Elbląg, dn. 16-11-2017r.

Zamawiający:

**Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Elblągu**

Adres: Wojska Polskiego 1

 82-300 Elbląg

 **REGON** 170711628 **NIP** 578-24-90-793

Internet: http://[www.pwsz.elblag.pl](http://www.pwsz.elblag.pl)

 e – mail: pwsz@pwsz.elblag.pl

 **tel.:** 55 629-05-05 **faks:** 55 629-05-10

# ROZEZNANIE CENOWE

# Nr ZP/2311/59/3044/2017

na:

***Świadczenie usługi hotelarsko – restauracyjnej podczas szkoleń w ramach projektu „Warmia i Mazury doradztwem zawodowym stoi”.***

1. Do niniejszego postępowania stosuje się przepisy art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2017.1579 z późn. zm.)- dalej PZP, (Rozdział 6 ustawy PZP Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi.
2. Do niniejszego postępowania stosuje się zasadę konkurencyjności na warunkach określonych w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności projektu pn. „Warmia i Mazury doradztwem zawodowym stoi”, RPWM.02.04.01-28-0002/17, dofinansowanego w ramach osi Priorytetowej 2 „ Kadry dla gospodarki”, Działania 2.4 „Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego”, Poddziałania 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego projekty konkursowe” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
3. Postępowanie prowadzone jest w formie rozeznania cenowego – procedury określonej w Zarządzeniu
Nr 06/2012 Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Elblągu z dnia 16 marca 2012r.

Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „Warmia i Mazury doradztwem zawodowym stoi”, RPWM.02.04.01-28-0002/17, dofinansowanego w ramach osi Priorytetowej 2 „ Kadry dla gospodarki”, Działania 2.4 „Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego”, Poddziałania 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego projekty konkursowe” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Ogłoszenie o zamówieniu zostało opublikowane:

* w Bazie Konkurencyjności Funduszy Europejskich na stronie internetowej https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/,
* na stronie internetowej Zamawiającego [www.pwsz.elblag.pl](http://www.pwsz.elblag.pl) w zakładce Zamówienia publiczne.
1. **Przedmiot zamówienia**

***Świadczenie usługi hotelarsko – restauracyjnej podczas szkoleń w ramach projektu „Warmia i Mazury doradztwem zawodowym stoi”.***

Wspólny Słownik Zamówień CPV:

