



UNIWERSYTET SZCZECIŃSKI
al. Papieża Jana Pawła II nr 22a
70 - 453 Szczecin

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU DP/371/86/19

Dotyczy postępowania na usługi społeczne o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 EUR, zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.)

Zamówienie pod nazwą:

Przygotowanie cateringu dla uczestników konferencji „VI-ta Konferencja Polskiego Towarzystwa Relatywistycznego” –POTOR6 odbywającej się w budynku Akademii Morskiej w Szczecinie, przy ul. Wały Chrobrego 1-2 w dniach 23-26 września 2019r.

CPV	55321000-6 55320000-9 55520000-1
-----	--

Rozdział 1: Instrukcja dla Wykonawców wraz załącznikami.

Rozdział 2: Opis przedmiotu zamówienia.

Rozdział 3: Projekt umowy.

ROZDZIAŁ 1
INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW
UNIwersytet Szczeciński
al. Papieża Jana Pawła II 22a, 70-453 SZCZECIN

Reprezentowany przez **Rektora US prof. dr. hab. Edwarda Włodarczyka**, działając w oparciu o art. 138o *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych* zaprasza do złożenia ofert w postępowaniu pn.: **Przygotowanie cateringu dla uczestników konferencji „VI-ta Konferencja Polskiego Towarzystwa Relatywistycznego” –POTOR6 odbywającej się w budynku Akademii Morskiej w Szczecinie, przy ul. Wały Chrobrego 1-2 w dniach 23-26 września 2019r.**

Zakres zadań Wykonawcy opisany został w **Rozdziale 2** niniejszego ogłoszenia o zamówieniu.

I. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
3. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski poświadczonymi przez Wykonawcę.
4. Każdy Wykonawca przedłoży tylko jedną ofertę, sam lub jako reprezentant spółki czy konsorcjum. Złożenie więcej niż jednej oferty przez jednego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich jego ofert.
5. **Miejsce i sposób składania ofert** – oferty można składać tylko w **wersji elektronicznej w formie skanu podpisanego formularza ofertowego na adres email: przetargi@usz.edu.pl**
6. **Termin składania ofert** upływa w dniu **10.09.2019 roku o godz. 8:30** Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie nie będą rozpatrywane. Wiążąca jest data otrzymania przez Zamawiającego oferty na adres poczty emaliowej wskazany powyżej.
7. Oferty zostaną otwarte w tym samym dniu **o godz. 9:00** w Samodzielnej Sekcji Zamówień Publicznych US, pok. 206, al. Papieża Jana Pawła II 31, Szczecin.
8. Kryterium oceny ofert:
cena brutto - 100 %
7. Sposób oceny ofert według przyjętego kryterium:
Kryterium ceny brutto będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:
$$\text{Cena brutto} = [(\text{Cn} : \text{Cb}) \times 100 \%] \times 100$$

gdzie:

 - Cn - cena najniższa (brutto)
 - Cb - cena wynikająca z oferty badanej (brutto)**Maksymalną liczbę punktów w obrębie kryterium otrzyma oferta z najniższą ceną.**
11. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
 - będzie niezgodna z niniejszym ogłoszeniem,
 - jej złożenie będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - będzie zawierała rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - będzie zawierała błędy w obliczeniu ceny lub kosztu.
12. W formularzu ofertowym – załączniku nr 1 należy wpisać łączną wartość brutto w złotych polskich. Wpisana wartość w formularzu ofertowym, powinna być kwotą całkowitą zawierającą wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę, związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia (np. dojazd, podatki, składki opłacane przez podmioty zatrudniające osoby wykonujące zadanie, inne zobowiązania publicznoprawne, itp.).

13. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one w kalkulowane w cenę oferty.
14. Cena oferty powinna być podana cyfrowo i słownie. Ceny muszą być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
15. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
16. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego **obowiązku podatkowego**, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca składając ofertę informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
17. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.
18. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.
19. W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w art. 179 – 198 ustawy PZP.
20. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny przed podpisaniem umowy.
22. Oferty po dokonaniu wyboru nie będą zwracane Wykonawcom.

23. Dokumenty wymagane:

- a. formularz oferty – załącznik nr 1;
- b. pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile nie wynika ono z ustawy albo z innych dokumentów załączonych do oferty;
- c. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
- d. **oświadczenie władz Akademii Morskiej /ewentualnie osoby upoważnionej/ w przedmiocie możliwości dysponowania pomieszczeniami budynku Akademii Morskiej w Szczecinie, ul. Wały Chrobrego 1-2 umożliwiające dostarczenie i serwis cateringu.**

Wykonawca zobowiązany jest złożyć wszystkie dokumenty wraz z ofertą. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenie przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty lub przedłożonych dokumentów, a także uzupełnienia.

ROZDZIAŁ 2

Dokładny opis przedmiotu zamówienia

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przygotowanie cateringu dla uczestników konferencji „**VI-ta Konferencja Polskiego Towarzystwa Relatywistycznego**” - **POTOR6**. Miejsce odbycia się konferencji to Akademia Morska w Szczecinie, ul. Wały Chrobrego 1-2. Prognozowana ilość osób 80. Wykonawca zapewni catering dla uczestników konferencji.

Catering łącznie powinien obejmować:

a) I przerwę kawową serwowaną w każdym dniu konferencji – obsługa minimum jednego kelnera

- przekąski koktajlowe - po 5 szt./osoba (tortilla z serkiem mascarpone, rukolą i szynką, tortilla z warzywami, kanapeczki koktajlowe z białego pieczywa z roladkami drobiowymi, serem brie, salami, oliwkami, pomidorkami koktajlowymi, kiełkami, pieprzem zielonym marynowanym, kaparami itp.)
- ciasteczka pieczone – 60g/osoba – owoce w koszulkach, francuskie z serem, rogaliki z makiem lub konfiturą, mini-ptysie
- owoce – 100g/osoba – w zależności od dostępności: winogrona, śliwki, banany, nektarynki
- kawa, herbata, dodatki – bez ograniczeń – herbata w saszetkach, czarna, zielona, owocowe, kawa parzona sypana, podana w zaparzaczu; dodatki: cukier biały i brązowy, cytryna, mleko
- napoje: soki i woda – soki pomarańczowe, jabłkowe, woda gazowana w butelkach szklanych 0,33L, woda niegazowana w dzbankach – razem 400ml/osoba

b) II przerwę kawową serwowaną w pierwszym, drugim i trzecim dniu konferencji – obsługa minimum jednego kelnera

- kawa, herbata, dodatki – bez ograniczeń – herbata w saszetkach, czarna, zielona, owocowe, kawa parzona sypana, podana w zaparzaczu; dodatki: cukier biały i brązowy, cytryna, mleko
- woda i soki (soki pomarańczowe, jabłkowe, woda gazowana w butelkach szklanych 0,33L, woda niegazowana w dzbankach) – bez ograniczeń
- owoce lub ciasteczka – 100g/osoba

c) Lunch w formie bufetu szwedzkiego serwowany w każdym dniu konferencji (obsługa minimum dwóch kelnerów)zawierający:

Przekąski:

- pstrąg w galarecie – 50 porcji/100g na osobę
- mięsa pieczone:
 - schab faszerowany śliwką, morelą i pieprzem cayenne – 50 porcji/70g na osobę
 - karkówka pieczona po włosku z oliwkami, kaparami i papryką – 50 porcji/70g na osobę
- sałatka grecka – 50 porcji/100g na osobę (sałata, feta, pomidory, ogórki, cebula czerwona)
- sałatka Caprese – 50 porcji/100g na osobę (pomidory, mozzarella, bazylija, sos czosnkowo-bazyliowy)
- dorsz atlantycki w sosie greckim – warzywa duszone w sosie paprykowo-pomidorowym 50 porcji/100 g na osobę
- roladki z grillowanej cukinii z fetą 50 porcji/100g na osobę

oraz

Dania na ciepło: podane w podgrzewaczach

- 2 zupy do wyboru – zupa krem z białych warzyw, zupa paprykowa – 400ml/osobę
- paluchy z ciasta francuskiego – na słono pieczone z ziołami oraz serem – po 2 szt. na osobę

- makaroniki z tortilli – na słono po 2 szt. na osobę
- filet z pstrąga w migdałach – 50 porcji/100g na osobę
- polędwiczki w sosie kurkowym – 50 porcji/150g na osobę
- filet drobiowy z suszonymi pomidorami – 50 porcji/100g na osobę
- papryki nadziewane warzywami – 100 porcji/150g na osobę
- ziemniaki smażone na maśle z koperkiem – 250g/osoba – 80 porcji
- ryż – 200g/osoba – 80 porcji
- sałaty zielone – 80porcji/200g na osobę
- 2 surówki sezonowe – kapusta biała, kapusta czerwona, marchewka, coleslaw – w zależności od dostępności – 100g/osobę
- napoje: woda, soki – (soki pomarańczowe, jabłkowe, woda gazowana w butelkach szklanych 0,33L, woda niegazowana w dzbankach) - bez ograniczeń
- sól, pieprz, przyprawy, inne dodatki (np. chrzan, sos jogurtowy)

Wykonawca zobowiązany jest do ciągłego zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącej wymiany naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania posiłków.

Przygotowane potrawy powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia uczestników konferencji uwzględni świeże produkty dostępne na rynku, naturalne, jak najmniej przetworzone, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, charakteryzujące się wysoką jakością. Niedopuszczalne jest podanie posiłków wcześniej mrożonych lub wysoko przetworzonych np. zupek w proszku, sosów w proszku.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania i wniesienia cateringu do budynku Akademii Morskiej w Szczecinie, ul. Wały Chrobrego 1-2. Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania serwisu odpowiednio wcześniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem się konferencji w każdym dniu konferencji, przygotowania stołów oraz ich rozstawienia w sposób uzgodniony z Zamawiającym, a także uprzątnięcia stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki (serwis sprząający).

Zamawiający wymaga od Wykonawcy uzyskania od władz Akademii Morskiej w Szczecinie wszelkich zgód na dysponowanie pomieszczeniami budynku Akademii Morskiej w Szczecinie, ul. Wały Chrobrego 1-2, umożliwiające dostarczenie i serwis cateringu.

W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca oraz osoby przez niego upoważnione (obsługa kelnerska) zobowiązane są do dbałości udostępnionych pomieszczeń. W szczególności w żaden sposób nie mogą uszkodzić lub narazić na zniszczenie udostępnionych pomieszczeń. Wykonawca przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność dotyczącą zniszczenia lub uszkodzenia udostępnionych pomieszczeń. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne zniszczenie lub zagubienie mienia Wykonawcy. Usługa powinna być świadczona z zachowaniem zasad higieny oraz przestrzeganiem obowiązujących przepisów sanitarnych. Obsługa kelnerska zobowiązana jest do legitymowania się ważnymi orzeczeniami lekarskimi dla celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. 2016 poz. 1866).

SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM KONFERENCJI		
Data	Rodzaj posiłku	Godzina rozpoczęcia konferencji

23.09.2019r. (Poniedziałek)	I przerwa kawowa	11.00
23.09.2019r. (Poniedziałek)	Lunch	13.00
23.09.2019r. (Poniedziałek)	II przerwa kawowa	16.20
24.09.2019r. (Wtorek)	I przerwa kawowa	10.30
24.09.2019r. (Wtorek)	Lunch	13.00
24.09.2019r. (Wtorek)	II przerwa kawowa	16.20
25.09.2019r. (Środa)	I przerwa kawowa	10.30
25.09.2019r. (Środa)	Lunch	13.00
25.09.2019r. (Środa)	II przerwa kawowa	16.20
26.09.2019r. (Czwartek)	I przerwa kawowa	10.30
26.09.2019r. (Czwartek)	Lunch	13.00

ROZDZIAŁ 3 PROJEKT UMOWY NR DP/374/...../2019

Umowa zawarta dnia w Szczecinie pomiędzy:

Uniwersytetem Szczecińskim, z siedzibą przy al. Papieża Jana Pawła II nr 22a, 70-453 Szczecin, NIP 851-020-80-05, reprezentowanym przez:

- Kanclerza US - mgr. inż. **Andrzej Jakubowski**
- przy kontrasygnacie:
- Kwestora US - mgr. **Andrzeja Kucińskiego**

zwanym dalej w treści umowy **Zamawiającym**,

a

.....
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania nr **DP/371/86/19** zgodnie z art. 138o *ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych*, zawarta została umowa następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest **przygotowanie cateringu dla uczestników konferencji „VI-ta Konferencja Polskiego Towarzystwa Relatywistycznego” –POTOR6 odbywającej się w budynku Akademii Morskiej w Szczecinie, przy ul. Wały Chrobrego 1-2 w dniach 23-26 września 2019r.**
2. Miejscem wykonywania usług, o których mowa w ust. 1 jest (dokładny adres Akademii Morskiej w Szczecinie).
3. Szczegółowy zakres rzeczowy przedmiotu umowy określa oferta **Wykonawcy** stanowiąca **załącznik nr 1** oraz ogłoszenie o zamówieniu stanowiące **załącznik nr 2** do umowy.
4. **Wykonawca** zapewni przygotowanie cateringu dla uczestników konferencji polegającego w szczególności na:
 - a) przygotowaniu, dostarczeniu, wniesieniu i podaniu posiłków,
 - b) kompleksowej obsłudze tj. przygotowanie serwisu i rozstawienia stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym (odpowiednio wcześniej - na 1 godzinę przed rozpoczęciem się konferencji w każdym dniu konferencji),
 - c) obsłudze po zakończeniu konferencji, tj. uprzątnięcie stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki (serwis sprzątający)

w miejscu, o którym mowa w ust. 2, zgodnie z wymogami określonymi w ogłoszeniu o zamówieniu.

- Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się wg ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 poz. 1541).
- Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

§ 2

- Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy, zgodnie z ofertą **Wykonawcy, liczone dla 80 uczestników**, wynosi: **PLN brutto** (słownie brutto: złotych/100).
- Cena podana w ofercie Wykonawcy, jest stała przez okres obowiązywania umowy i zawiera wszystkie składniki cenotwórcze, w szczególności:
 - przygotowanie cateringu dla uczestników konferencji, zgodnie z wymaganiami określonymi w §1 ust. 3 i 4,
 - koszt wynajmu sali konferencyjnej oraz inne opłaty, o ile są wymagane,
 - inne świadczenia **Wykonawcy** wskazane w ogłoszeniu o zamówieniu,
 - podatek od towarów i usług (VAT).
- Rozliczenie ostateczne nastąpi zgodnie po wystawieniu przez Wykonawcę faktury końcowej i pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy przez przedstawiciela Zamawiającego. Potwierdzenie odbioru wraz z fakturą VAT musi zawierać pisemne, pod rygorem nieważności, potwierdzenie należytego wykonania usług objętych Umową przedstawiciela Zamawiającego wskazanego w § 4 ust. 1
- Wykonawca** nie ma prawa zbywania wierzytelności wynikających z niniejszej umowy osobom trzecim bez zgody **Zamawiającego** wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 3

- Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktury wystawionej po realizacji umowy, w terminie 14 dni kalendarzowych, przelewem na konto Wykonawcy w banku: nr konta:
- Płatność faktury uwarunkowana będzie potwierdzeniem należytego wykonania usługi przez przedstawiciela Zamawiającego wskazanego w § 4 ust. 1.
- Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.

§ 4

- Przedstawicielem Zamawiającego w zakresie spraw dotyczących realizacji niniejszej umowy jest:tel.
- Przedstawicielem Wykonawcy w zakresie spraw dotyczących realizacji niniejszej umowy jest- tel. e-mail.

§ 5

- Zamawiającemu** przysługuje prawo rozwiązania umowy w przypadku jej niewykonywania bądź nienależytego wykonywania przez **Wykonawcę**. W takiej sytuacji **Zamawiający** wzywa **Wykonawcę** do wykonywania bądź jej należytego wykonywania, wyznaczając **Wykonawcy** odpowiedni termin, z zagrożeniem, że po bezskutecznym upływie terminu, umowę rozwiąże bez wypowiedzenia. **Zamawiający** może rozwiązać umowę w ciągu **3 dni** od bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego **Wykonawcy**.
- W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, **Zamawiający** może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
- W przypadku rozwiązania umowy lub odstąpienia od umowy, o jakim mowa w ust. 1,2, **Wykonawca** może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty rozwiązania lub odstąpienia, bez prawa dochodzenia odszkodowania z tego tytułu.

§ 6

1. W przypadku, gdy z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy** usługi objęte niniejszą umową nie będą mogły być wykonane w terminie umownym, **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy lub jej rozwiązania oraz naliczenia kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia Wykonawcy, określonego w § 2 ust. 1.
2. W przypadku wykonania przedmiotu umowy niezgodnie z Umową, **Zamawiający** zastrzega sobie prawo naliczenia kary umownej w wysokości 0,2 % wynagrodzenia Wykonawcy określonego w § 2 ust. 1 za każdy stwierdzony przypadek naruszenia postanowień umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania jej przez **Wykonawcę**, z przyczyn niezależnych od **Zamawiającego**, **Zamawiającemu** przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 20 % wynagrodzenia, określonego w § 2 ust. 1.
4. **Zamawiający** może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekracza wysokość kary umownej.

§ 7

1. W związku z realizacją przedmiotu umowy Zamawiający upoważnia Wykonawcę do dostępu do informacji i danych osobowych, których jest administratorem w zakresie i celu niezbędnym do prawidłowego wykonania i realizacji postanowień umowy. Upoważnienie ważne jest w okresie obowiązywania umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji postanowień umowy z zachowaniem należytej staranności, jak również zabezpieczenia i zachowania w tajemnicy - zarówno w trakcie trwania umowy, jak i po jej ustaniu - wszelkich informacji i danych osobowych, nie będących jawnymi, do których uzyska dostęp w związku z realizacją umowy.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu przetwarzania danych osobowych oraz zastosowania - wynikających z przepisów prawa, w szczególności Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO) - niezbędnych wymogów w celu ochrony przedmiotowych danych, do których uzyska dostęp w związku z realizacją powierzonych zadań przed niepowołanym dostępem, nieuzasadnioną modyfikacją lub zniszczeniem, nielegalnym ujawnieniem lub pozyskaniem, w stopniu odpowiednim do obowiązków związanych z przetwarzaniem przedmiotowych danych. Ma również obowiązek naprawienia szkody z tytułu naruszenia zasad przetwarzania informacji i danych osobowych w przypadku ich zaistnienia.
4. Zamawiający ma prawo kontroli sposobu wykonania umowy oraz przetwarzania danych osobowych, do których uzyska dostęp Wykonawca.

§ 8

Spory mogące wyniknąć przy wykonywaniu niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby **Zamawiającego**.

§ 9

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy prawa polskiego, w tym *Kodeksu cywilnego*.
2. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Niniejsza umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

.....
/Samodzielna Sekcja Zamówień Publicznych/

.....
/Kancelarz US/