

EKST.042.2.4.16.2017

Lipsko, dnia. 18.09.2017r.

REGIONALNY PROGRAM OPERACYJNY WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO NA LATA 2014-2020  
Oś priorytetowa X – Edukacja dla rozwoju regionu  
Działanie 10.3 – Doskonalenie zawodowe  
Poddziałanie 10.3.1 – Doskonalenie zawodowe uczniów

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 16/2017**  
**dotyczy zamówienia o wartości poniżej 30 000 euro, na podst. art. 4 pkt. 8**  
**ustawy z dn.29.01.2004r. Prawo Zamówień Publicznych**  
**(tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 oraz z 2016 r. poz. 831 i 996)**

W związku z realizacją projektu nr: **RPMA.10.03.01-14-4068/16 pt. „Postaw na zawód, postaw na siebie”** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

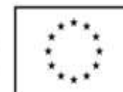
**ZAMAWIAJACY**

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II  
ul. Zwoleńska 12,  
27-300 Lipsko

kieruje zapytanie ofertowe na usługę cateringową w postaci wyżywienia obejmującego posiłki dla uczestników projektu.

1. Zakres rzeczowy dostawy został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1) oraz w projekcie umowy (załącznik nr 4), które stanowią integralną część zapytania ofertowego.
2. Oferent zostaje związany ofertą przez 30 dni od daty złożenia oferty.
3. Szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza 50 ty. złotych netto o, tj. bez podatku od towarów i usług (VAT), wobec czego Zamawiający nie jest zobowiązany do stosowania zasady konkurencyjności.
4. Oferta cenowa musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
5. Projekt umowy nie podlega negocjacji, złożenie oferty jest równoznaczne z akceptacją postanowień umowy.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
7. Każdy Oferent może złożyć wyłącznie jedną ofertę.
8. Oferent nie może być powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
9. Zamawiający dokona wyboru Wykonawcy, który spełnia warunki określone w art. 22 ust. 1 oraz nie podlega wykluczeniu z art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych
10. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
11. **Kryterium wyboru oferty:** Oferty będą oceniane według jednego kryterium, którym jest cena brutto. Zamawiający dokona wyboru Wykonawcy, który zaferuje **najniższą cenę**.
12. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:
  - a. O wyborze oferty zamawiający niezwłocznie powiadomi wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
  - b. Zamawiający zawrze umowę niezwłocznie po przekazaniu zawiadomienia o wyborze oferty.





- c. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcie umowy, zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania kolejnej ich oceny.
  - d. Do prowadzonego postępowania nie przysługują środki ochrony prawnej (odwołanie, skarga) określone odpowiednio w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
  - e. Niniejsze postępowania prowadzone jest bez zastosowania obowiązujących w innych wypadkach, przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych poza art.4 pkt.8.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji cenowych z Oferentem, który zaproponował najniższą cenę, w przypadku gdy zaoferowana cena będzie wyższa niż Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. W przypadku gdy Oferent, który zaproponował najniższą cenę nie zgodzi się na negocjacje, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Oferentem, który zaproponował kolejną najniższą cenę spośród pozostałych ofert. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny. Z tego tytułu Oferentowi nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.
15. Ofertę należy składać na formularzach: formularz cenowy (załącznik nr 2), dane dotyczące Wykonawcy, oświadczenie (załącznik nr 3), parafowany wzór umowy (załącznik nr 4), które stanowią załącznik do zapytania ofertowego **w nieprzekraczalnym terminie do dnia 28.09.2017r do godziny 12.00 w sekretariacie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Lipsku, ul. Zwoleńska 12 , 27-300 Lipsko**
16. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie z opisem:  
**„Usługa cateringowa**  
**„Nie otwierać przed 2017.09.28 do godz. 12.00”**
- Oferty, które wpłyną po tym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania.
17. Zamawiający dokona otwarcia ofert w dniu 28.09.2017r. godzinie 12.00 w sekretariacie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Lipsku.
18. W razie wątpliwości lub pytań proszę o kontakt e-mailowy [wekst.projekty@wp.pl](mailto:wekst.projekty@wp.pl)

Zatwierdzam

/mgr Mieczysław Mejzner/  
/Dyrektor/

Załączniki:

1. charakterystyka przedmiotu zamówienia - zał. nr 1
2. formularz cenowy - zał. nr 2
3. oświadczenie, dane dotyczące Wykonawcy – zał. nr 3
4. projekt umowy - zał. nr 4



## CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakres świadczenia Wykonawcy przy realizacji przedmiotu zamówienia obejmować będzie: świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków, serwisów kawowych i zimnych przekąsek do wskazanej sali szkoleniowej dla uczestników kursów:

1. „Operator pilarki” – 60 porcji;
2. „Operator wózków widłowych” – 96 porcji
3. „Pracownik biurowy z obsługą sekretariatu” – 64 porcje;
4. „Kasjer – sprzedawca” – 40 porcji;
5. „Barman” – 2 edycje x 70 porcji;;
6. „Kelner” – 2 edycje x 70 porcji obiadowych;
7. „Barista” – 2 edycje x 40 porcji obiadowych;
8. „Florysta z elementami aranżacji stołu” – 70 porcji obiadowych;
9. „Obsługa komputerowych programów graficznych” – 70 porcji;
10. „Carving” – 2 edycje x 36 porcji;

w ramach projektu „Postaw na zawód, postaw na siebie”.

**Dostarczenie 832 porcji** podczas dni szkoleniowych w ilości 1 obiad dziennie oraz owoce, kawa/herbata i porcja ciasta dla jednego uczestnika.

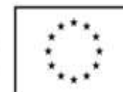
1. Produkty muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154 ze zm.) oraz muszą obejmować:

1) obiad, który oznacza **drugie danie gorące**, sok owocowy w ilości 200 ml, owoce w ilości 150 g, kawa /herbata 200 ml, woda mineralna – 500 ml, porcja ciasta pieczonego - 100 g. W ramach jednej porcji obiadowej należy zapewnić:

- mięso w ilości 150 gram ,
- ziemniaki/ frytki/ kluski śląskie/ ryż/ kasza w ilości 200 gram,
- surówka w ilości 200 gram,
- sok owocowy w ilości 200 ml,
- owoce w ilości 150 g (jabłka, banany, mandarynki, gruszki, pomarańcze, etc.).
- napoje gorące: kawa w termosach w ilości 200 ml,
- dodatki: śmietanka do kawy, cukier, cytryna (ilości mają być skalkulowane indywidualnie przez Wykonawcę tak, aby każdy uczestnik kursu miał możliwość skorzystania z nich)
- napoje gorące: woda do herbaty w termosach w ilości co najmniej 200 ml plus saszetka herbaty,
- woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
- porcja ciasta pieczonego co najmniej 100 g.

Ilości mają być skalkulowane indywidualnie przez Wykonawcę wg własnego doświadczenia tak, aby każdy uczestnik szkolenia miał możliwość skorzystania z nich w ramach przerwy obiadowej.

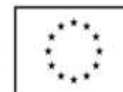




Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać naprzemiennie wybrane zestawy obiadowe spośród określonych poniżej:

Lp.	Przykładowa zawartość posiłku dla jednej osoby
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pieczone udko z kurczaka – min 150 g;</li> <li>• ziemniaki lub frytki – min 200 g;</li> <li>• surówka – min 200 g;</li> <li>• sok owocowy – min 200 ml;</li> <li>• owoce – min 150 g;</li> <li>• kawa/herbata – min. 200 ml;</li> <li>• porcja ciasta pieczonego – min. 100 g;</li> <li>• woda mineralna – min. 500 ml;</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kotlet schabowy panierowany – min 150 g;</li> <li>• ziemniaki – 200 g;</li> <li>• surówka – min 200 g;</li> <li>• sok owocowy – min 200 ml;</li> <li>• owoce – min 150 g;</li> <li>• kawa/herbata – min. 200 ml;</li> <li>• porcja ciasta pieczonego – min. 100 g;</li> <li>• woda mineralna – min. 500 ml;</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rolada wołowa lub wieprzowa – min 150 g;</li> <li>• kluski śląskie lub kasza – min 200 g;</li> <li>• surówka – min 200 g;</li> <li>• sok owocowy – min 200 ml;</li> <li>• owoce – min 150 g;</li> <li>• kawa/herbata – min. 200 ml;</li> <li>• porcja ciasta pieczonego – min. 100 g;</li> <li>• woda mineralna – min. 500 ml;</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• filet panierowany z ryby – min 150 g;</li> <li>• ziemniaki lub frytki – min 200 g;</li> <li>• surówka – min 200 g;</li> <li>• sok owocowy – min 200 ml;</li> <li>• owoce – min 150 g;</li> <li>• kawa/herbata – min. 200 ml;</li> <li>• porcja ciasta pieczonego – min. 100 g;</li> <li>• woda mineralna – min. 500 ml;</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kotlet de volaille – min 150 g;</li> <li>• ziemniaki lub frytki lub ryż – min. 200g;</li> <li>• surówka – min 200 g;</li> <li>• sok owocowy – min 200 ml;</li> <li>• owoce – min 150 g;</li> <li>• kawa/herbata – min. 200 ml;</li> <li>• porcja ciasta pieczonego – min. 100 g;</li> <li>• woda mineralna – min. 500 ml;</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sznycel – min 150 g;</li> <li>• ziemniaki lub ryż – min 200 g;</li> <li>• surówka – min 200 g;</li> <li>• sok owocowy – min 200 ml;</li> <li>• owoce – min 150 g;</li> <li>• kawa/herbata – min. 200 ml;</li> <li>• porcja ciasta pieczonego – min. 100 g;</li> </ul>





	<ul style="list-style-type: none"> <li>• woda mineralna – min. 500 ml;</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pieczeń wieprzowa – 150 g;</li> <li>• ziemniaki lub kasza – min 200 g;</li> <li>• surówka – min 200 g;</li> <li>• sok owocowy – min 200 ml;</li> <li>• owoce – min 150 g;</li> <li>• kawa/herbata – min. 200 ml;</li> <li>• porcja ciasta pieczonego – min. 100 g;</li> <li>• woda mineralna – min. 500 ml;</li> </ul>

2. Wartość kaloryczna posiłków min. 1 050 kcal.

3. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

4. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje.

5. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku i stopnia aktywności fizycznej młodzieży.

6. Do obowiązków Wykonawcy należy także odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane powinny być najpóźniej będą w następnym dniu po dostawie.

7. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.

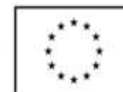
8. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

9. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

10. Usługa będzie realizowana w okresie październik 2017 - czerwiec 2018r w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Lipsku, ul. Zwoleńska 12, (zgodnie z harmonogramem zajęć zgłoszonym przez Zamawiającego). Wykonawca dostosuje się do terminów świadczenia usługi.

11. **Dokładne terminy zapotrzebowanie na usługę cateringową, będą zgłaszane realizatorowi usługi na 3 dni przed planowanym szkoleniem.**





.....  
Pieczęć Wykonawcy

**FORMULARZ CENOWY**

**Nawiązując do zaproszenia na:**

usługę cateringową w postaci wyżywienia obejmującego porcje obiadowe dla uczestników projektu nr: RPMA.10.03.01-14-4068/16 pt. „Postaw na zawód, postaw na siebie”.

**Oferuję realizację przedmiotu zamówienia**

**ZA CENĘ BRUTTO RAZEM.....zł**

Słownie: .....

**Kalkulacja cen brutto przedstawia się następująco:**

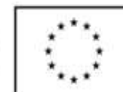
Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość porcji	Cena jednostkowa brutto	Wartość ogółem brutto
Usługa cateringowa	832		

Formularz cenowy stanowi odzwierciedlenie wszelkich kosztów związanych z zamówieniem. Zamawiający nie dopuszcza ponoszenia dodatkowych kosztów na etapie pracy nad przedmiotem zamówienia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyników postępowania.

.....dnia.....

.....  
imię i nazwisko, podpis osoby/  
osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy





## OŚWIADCZENIE

### Dane dotyczące Wykonawcy:

Imię, Nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy:

.....  
.....  
.....

Numer telefonu: 0.../ .....

Numer faksu: 0.../ .....

Numer REGON: .....

Numer NIP: .....

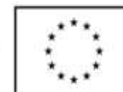
Adres kontaktowy email: .....

- 1) oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w tym koszty transportu do Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Lipsku,
- 2) oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcie umowy,
- 3) oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaje się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
- 4) oświadczam, że zobowiązuje się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego,
- 5) oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 24 ustawy Prawo Zamówień Publicznych,
- 6) oświadczam, że posiadam uprawnienia do wykonywania wymaganej przedmiotem zamówienia działalności, czynności zgodnie z wymogami ustawowymi,
- 7) oświadczam, że posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 8) oświadczam, że znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- 9) oświadczam, że nie posiadam z Zamawiającym powiązań kapitałowych i osobowych, w szczególności poprzez:
  - a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;
  - b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;
  - c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
  - d) pozostawania w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki, kurateli.

..... dnia .....