55100000-1 – Usługi hotelarskie

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Zakres zamówienia**
2. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych:
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. **„Warmia i Mazury doradztwem zawodowym stoi”,** RPWM.02.04.01-28-0002/17, dofinansowanego w ramach osi Priorytetowej 2 „ Kadry dla gospodarki”, Działania 2.4 „Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego”, Poddziałania 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego projekty konkursowe” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
5. Celem projektu, o którym mowa w pkt. 3) jest przygotowanie i realizacja wysokiej jakości usług poradnictwa edukacyjno– zawodowego szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz wdrożenie i realizacja programu zewnętrznego wsparcia szkół w zakresie doradztwa zawodowego na poziomie lokalnym. Te cele mają za zadanie realizację celu szczegółowego tzn. zwiększenia zatrudnialności uczniów szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe, w szczególności poprzez poprawę jakości kształcenia zawodowego.
6. Projekt skierowany jest do uczestników instytucjonalnych tj. publiczne i niepubliczne szkoły w tym specjalne placówki systemu oświaty oraz uczestników indywidualnych tj. nauczyciele, dyrektorzy, doradcy zawodowi, pedagodzy/psycholodzy publicznych i niepublicznych szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe - SiPpKZ, w dalszej kolejności: rodzice, pracodawcy, uczniowie.
7. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi ***hotelarsko – restauracyjnej*** dla uczestników ***szkoleń w ramach projektu „Warmia i Mazury doradztwem zawodowym stoi”.***
8. Wykonawca w ramach usługi hotelarsko – restauracyjnej zapewni nocleg (ze śniadaniem) oraz kolację na ok. 20 osób w hotelu o kategorii minimum czterogwiazdkowej (min. 4\*\*\*\*) wraz z nieodpłatnym parkingiem lub garażem w zakresie:
9. **Nocleg z 8 na 9 grudnia 2017r. w 8 pokojach 2osobowych,**
10. **Nocleg z 8 na 9 grudnia 2017r. w 4 pokojach 1 osobowych.**
11. **Hotelarska usługa restauracyjna - obiadokolacja w dniu 8 grudnia 2017r. ok. godz. 19:00 dla 20 osób nocujących w hotelu w formie bufetu w zakresie:**
* Przystawki zimne min. 200g/os. do wyboru: wędliny, sery, min. 2 rodzaje sałatek,
* Przystawki ciepłe min. 180g/os. do wyboru: mięsne i bezmięsne,
* Pieczywo białe i ciemne,
* Napoje gorące z dodatkami: kawa z ekspresu lub herbata min. 200ml/os., cukier biały, trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych, cytryna pokrojona w plasterki, śmietanka do kawy.
* Napoje zimne: woda niegazowana podana w dzbankach bez ograniczeń,
* Soki owocowe 100% min. dwa smaki, podane w dzbankach bez ograniczeń.
1. **Hotelarska usługa restauracyjna - śniadanie w dniu 9 grudnia 2017r. ok. godz. 7:30 dla 20 osób nocujących w hotelu w formie bufetu szwedzkiego w zakresie:**
* Półmisek lub deska z wędlinami min. 3 rodzaje do wyboru,
* Deska serów min. 3 rodzaje do wyboru,
* Płatki śniadaniowe min. 3 rodzaje do wyboru,
* Sałatki min. 2 rodzaje do wyboru,
* Twarożek ze szczypiorkiem i/lub rzodkiewka/bez dodatków,
* Potrawy na ciepło min. 3 rodzaje do wyboru np. jajecznica, kiełbaski, parówki, omlet na słodko lub na ostro,
* Pieczywo jasne i ciemne do wyboru,
* Świeże owoce min. 4 rodzaje do wyboru,
* Dżemy, marmolady, miody, masła,
* Herbata min. 4 rodzaje,
* Cukier, słodziki, cytryny w plastrach,
* Soki owocowe min. 3 rodzaje do wyboru
1. **Sposób realizacji i wymagania od wykonawcy**
2. Wykonawca w ramach usługi hotelowej zapewni:
3. obiekt hotelowy zaszeregowany do kategorii minimum czterogwiazdkowej (min. 4\*\*\*\*), obiekt hotelowy (pokoje, część restauracyjna i strefa rekreacyjna np. Aqua SPA) powinny znajdować się w jednym budynku lub w kompleksie budynków na 1 posesji;
4. zakwaterowanie i dyspozycyjność dla uczestników szkolenia pokoi od godz. 14:00 w dniu przyjazdu tj. 8 grudnia 2017r. do wymeldowania gości z pokoi hotelowych w dniu wyjazdu tj. 9 grudnia 2017r., zgodnie z obowiązującym w hotelu godzinami min. do godz. 12:00;
5. nocleg w pokojach z łazienką i z nieograniczonym dostępem sfery rekreacyjnej np. Aqua SPA lub basenu o standardzie min.:
* pokój jednoosobowy wyposażony w: łóżko, szafkę nocną, szafę, krzesło, biurko lub stół, oświetlenie ogólne, lamka nocna, zasłony/rolety, koszt na śmieci, ręczniki, telewizor, dostęp do internetu bezprzewodowego w pokoju.
* pokój dwuosobowy wyposażony w: dwa oddzielne łóżka, dwie oddzielne szafki nocne, szafę, krzesło, biurko lub stół, oświetlenie ogólne, lamka nocna, zasłony/rolety, koszt na śmieci, ręczniki, telewizor, dostęp do internetu bezprzewodowego w pokoju.
1. Wykonawca w ramach usług restauracyjnych zapewni:
2. kolację i śniadanie podane w formie bufetu, podawane w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewniona jest usługa wynajmu miejsc noclegowych;
3. miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w krzesła, stoły, obrusy, sztućce w ilościach dostosowanych do liczby uczestników;
4. naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne (nie dopuszcza się naczyń plastikowych);
5. obsługę gastronomiczno–kelnerską wszystkich posiłków w liczbie zapewniającej sprawną organizację. Obsługa kelnerska powinna stosować strój zgodny ze zwyczajem miejscowym oraz charakterem wydarzenia;
6. świadczenie usług z wyłącznym udziałem osób posiadających aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne;
7. estetyczne podawania posiłków;
8. zadbanie o schludny i estetyczny wygląd stołów z jedzeniem przez cały czas trwania usługi;
9. utrzymywanie porządku w miejscu realizacji usługi tj. bieżącego zagospodarowania śmieci i odpadów;
10. przestrzeganie aktualnych przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2017.149,60 z późn. zm.);
11. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi hotelarsko – restauracyjnej z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.
12. Zamawiający będzie informował wykonawcę e-mailem o ewentualnej zmianie liczby uczestników (+/- 3 osóby) w terminie co najmniej 2 dni przed datą wydarzenia.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania usługi z przyczyn od niego niezależnych, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony pocztą e-mailem lub faxem z co najmniej 48 godzinnym wyprzedzeniem w stosunku do terminu planowanego wydarzenia. Wykonawca nie może z tego tytułu występować wobec Zamawiającego z jakimikolwiek roszczeniami.
14. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość zgłoszonych do realizacji usługi hotelarsko – restauracyjnej .
15. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania pełnego zakresu zamówienia z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i normami oraz wytycznymi do projektu RPWM.02.04.01-28-0002/17, dofinansowanego w ramach osi Priorytetowej 2 „ Kadry dla gospodarki”, Działania 2.4 „Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego”, Poddziałania 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego projekty konkursowe” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
16. **Termin i miejsce realizacji**
17. Termin realizacji zamówienia – z 8 na 9 grudnia 2017r.
18. Miejsce realizacji usługi hotelarsko – restauracyjnej - teren miasta Elbląg w lokalizacji umożliwiającej dojazd zarówno samochodem jak i środkami komunikacji publicznej. Max 3km od miejsca szkolenia tj. od ul. Wojska Polskiego 1 w Elblągu.
19. **Zasady i termin płatności**
	1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie po wykonaniu usługi za faktycznie zrealizowane usługi rozliczone w/g zaoferowanych w ofercie cen jednostkowych za 1 osobę, ilości zgłoszonych przez Zamawiającego uczestników oraz ilości zrealizowanych usług.
	2. Wynagrodzenie może ulec zmniejszeniu w przypadku zmniejszenia/zwiększenia zakresu rzeczowego usługi.
	3. Rozliczenie za wykonane poszczególne usługi odbywać się będzie fakturą wystawioną w ciągu 7 dni po zakończeniu usługi i jej odbiorze przez Zamawiającego, potwierdzonym protokołem zdawczo – odbiorczym sporządzonym przez Wykonawcę.
	4. Termin zapłaty faktury Wykonawcy będzie wynosił 14 dni licząc od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
20. **Sposób obliczania ceny oferty**
21. Wykonawca obliczy cenę zamówienia (brutto) na podstawie informacji wyspecyfikowanych w *Rozeznaniu cenowym* i jego załącznikach, jak również wypełni ***Formularz Oferty*** stanowiący **ZAŁĄCZNIK NR** **1** do *Rozeznania cenowego*, wpisując w nim wartość brutto.
22. Cena oferty musi określać wynagrodzenie stanowiące sumę wartości brutto wyszczególnionych zestawów obliczoną w Formularzu oferty, uwzględniać wszystkie wymagania wykonania zamówienia oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu realizacji zamówienia.
23. Cena oferty musi zawierać należny podatek VAT zgodnie z art. 41 ust. 12. ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11 marca 2004r. (Dz.U.2017.1221 z późn. zm.). Skutki finansowe jakichkolwiek błędów obciążają Wykonawcę, który musi przewidzieć wszystkie okoliczności mogące mieć wpływ na cenę oferty. Jeżeli Wykonawca stosuje upusty cenowe, to proponując je Zamawiającemu, musi je uwzględnić w ostatecznej cenie oferty.
24. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich PLN.
25. Wykonawcy zobowiązani są do zaokrąglenia cen do pełnych groszy, czyli do dwóch miejsc po przecinku, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
26. **Opis kryteriów i sposobu oceny ofert**

**I – Kryterium – Cena (brutto) Xc - 90%.** Cena oferty (brutto tj. z podatkiem VAT) za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny się składać wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę.

1. Ocena punktowa w kryterium **Cena oferty** dokonana zostanie na podstawie ceny oferty brutto wskazanej przez Wykonawcę w *Formularzu oferty* (ZAŁĄCZNIK Nr 1) i przeliczona według wzoru opisanego w tabeli poniżej.

**II – Kryterium – Aspekty społeczne Xa – 10%.** Wykonawcy, których działalność obejmuje zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, tj. **:**

1. osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (DZ.U.2011.721 z późn. zm.)otrzymają dodatkowe punkty;

lub

1. osób bezrobotnych zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy(tj. Dz.U.2016.645 z późn. zm.)
2. Wykonawca zatrudni wyżej wymienione osoby do realizacji zamówienia.
3. Ocena punktowa w kryterium Aspekty społecznedokonana zostanie na podstawie oświadczenia Wykonawcy w *Formularzu oferty* (ZAŁĄCZNIK Nr 1 do Rozeznania cenowego).
4. W odniesieniu do wykonawców, którzy spełnili postawione warunki Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***l.p.*** | ***Opis kryteriów oceny*** | ***Waga kryterium*** | ***Maksymalna liczba punktów [pkt]*** | ***Sposób obliczenia*** |
| 1 | Cena oferty (brutto) | **90%** | **90** | **XC** = cena oferty (brutto) **najniższej /** cena oferty (brutto) **badanej** x 90 pkt. |
| 2 | Aspekty społeczne | **10%** | **10** | **Xa =** w przypadku gdy Wykonawca zatrudnia do realizacji zamówienia:minimum 1 osobę niepełnosprawną lub minimum 1 osobę bezrobotnąotrzyma 10 punktów |
| 3 | RAZEM | **100%** | **100** | **X=Xc+Xa** |

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów (suma punktów) w kryteriach Cena.
2. Maksymalna liczba punktów w powyższych kryteriach wynosi 100pkt - 100%.
3. Zamawiający udzieli niniejszego zamówienia temu Wykonawcy, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę za realizację zamówienia, przy czym wybór zostanie dokonany w oparciu o podane w pkt. 1 kryteria i sposób oceny ofert.
4. **Zawartość oferty**

***Formularz oferty*** wg załączonego wzoru (**ZAŁĄCZNIK Nr 1**), podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy i składania oświadczeń woli.

1. **Uwagi:**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do uzupełnienia dokumentów wymaganych w Rozeznaniu cenowym w przypadku kiedy Wykonawca nie załączy do oferty wszystkich wymaganych dokumentów.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty Wykonawcy, który:
	* + 1. nie spełni wymogów formalnych, tj. nie dostarczy wszystkich wymaganych w Rozeznaniu cenowym dokumentów, mimo złożenia oferty za najniższą cenę za realizacje zamówienia i/lub uzyskania największej liczby punktów w kryteriach oceny ofert określonych w ust. 8 Rozeznania cenowego.
			2. złoży ofertę po terminie składania ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia negocjacji z Wykonawcą, np. w przypadku równej liczby punktów uzyskanych w określonym w ust. 8 *Rozeznania cenowego* kryterium oceny ofert.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści *Rozeznania cenowego*.
6. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści *Rozeznania cenowego* wpłynął do Zamawiającego nie później niż 2 dni przed terminem składania ofert.
7. Wnioski o wyjaśnienia treści *Rozeznania cenowego* należy przesyłać na adres e-mail zp@pwsz.elblag.pl.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, na każdym etapie bez podania przyczyn. Z tytułu unieważnienia postępowania Wykonawcom nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
9. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawie warunków zamówienia jest: *Renata Olszewska* – K-k Działu Zamówień Publicznych Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej
w Elblągu, telefon 055 629-05-53, fax 055 629-05-10, e-mail:zp@pwsz.elblag.pl.
10. **Miejsce i termin składania ofert**
11. Pisemne oferty można składać osobiście w siedzibie Zamawiającego w pok. 18 lub przesłać pocztą, e-mailem w terminie do dnia **24-11-2017r.** do godziny 11:00 na adres:

**Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Elblągu**

**Dział Zamówień Publicznych**

82-300 Elbląg, ul. Wojska Polskiego 1

tel. (0-55) 629-05-53, fax. (0-55) 629-05-10

e-mail: zp@pwsz.elblag.pl

1. Wykonawca może otrzymać pisemne potwierdzenie złożenia oferty z odnotowanym terminem jej złożenia oraz numerem, jakim oznakowana została oferta.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nierozpatrywania ofert złożonych po terminie.

**(***podpis kierownika zamawiającego*

*lub**osoby upoważnionej***)**

**ZAŁĄCZNIK NR 1**

**FORMULARZ OFERTY**

WYKONAWCA

Nazwa Wykonawcy/ów

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

|  |  |
| --- | --- |
| Adres |  |
| Nr telefonu |  |
| Nr faksu |  |
| Adres e-mail |  |
| Osoba uprawniona do kontaktów (imię i nazwisko) |  |

ZAMAWIAJĄCY

**Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa
w Elblągu**

**ul. Wojska Polskiego 1**

**82-300 Elbląg**

Nawiązując do rozeznania cenowego nr ***ZP/2311/59/3044/2017*** z dn. **16-11-2017r.** na:

***Świadczenie usługi hotelarsko – restauracyjnej podczas szkoleń w ramach projektu „Warmia i Mazury doradztwem zawodowym stoi”.***

1. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w *Rozeznaniu cenowym*, zgodnie z *Opisem Przedmiotu Zamówienia* za:

cenę brutto ........................................ zł

(słownie : ....................................................................................................................... zł) w tym:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Szacunkowa ilość osób** | **Cena jedn. brutto [zł]****(koszt usługi /na 1os.)** | **Wartość brutto [zł]** |
| **a** | **b** | **c** | **d** | **e = cxd** |
|  | ***Usługa hotelarsko – restauracyjna w pokojach dwuosobowych*** | 16 |  |  |
|  | ***Usługa hotelarsko – restauracyjna w pokojach jednoosobowych*** | 4 |  |  |
| **RAZEM** |  |

**oraz Oświadczamy, że:**

1. Zaoferowana cena kompletnego wykonania przedmiotu zamówienia, uwzględnia wymagania *Rozeznania cenowego* oraz obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesiemy z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia **w terminie z 8 na 9 grudnia 2017r.**
3. Oświadczamy, że zdobyliśmy informacje konieczne do przygotowania oferty, zapoznaliśmy się
z warunkami zamówienia i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.
4. **Oświadczenia w zakresie kryteriów oceny ofert:**

**Zatrudniamyw okresie realizacji zamówienia:**

1. **……… osobę/osoby niepełnosprawne na pełen wymiar czasu,**
2. **………. osobę/osoby bezrobotne na pełen wymiar czasu\***

**\*** *W podpunkcie a) i b) należy wpisać ilość zatrudnionych osób. W przypadku braku zatrudnienia osób niepełnosprawnych lub bezrobotnych należy wpisać 0.*

1. Zapoznaliśmy się z warunkami *Rozeznania cenowego*, a także zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do prawidłowego przygotowania oferty oraz nie zgłaszamy żadnych uwag co do procedury udzielenia zamówienia.
2. Oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone w *Rozeznaniu cenowym.*
3. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

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

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

(pieczęć i podpis(y) osób uprawnionych (data)
do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika)