wszystkie wymagania.

2. Maksymalna liczba punktów możliwych do zdobycia – 100

3. Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska największą liczbę punktów przyznanych w oparciu o poniższe kryteria:

1) Kryterium 1: cena brutto (Kc) - 40% (punktacja od 0 do 40 pkt.)

2) Kryterium 2: Koncepcja wizerunkowa w tym projekty graficzne (Kz) – waga 45% (punktacja od 0 do 45 pkt)

3) Kryterium 3: dodatkowe działania bezkosztowe (Kd) - 15% (punktacja od 0 do 15 pkt.)

1) W kryterium „cena” punkty zostaną obliczone według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród wszystkich cen w ofertach nie odrzuconych

Kc = ----- X 40 pkt

Cena brutto badanej oferty

W kryterium „cena” punkty zostaną zaokrąglone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w ten sposób, że jeżeli trzecia liczba po przecinku:

- ☐ jest mniejsza niż 5, liczbę tę pomija się,
- ☐ jest równa lub większa niż 5, drugą liczbę po przecinku zaokrągla się o jeden w górę.

2) W kryterium „Koncepcja wizerunkowa w tym projekty graficzne ” punkty zostaną przyznane w trakcie indywidualnej oceny oferty przez poszczególnych członków Komisji w następujących podkryteriach:

2)1.1. funkcjonalność, kompozycja, forma przestrzenna (1-15 pkt),

1 pkt - kompozycja chaotyczna, o znikomej spójności elementów wyposażenia, nie tworząca estetycznej, przemyślanej całości, forma przestrzenna nie uwzględniająca w pełni funkcji pomieszczenia, niedostateczne dostosowanie wyposażenia do funkcji stoiska wystawienniczego. Brak funkcjonalności w rozplanowaniu powierzchni, słaba użyteczność rozwiązań, istniejące ograniczenia w użytkowaniu; usytuowanie zaplecza kuchennego w miejscu utrudniającym swobodne przejście;

15 pkt - przemyślana, spójna kompozycja - układ elementów tworzących przemyślaną całość, forma przestrzenna w pełni uwzględniająca funkcję pomieszczenia; odległości między elementami stoiska, dające możliwość swobodnego poruszania się, dostosowanie elementów stoiska do obecności odwiedzających. Optymalne rozplanowanie powierzchni pod względem użyteczności, przejrzystości i wygody w użytkowaniu; zaplecze kuchenne dopasowane wielkością do stoiska wystawienniczego oraz usytuowane w miejscu niepowodującym zatorów odwiedzających stoisko.

Ocenie w ramach ww. podkryterium podlegać będzie propozycja ukształtowania i rozmieszczenia elementów stoiska w taki sposób, aby tworzyły przemyślaną, spójną kompozycyjnie całość. Zamawiający przy ocenie będzie brał pod uwagę układ stoiska, który powinien zapewnić możliwość jak najbardziej efektywnej ekspozycji produktów w taki sposób, aby dostęp klientów do tych produktów był jak najłatwiejszy, by istniała możliwość prezentacji oferty firm przy zachowaniu odpowiedniej ilości miejsca niezbędnej do zaprezentowania produktów, aby poruszanie się w obrębie stoiska było łatwe bez konieczności przeciskania się (również umożliwiać poruszanie się osób niepełnosprawnych). Klienci oraz obsługa stoiska muszą mieć łatwy dostęp do lad informacyjnych, pomieszczeń magazynowych i wszystkich stref znajdujących się w obrębie całego stoiska. Układ funkcjonalny stoiska musi pozwolić obsłudze stoiska łatwo kontrolować obecność osób trzecich na stoisku. Oświetlenie stoiska powinno być dobrane w najbardziej optymalny sposób do specyfiki produktów, wydobyć kolorystykę produktów i doświetlać maksymalnie każdy z produktów.

Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania Zamawiającego, tym więcej punktów dana oferta uzyska. Gradacja punktów będzie zależała od liczby spełnionych wyżej opisanych cech funkcjonalności stoiska.

Do obliczeń przyjmowana będzie suma punktów przyznana ofercie przez wszystkich członków Zespołu oraz suma najwyższych liczb punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert, przyznana przez każdego członka Zespołu. Liczba punktów w tym kryterium (K2)1.1. zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$K_{2)1.1.} = \frac{\text{Liczba punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa liczba punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 15$$

2)1.2. kreatywność, oryginalność, nowoczesność (1-15 pkt),

1 pkt - projekt sztamowy, nieciekawý, nienowoczesny, przestarzała forma zabudowy i wyposażenia, projekt standardowy, z użyciem standardowych technologii, brak nawiązania do cech charakterystycznych dla stoiska, które ma być nowoczesne, otwarte, w pełni eksponujące produkty wystawiających się firm oraz ciekawą formą zabudowy zachęcać do odwiedzania stoiska.

15 pkt - projekt ciekawy, niesablonowy, nietuzinkowy, niepowtarzalny, nowoczesna forma zabudowy, nowoczesne wyposażenie (meble i akcesoria); niekonwencjonalne nowoczesne rozwiązania; koncepcja stoiska obejmuje cechy charakterystyczne dla nowoczesnej, otwartej, w pełni eksponującej produkty wystawiających się firm koncepcji zabudowy. Ciekawa forma zabudowy ma zachęcać do odwiedzania stoiska.

Ocenie w ramach ww. podkryterium podlegać będą nietuzinkowość projektu oraz nowoczesne, niekonwencjonalne rozwiązania. Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania Zamawiającego tym więcej punktów oferta uzyska.

Gradacja punktów będzie zależała od ilości spełnionych wyżej opisanych cech kreatywności, oryginalności, nowoczesności stoiska.

Do obliczeń przyjmowana będzie suma punktów przyznana ofercie przez wszystkich członków Zespołu oraz suma najwyższych ilości punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert, przyznana przez każdego członka Zespołu. Liczba punktów w tym kryterium (K2)1.2.) zostanie obliczona na podstawie wzoru:

$$K_{2)1.2.} = \frac{\text{Liczba punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa liczba punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert nie odrzuconych}} \times 15$$

2)1.3. estetyka i rozwiązania podkreślające specyfikę branży mięsnej (1-10 pkt).

1 pkt - brak estetyki w zachowaniu kolorystyki stoiska, rozmieszczenia elementów graficznych, znikome elementy mięsne mające podkreślić mięsny charakter stoiska.

15 pkt – optymalne podkreślenie estetyki kolorystycznej stoiska i rozmieszczenie elementów graficznych. Elementy mięsne stoiska są wyraźne, charakterystyczne i w optymalnej ilości w stosunku do koncepcji całej zabudowy.

Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania Zamawiającego, tym więcej punktów oferta uzyska. Gradacja punktów będzie zależała od liczby spełnionych wyżej opisanych cech estetyki i mięsnego charakteru stoiska.

Do obliczeń przyjmowana będzie suma punktów przyznana ofercie przez wszystkich członków Zespołu oraz suma najwyższych liczb punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert, przyznana przez każdego członka Zespołu. Liczba punktów w tym kryterium (K2)1.3.) zostanie obliczona na podstawie wzoru:

$$K_{2) 1.3.} = \frac{\text{Liczba punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa liczba punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 15$$

Ocena oferty w kryterium Koncepcja wizerunkowa w tym projekty graficzne (Kz) zostanie obliczona wg wzoru:

$$Kz = K_{2) 1.1.} + K_{2) 1.2.} + K_{2) 1.3.}$$

3) W Kryterium „dodatkowe działania bezkosztowe” punkty zostaną przyznane w skali od 1 do 15 pkt przez poszczególnych członków komisji w zależności od indywidualnej oceny każdego z nich.

W ramach tego kryterium Zamawiający przyzna punkty za proponowane przez Wykonawcę dodatkowe działania, które:

- Nie generują dodatkowych kosztów po stronie Zamawiającego (są wliczone w cenę oferty),
- Wykraczają poza zakres podstawowy opisany w OPZ,
- Przyczyniają się do **podniesienia jakości realizacji zamówienia lub zwiększenia jego efektów.**

Zamawiający przyzna punkty na podstawie analizy opisanych przez Wykonawcę działań dodatkowych, z uwzględnieniem:

- liczby i zakresu działań,
- ich użyteczności dla Zamawiającego,
- realności i wykonalności,
- wpływu na jakość/efektywność zamówienia.

Skala punktowa:

0 pkt – Wykonawca nie zaproponował żadnych dodatkowych działań lub opis jest całkowicie ogólnikowy i bez realnej wartości dla Zamawiającego.

1–5 pkt – Zaproponowano pojedyncze, mało rozbudowane działania dodatkowe, o ograniczonym wpływie na jakość lub efektywność realizacji zamówienia. Opis działań jest częściowo ogólny, ale pozwala na ich identyfikację.

6–10 pkt – Zaproponowano kilka spójnych i przydatnych działań dodatkowych, które w zauważalny sposób podnoszą jakość, funkcjonalność lub efektywność zamówienia. Działania są opisane w sposób zrozumiały, z określeniem formy i zakresu.

11–15 pkt – Zaproponowano kompleksowy, logicznie powiązany pakiet działań dodatkowych, wyraźnie wykraczający poza zakres podstawowy, o istotnym wpływie na efekty zamówienia. Opis jest szczegółowy (zakres, forma, częstotliwość, przewidywany rezultat), działania są realne, spójne z celem zamówienia i nie generują dodatkowych kosztów dla Zamawiającego.

$$K_d = \frac{\text{Liczba punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa liczba punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 15$$

3. Ogólna ocena danej oferty zostanie obliczona wg następującego wzoru: **W = Kc+Kz+Kd**

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADNIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Miodowej 14, lub przesłać pocztą na adres ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa albo pocztą elektroniczną na adres e-mail: biuro.srwrp@gmail.com w terminie do dnia 16 stycznia 2026 r. do godz. 15.30. Decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
2. Ofertę należy złożyć/przesłać w zamkniętej/zabezpieczonej kopercie (oraz zapisaną na nośniku elektronicznym) z podaniem nazwy i adresu Wykonawcy oraz oznaczeniem/ tytułem maila: „Oferta na wykonanie projektu SMAKUJ POLSKĄ WIEPRZOWINĘ I WOŁOWINĘ NA TARGACH ALIMENTARIA ”.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
4. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczona na stronie Zamawiającego oraz wysłana do Oferentów drogą elektroniczną.

VII.DODATKOWE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez podawania przyczyn.
2. Oferenci nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi bądź niepieniężnymi wobec Zamawiającego w związku z niniejszym zapytaniem ofertowym, w tym z tytułu poniesionych przez nich kosztów i ewentualnych szkód, w szczególności w przypadku unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie lub wyboru innego Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zamówienia.
4. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania wpłynie w formie pisemnej do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli zaoferowana cena będzie wydawała się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budziła wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu będzie spoczywać na Wykonawcy.
6. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest;

Anna Pasik , tel.: 507 130 369, e-mail biuro.srwrp@gmail.com

- Załącznik nr 1 – formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - dokumenty potwierdzające posiadane doświadczenie

- Załącznik nr 3 - Wzór Istotnych Postanowień Umowy (IPU)
- Załącznik nr 4 – Plan stoiska