.....  
imię i nazwisko, podpis osoby/  
osób upoważnionych do składania oświadczeń woli





## **PROJEKT UMOWY nr ...../2017**

Zawarta w dniu ..... 2017 roku w Lipsku pomiędzy:  
Powiat Lipski Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II w Lipsku, ul. Zwoleńska 12, 27-300 Lipsko  
NIP: 5090054952  
reprezentowanym przez:  
Mieczysława Mejniera – Dyrektora Szkoły  
zwanego dalej w treści umowy Zamawiającym  
a  
.....  
zwanym w treści umowy Wykonawcą  
o następującej treści:

### **§ 1**

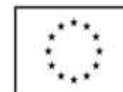
1. Zamawiający w ramach projektu nr: RPMA.10.03.01-14-4068/16 pt. „Postaw na zawód, postaw na siebie”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, zleca Wykonawcy przygotowywanie, dostarczanie oraz serwowanie porcji obiadowych uczestnikom kursów: operatora pilarki, operatora wózków widłowych, pracownika biurowego z obsługą sekretariatu, kasjera - sprzedawcy, barmana, kelnera, baristy, florysty z elementami aranżacji stołu, obsługi komputerowych programów graficznych i carvingu.
2. Celem dostawy jest realizacja projektu RPMA.10.03.01-14-4068/16 pt. „Postaw na zawód, postaw na siebie”.
3. Zakup jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

### **§ 2**

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi określonej w § 1 na następujących warunkach:
  - a) Wykonawca w czasie obowiązywania umowy dostarczy do siedziby Zamawiającego 832 porcji.
  - b) Informacja o ilości i wyborze posiłków w danym dniu przekazywana będzie w formie elektronicznej (e-mail) lub telefonicznie przez Zamawiającego Wykonawcy.
  - c) Wykonawca zapewni takie opakowanie wyżywienia, jakie jest wymagane przez obowiązujące przepisy prawa, by nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy, a w szczególności, który uniemożliwia i wyłącza jej bezpośredni kontakt z otoczeniem.
  - d) Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie, jednakże nie później niż w terminie dwóch dni roboczych, poinformować Wykonawcę o wszelkich zauważonych wadach, w tym złej jakości, jak i o brakach ilościowych, dostarczonego wyżywienia.
  - e) Wykonawca zobowiązany jest do wymiany na własny koszt wadliwego wyżywienia terminie dwóch godzin od otrzymania reklamacji. W tym samym terminie Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć brakującą część wyżywienia w ramach danego zamówienia.
  - f) W razie odmowy uznania reklamacji za uzasadnioną, Wykonawca zobowiązany jest, w terminie wskazanym w ust. d, pisemnie uzasadnić swoje stanowisko.
  - g) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje.
  - h) Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku i stopnia aktywności fizycznej młodzieży.
  - i) Do obowiązków Wykonawcy należy także odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane powinny być najpóźniej będą w następnym dniu po dostawie.
  - j) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.







- k) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

### § 3

Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, a mianowicie: dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i winny być przyrządzone w dniu dostawy.

1. Wykonawca gwarantuje, że posiada odpowiednie środki transportu umożliwiające transport zgodnie z przepisami i warunkami higieny.
2. Obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.
3. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania posiłków spośród wymienionych w załączniku nr 1.

### § 4

1. Strony ustalają wynagrodzenie za przedmiot zamówienia, o którym mowa w § 2 ust. 1 w kwocie: ..... zł brutto słownie:.....
2. Wynagrodzenie określone w ust.1 obejmuje koszty transportu dostawy do siedziby Zamawiającego.
3. Wynagrodzenie z tytułu prawidłowo wykonanego zamówienia zostanie dokonane przelewem na rachunek Wykonawcy w ciągu 30 dni po przedstawieniu prawidłowo wystawionej faktury VAT/ rachunku pod warunkiem dostępności na rachunku bankowym projektu środków na finansowanie projektu przekazanych przez Instytucję Wdrażającą i stwierdzeniu prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
4. W przypadku braku środków finansowych na koncie projektu przelew zostanie dokonany po otrzymaniu środków na konto projektu od Instytucji Wdrażającej, tj. w terminie 14 dni od wpłynięcia na konto Zamawiającego środków RPO WM przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych z realizacją Projektu.
5. Ewentualne opóźnienia w płatnościach spowodowane opóźnieniami do 365 dni w przekazywaniu przez Instytucję Wdrażającą Zamawiającemu środków na realizację Projektu nie stanowią podstaw do naliczania przez Wykonawcę odsetek za zwłokę.
6. Zamawiający dokona zapłaty za faktyczną ilość zrealizowanych porcji wyżywienia.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość wystawiania faktur częściowych po zakończeniu realizacji kursu.

### § 5

Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności takiej zmiany.

### § 6

Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

### § 7

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego.

### § 8

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach w tym jeden dla Wykonawcy oraz dwa dla Zamawiającego.

.....  
Pieczęć i podpis Wykonawcy

.....  
Pieczęć i podpis Zamawiającego

