

**ZAPYTANIE OFERTOWE
NA OBSŁUGĘ GASTRONOMICZNĄ FESTYNU PLENEROWEGO –
IMPREZY MASOWEJ PT.: „XIX DNI IMIELINA”
ORGANIZOWANEGO W DNIACH 1-2 LIPCA 2017 R.**

I. Organizator:

Miejskie Centrum Kultury w Imielinie, ul. Imielińska 92, 41-407 Imielin, NIP 646-293-43-49

poczta elektroniczna: mck@imielin.pl
strona internetowa: www.mck.imielin.pl
telefon: 32 225-59-92

II. Miejsce i czas trwania imprezy:

Impreza: **XIX Dni Imielina**
Miejsce: **na terenie kompleksu sportowego przy ul. Hallera 37a w Imielinie**
Czas: **2 lipca 2016 r. godz. 12.00-23.30**
3 lipca 2016 r. godz. 14.00-22.00

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest zapewnienie obsługi gastronomicznej festynu plenerowego pt.: „XIX” Dni Imielina (impreza masowa, wstęp wolny), w terminie i godzinach podanych w pkt. II, w ramach wyłączności.
2. W ramach obsługi gastronomicznej oferent zobowiązuje się zorganizować:
 - a) odpowiednią ilość stoisk oraz przygotowanie dobrego jakościowo menu o zróżnicowanym asortymencie zgodnego z plenerowym charakterem imprezy:
 - sprzedaż piwa o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 3,5% w kubkach plastikowych o poj. nie mniejszej jak 0,4 l.,
 - napoje bezalkoholowe (woda gazowana i niegazowana, soki wieloowocowe, inne) w plastikowych butelkach oraz puszkach,
 - potrawy z grilla (szaszłyki, kielbaski, steki itp.),
 - fast food, m. in. hot dogi, hamburgery, zapiekanki,
 - dania kuchni śląskiej (np. pajda chleba, krupniok).

UWAGA: wyłączością nie są objęte: wata cukrowa, pop-corn, lody gałkowe, zakręcona frytka, sorbety lodowe, prażynki /zgodnie z pkt. IV ust. 4/.

- b) zapewnienie wystarczającej ilości miejsc konsumpcyjnych dla ok. 1000 osób (ok. 90 kompletów stołów biesiadnych). Miejsca siedzące mają być siedzące i wykazywać się oraz wykazywać się walorami estetycznymi.
3. Wykaz proponowanych potraw jest załącznikiem do oferty i podlega ocenie.

4. Organizator pobierze opłatę od Wykonawcy za **uzyskanie wyłączności** na obsługę gastronomiczną festynu plenerowego pt.: „XIX Dni Imielina” w kwocie wynagrodzenia brutto zaproponowanej przez Wykonawcę za uzyskanie wyłączności (impreza masowa, wstęp wolny), zgodnie z pkt. III.

IV. Zobowiązania stron:

1. Wykonawca jest zobowiązany:
- a) do dostosowania odpowiedniej ilości stoisk usługowych /zgodnie z pkt. III/ w celu zapewnienia sprawnej obsługi uczestników imprezy,
 - b) zapewnić miejsca konsumpcyjne dla ok. 1000 osób przy stołach biesiadnych, namioty po stronie Organizatora,
 - c) rozstawić stoiska na terenie realizacji imprezy wyłącznie w miejscach uzgodnionych z Organizatorem,
 - d) zapewnić realizację talonów żywnościowych w ilości i kwocie podanej w umowie,
 - e) do obsługi miejsc gastronomicznych w czasie imprezy w godzinach jej trwania,
 - f) do obsługi porządkowej terenu usługi gastronomicznej (ogródka piwnego) w trakcie imprezy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu,
 - g) do zachowania ładu i porządku terenu usług gastronomicznych w trakcie imprezy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu,
 - h) do zapewnienia odpowiedniej ilości pojemników na odpady przy stoiskach wydawania posiłków,
 - i) do przestrzegania przepisów dotyczących zakazu spożywania napojów o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 3,5%, na terenie usługi gastronomicznej (ogródka piwnego) oraz na terenie imprezy masowej,
 - j) nie dokonywać sprzedaży napojów w twardych opakowaniach, w szczególności wykonanych ze szkła, metalu lub tworzyw sztucznych, które wykorzystane niezgodnie z ich przeznaczeniem mogą stanowić zagrożenie dla życia lub zdrowia ludzkiego,
 - k) do wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych,
 - l) posiadać odpowiednią ilość sprzętu (spełniający wymogi BHP, sprawny, z aktualnymi atestami) umożliwiającego sprawne przygotowanie i podawanie posiłków,
 - m) posiadać podręczny sprzęt gaśniczy ustawiony przy punktach gastronomicznych,
 - n) przestrzegać i stosować się do postanowień Organizatora oraz ochrony w zakresie zapewnienia porządku i bezpieczeństwa przebiegu imprezy, Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych, Regulaminu imprezy masowej oraz Regulaminu działalności stoisk handlowych, gastronomicznych i reklamowych podczas trwania XIX Dni Imielina w dniach 1-2 lipca 2017 r.,
 - o) posiadać aktualne wymagane pozwolenia na prowadzenie swojej działalności oraz niezbędną wiedzę, doświadczenie i potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonywania zadań, o których mowa w zapytaniu ofertowym,
 - p) do uzyskania następujących pozwoleń/zezwoleń:
 - odrębnego zezwolenia na jednorazową sprzedaż i podawanie piwa oraz napojów alkoholowych w Urzędzie Miasta Imielin. Godziny sprzedaży

- napojów alkoholowych zostaną podane po uzyskaniu niezbędnych opinii do imprezy masowej,
- wszystkich wymaganych zaświadczeń i pozwoleń w tym określonych w przepisach sanitarnych. Wykonawca powinien posiadać aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą.
- q) zabezpieczyć we własnym zakresie okablowanie do miejsca z urządzeniami elektrycznymi (przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym).
2. Złożenie oferty jest jednoznaczne z:
- a) oświadczeniem wykonawcy o przyjęciu do wiadomości informacji o produktach wyłączonych z postępowania ofertowego /zgodnie z pkt. IV ust. 4/.
 - b) oświadczeniem wykonawcy, że nie będzie sprzedawał produktów wyłączonych z postępowania ofertowego /zgodnie z pkt. IV ust. 4/.
3. Organizator jest zobowiązany:
- a) do zapewnienia wyłączności na handel przez Wykonawcę na terenie imprezy w zakresie określonym w pkt. III, z wyłączeniem stoisk, o których mowa w pkt. IV ust. 4,
 - b) do zapewnienia dostawy prądu o uzgodnionej mocy w miejscu realizacji imprezy oraz obsługi elektryka podczas podłączania i odłączania stoisk, jak i w trakcie trwania imprezy.
4. Organizator jest uprawniony do umieszczenia w miejscu realizacji imprezy następujących stoisk:
- a) innych stoisk handlowych, których nie dotyczy zakres ofertowy Wykonawcy, w tym: wata cukrowa, pop-corn, lody gałkowe, zakręcona frytka, sorbety lodowe, prażynki,
 - b) stoisk promocyjnych oraz instytucji, które współpracują z Miejskim Centrum Kultury w Imielinie.
5. Wykonawcy zabrania się bez zgody Organizatora wykonania zlecenia innym podmiotom.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania zamówienia w całości /zgodnie z pkt. III/.
7. Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy z Organizatorem, która stanowi Załącznik nr 1.
8. Ceny sprzedawanych podczas imprezy produktów ustala Wykonawca biorąc pod uwagę charakter imprezy.

V. Warunki udziału Wykonawców w postępowaniu:

O obsługę gastronomiczną imprezy mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:

1. złożą ofertę zgodną z zakresem zamówienia oraz terminem jej złożenia,
2. posiadają aktualne uprawnienia do wykonywania określonej działalności, oraz wiedzę i doświadczenie w tego typu usłudze, dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
3. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
4. nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Oferent powinien stworzyć ofertę zawierającą dane teleadresowe Oferenta, proponowaną cenę brutto oraz wymagania opisane w pkt III.
2. Miejsce i termin składania ofert:
 - A. Miejsce składania ofert:
 - w siedzibie Miejskiego Centrum Kultury w Imielinie, ul. Imielińska 92, 41-407 Imielin,
 - za pośrednictwem poczty na adres Miejskie Centrum Kultury w Imielinie, ul. Imielińska 92, 41-407 Imielin (decyduje data otrzymania oferty przez Zamawiającego).
 - B. Termin składania ofert upływa: **15 maja 2017 r., godz. 15.00.**
 - C. Wyłoniony podmiot zostanie powiadomiony indywidualnie.
 - D. Na okoliczność w/w współpracy zostanie zawarta umowa, której treść Oferent akceptuje i zobowiązuje się podpisać.

VII. Postanowienia końcowe:

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty decydować będzie:
Spełnienie warunków zawartych w pkt III zapytania ofertowego oraz **kwota wynagrodzenia brutto** zaproponowana za uzyskanie wyłączności, **atrakcyjność asortymentu, doświadczenia w obsłudze dużych imprez plenerowych oraz walory estetycznych** – ogólny wizerunek stoisk z imprez obsługiwanych przez oferenta.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zapytania i warunków, a także odwołania zapytania w każdym czasie z ważnych przyczyn oraz zamknięcia postępowania ofertowego bez wybrania jakiegokolwiek oferty.

DYREKTOR
Miejskiego Centrum Kultury w Imielinie
mgr Jadwiga Mikunda

OFERTA
NA OBSŁUGĘ GASTRONOMICZNĄ FESTYNU PLENEROWEGO –
IMPREZY MASOWEJ PT.: „XIX DNI IMIELINA”
ORGANIZOWANEGO W DNIACH 1-2 LIPCA 2017 R.

Impreza: XIX Dni Imielina, 1-2 lipca 2017 r., na terenie kompleksu sportowego przy ul. Hallera 37a w Imielinie

Nazwa oferenta

.....

Adres

.....

.....

Telefon

NIP

Imię i nazwisko – właściciela

1. Za przyznanie wyłączności oferujemy:

cenę zł brutto

słownie:

2. W przypadku przyznania nam wyłączności zobowiązujemy się do wniesienia całości ceny za wyłączność obsługi gastronomicznej na rachunek bankowy Organizatora w terminie wyznaczonym w podpisanej umowie.

3. Urządzenia do obsługi gastronomii będą wymagały:

Moc prądu (w kW)

Rodzaj wtyczek

Ilość przyłączy

4. Integralną częścią oferty są załączniki:

a) Menu i szczegółowy asortyment.

b) Udokumentowane doświadczenie w organizacji cateringu na imprezach masowych.

c) Referencje.

d) Zdjęcia.

5. Oświadczam, że znam treść zapytania ofertowego i spełniam warunki wskazane w treści zapytania ofertowego.
6. W przypadku wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej, zobowiązuję się zawrzeć umowę zgodnie z wzorcem określonym przez Organizatora oraz uregulować w całości zobligowaną kwotę do dnia 30 czerwca 2016 r.

.....
podpis, pieczęć

MIEJSKIE CENTRUM KULTURY
W IMIELINIE
ul. Imielińska 92, 41-407 Imielin
tel. 32 225 59 92

Załącznik Nr 1
do Zapytania ofertowego
na obsługę gastronomiczną festynu plenerowego -
imprezy masowej pt.: „XIX Dni Imielina”
organizowanego w dniach 1-2 lipca 2017 r.

UMOWA NR /2017

zawarta w dniu 10 kwietnia 2017 roku w Miejskim Centrum Kultury w Imielinie, 41-407 Imielin, ul. Imielińska 92, tel. 22-55-992, NIP 646-293-43-49 pomiędzy Miejskim Centrum Kultury, które reprezentuje dyrektor Jadwiga Mikunda, zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”,

a

Panem/ią prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą
z siedzibą: (NIP..... REGON.....) wpisaną do Centralnej
Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”
o następującej treści:

Umowa została zawarta z wyłączeniem stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późniejszymi zmianami) zgodnie z art. 4 pkt. 8 tej ustawy.

§ 1

1. Zamawiający oświadcza, że jest Organizatorem imprezy plenerowej masowej pt.: „XIX Dni Imielina”, która odbędzie się w dniach 1-2 lipca 2017 roku na terenie kompleksu sportowego przy ul. Hallera 37a w Imielinie.
2. W oparciu o przeprowadzone postępowanie ofertowe Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do wykonania, zgodnie z ofertą oraz zakresem zamówienia określonym przez Zamawiającego w postępowaniu – obsługę gastronomiczną na imprezę plenerową masową pt.: „XIX Dni Imielina 1-2 lipca 2017”, w dniach i godzinach wyznaczonych przez Organizatora:
 - a) 1 lipca /sobota/ w godzinach 12.00 – 24.00
 - b) 2 lipca /niedziela/ w godzinach 14.00 – 22.00

§ 2

W ramach obsługi gastronomicznej /zgodnie z § 1 ust. 2/ oferent zobowiązuje się:

1. zorganizować odpowiednią ilość stoisk oraz przygotowanie dobrego jakościowo menu o zróżnicowanym asortymencie zgodnego z plenerowym charakterem imprezy:
 - a) sprzedaż piwa o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 3,5% w kubkach plastikowych o poj. nie mniejszej jak 0,4 l.,
 - b) napoje bezalkoholowe (woda gazowana i niegazowana, soki wielowocowe, inne) w plastikowych butelkach oraz puszkach,
 - c) potrawy z grilla (szaszłyki, kiełbaski, steki itp.),
 - d) fast food, m. in. hot dogi, hamburgery, zapiekanki,
 - e) dania kuchni śląskiej (np. pajda chleba, krupniok),
2. zapewnić wystarczającą ilość miejsc konsumpcyjnych dla ok. 1000 osób (ok. 90 kompletów stołów biesiadnych). Miejsca siedzące powinny być ujednolicone oraz wykazywać się walorami estetycznymi,
3. załączyć wykaz proponowanych potraw /zgodnie z zapytaniem ofertowym pkt. III/, który będzie stanowił załącznik do umowy.

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada stosowne zezwolenia na prowadzenie działalności określonej w § 1 i 2, gwarantuje, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, a mianowicie:
 - a) będą zgodne z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi – w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym;

- b) będą zgodne z jednorazowym zezwoleniem wydanym przez Urząd Miasta Imielin na sprzedaż i podawanie napojów alkoholowych,
- c) obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami, w tym zakresie obowiązującymi.

2. Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) dostosowania odpowiedniej ilości stoisk usługowych /zgodnie z § 2/ w celu zapewnienia sprawnej obsługi uczestników imprezy,
- b) zapewnienia odpowiedniej ilości miejsc konsumpcyjnych dla ok. 1000 osób (przy stołach biesiadnych),
- c) rozstawienia stoiska na terenie realizacji imprezy wyłącznie w miejscach uzgodnionych z Organizatorem,
- d) obsługi miejsc gastronomicznych w czasie imprezy w godzinach jej trwania,
- e) obsługi porządkowej terenu usługi gastronomicznej (ogródka piwnego) w trakcie imprezy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu,
- f) zachowania ładu i porządku terenu usług gastronomicznych w trakcie imprezy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu,
- g) zapewnienia odpowiedniej ilości pojemników na odpady przy stoiskach wydawania posiłków,
- h) do przestrzegania przepisów dotyczących zakazu spożywania napojów o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 3,5%, na terenie usługi gastronomicznej (ogródka piwnego) oraz na terenie imprezy masowej,
- i) nie dokonywania sprzedaży napojów w twardych opakowaniach, w szczególności wykonanych ze szkła, metalu lub tworzyw sztucznych, które wykorzystane niezgodnie z ich przeznaczeniem mogą stanowić zagrożenie dla życia lub zdrowia ludzkiego,
- j) wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych,
- k) posiadania odpowiedniej ilości sprzętu (spełniającego wymogi BHP, sprawnego, z aktualnymi atestami) umożliwiającego sprawne przygotowanie i podawanie posiłków,
- l) posiadania podręcznego sprzętu gaśniczego ustawionego przy punktach gastronomicznych,
- m) przestrzegania i stosowania postanowień Organizatora oraz ochrony w zakresie zapewnienia porządku i bezpieczeństwa przebiegu imprezy, Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych, Regulaminu imprezy masowej oraz Regulaminu działalności stoisk handlowych, gastronomicznych i reklamowych podczas trwania XIX Dni Imielina w dniach 1-2 lipca 2017 r.,
- n) zabezpieczenia we własnym zakresie okablowania do miejsca z urządzeniami elektrycznymi (przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym).

§ 4

W oparciu o przeprowadzone postępowanie ofertowe, Wykonawca oświadcza, że:

- a) przyjmuje do wiadomości informację o produktach wyłączonych z postępowania ofertowego /zgodnie z § 6/.
- b) nie będzie sprzedawał produktów wyłączonych z postępowania ofertowego /zgodnie z § 6/.
- c) ponosi wyłączną odpowiedzialność za rezultat swojego działania,
- d) zrealizuje zamówienia w całości /zgodnie z § 1/.

§ 5

1. Zamawiający zobowiązany jest:

- a) do zapewnienia wyłączności na handel przez Wykonawcę na terenie imprezy w zakresie określonym w § 2, z wyłączeniem stoisk, o których mowa w § 6,
- b) do zapewnienia dostawy prądu o uzgodnionej mocy w miejscu realizacji imprezy oraz obsługi elektryka podczas podłączania i odłączania stoisk, jak i w trakcie trwania imprezy,
- c) zapewnienia Wykonawcy miejsca do prowadzenia usługi i umożliwienie jej wykonania poprzez dostarczenie niezbędnych informacji na temat rodzaju i charakteru imprezy,

2. Zamawiający nie zapewnia ochrony fizycznej stanowisk gastronomicznych.

§ 6

Zamawiający jest uprawniony do umieszczenia w miejscu realizacji imprezy następujących stoisk:

- a) innych stoisk handlowych, których nie dotyczy zakres ofertowy Wykonawcy, w tym: wata cukrowa, pop-corn, lody gałkowe, zakręcona frytka, sorbety lodowe, prażynki,

- b) stoisk promocyjnych oraz instytucji, które współpracują z Miejskim Centrum Kultury w Imielinie.

§ 7

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego powierzyć wykonania umowy osobie trzeciej. W przypadku uzyskania takiej zgody, za działania tych osób Wykonawca odpowiada jak za własne.

§ 8

1. W przypadku pojawienia się jakichkolwiek wątpliwości lub problemów w trakcie realizacji umowy, Wykonawca będzie korzystać ze wskazówek udzielonych przez Zamawiającego.
2. Wszelkie zastrzeżenia i uwagi Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

§ 9

Ceny sprzedawanych podczas imprezy produktów ustala Wykonawca biorąc pod uwagę charakter imprezy.

§ 10

1. Za udostępnienie Wykonawcy terenu celem świadczenia na zasadzie wyłączności usługi w zakresie obsługi gastronomicznej festynu plenerowego – imprezy masowej pt.: „XIX Dni Imielina” 1-2 lipiec 2017 r. Wykonawca zapłaci Organizatorowi z góry wynagrodzenie w wysokościzł brutto (słownie:), zgodnie z ofertą Wykonawcy z dnia stanowiącą załącznik Nr 1 do niniejszej umowy.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 płatne będzie przelewem na konto Organizatora **82 1240 2975 1111 0010 5856 5084** w terminie do **23 czerwca 2017 r.**
3. Za dzień zapłaty strony umowy ustalają dzień uznania rachunku bankowego Organizatora

§ 11

1. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia około 300 talonów żywnościowych o wartości **10,00 zł** brutto każdy (wg. wzoru przekazanego przez Zamawiającego).
2. Talon zawiera: pieczywo + piwo lub alternatywny napój + kiełbasa albo zamiennie w granicach wartości talonu.
3. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji talonów żywnościowych /§ 11 ust. 1 i 2/ w ilości i kwocie ustalonej z Zamawiającym.
4. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za wykorzystane talony.
5. Podstawą rozliczenia jest przekazanie Zamawiającemu oryginalnych talonów (z nadanym numerem i podpisem pracownika Miejskiego Centrum Kultury w Imielinie wyznaczonego przez Dyrektora), które fizycznie zostaną zliczone przy obecności Wykonawcy.
6. Po zliczeniu i osiągnięciu porozumienia przez obie strony, Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę płatną w ciągu 14-dni.
7. Wykonawca dodatkowo zobowiązuje się do realizacji około 400 talonów żywnościowych dla uczestników Crossu Ekologicznego /zgodnie z § 11 ust. 2/ wartości 10,00 zł brutto każdy, fakturowanych na Organizatora Crossu tj. Miasto Imielin.

§ 12

1. W przypadku nie wykonania bądź nienależytego wykonania warunków umowy, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej:
 - a) w przypadku rozwiązania umowy lub odstąpienia od umowy przez Wykonawcę lub Organizatora z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 40% wartości wynagrodzenia;
 - b) w przypadku naruszenia przez Wykonawcę obowiązków określonych w § 3 - w wysokości 1000,00 zł za każdy przypadek naruszenia;
 - c) w przypadku naruszenia przez Wykonawcę obowiązków określonych w § 4 - w wysokości 2000,00 zł za każdy przypadek naruszenia.
2. Organizator zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych w przypadku, gdy szkoda będzie wyższa niż wysokość zastrzeżonej kary umownej.

§ 13

Wszelkie zmiany dotyczące powyższej umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej.

§ 14

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory pomiędzy stronami, mogące wynikać ze stosowania niniejszej umowy, strony będą starać się rozwiązywać polubownie, a w razie braku możliwości ich polubownego rozwiązania powstałe spory rozstrzygać będzie sąd powszechny, właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron .

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA