Załącznik nr 2 do zapytania

Umowa nr …………………………

Zawarta w Krakowie w dniu ………., zwana w dalszej części **„Umową”,** pomiędzy:

**Polskim Wydawnictwem Muzycznym**  z siedzibą w Krakowie przy al. Krasińskiego 11a, 31-111 Kraków,
NIP: 676-250-22-46, REGON 363717113 wpisanym do rejestru instytucji kultury prowadzonego przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego  pod nr RIK 92/2016,reprezentowanym przez**:**

Daniela Cichego – Dyrektor - Redaktor Naczelny,

Agatę Gołębiowską – Zastępca Dyrektora ds. Ekonomicznych - Główny Księgowy

zwanym  dalej „**Zamawiającym”,**

a firmą……………………………………………

reprezentowaną przez:

………………………………………………………

zwaną dalej „**Wykonawcą”,**

dalej zwani łącznie **”Stronami”**

*na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843) w wyniku wyboru oferty Wykonawcy, wyłonionego w trybie otwartego zapytania ofertowego pod nazwą:* ***”Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Polskiego Wydawnictwa Muzycznego z podziałem na zadania”*** *Część nr …………….. została zawarta umowa następującej treści:*

**§ 1**

***Przedmiot Umowy***

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu na zamówienie gotowych potraw; organizacji spotkań okolicznościowych wewnętrznych oraz zewnętrznych; serwisie i obsłudze po zakończeniu spotkania, tj.: sprzątanie, odbiór naczyń i sprzętu po wydarzeniu.
2. Szczegółowe informację dotyczące Przedmiotu Umowy zawiera załącznik nr 1 do Umowy (Formularz cenowy Wykonawcy).
3. Przedmiot Umowy obejmuje:

**1) Przygotowanie posiłków:**

1. Rodzaj serwowanych posiłków podczas każdego spotkania, wskazany zostanie w oparciu o menu
 na podstawie jednostkowych zleceń przekazywanych przez Zamawiającego na poszczególne spotkania.
2. Każda zmiana w menu wymaga akceptacji Zamawiającego.
3. Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi, chyba, że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zamawiający wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw.
4. W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki itp., winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego.
5. W zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych winny być przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z2019 r. poz. 1252) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy.
6. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności, tj. aktualne zezwolenie na sprzedaż alkoholu, stanowiącego przedmiot niniejszego zamówienia, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
7. Bezwzględnie winny być zachowywane normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
8. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
9. Posiłki winny być przygotowywane na najwyższym poziomie i standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Sanepidu i procedur HACCP oraz wglądu do dokumentów na etapie realizacji Umowy.

**2) Dostarczenie zamówionych posiłków:**

1. Zamówione posiłki winny być dowiezione i podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia.
2. Samochody-chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości, wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
3. Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem danego spotkania.
4. Wykonawca jest odpowiedzialny za transport (dostawę do określonego miejsca przeznaczenia) i ponosi koszty transportu.

**3) Zapewnienie odpowiedniej obsługi:**

1. Wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością.
2. Ilość osób obsługujących dane spotkanie winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Zamawiający wskaże minimalną ilość osób niezbędną do obsługi każdego spotkania w zleceniu.
3. Liczba kelnerów winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników spotkania (w przypadku bufetu –nie mniej niż jeden kelner na 20 osób, w przypadku kolacji zasiadanej– nie mniej niż jeden kelner na jeden stolik, jednak nie mniej niż jeden kelner na 10 osób).
4. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki.

**4) Zapewnienie odpowiednich stołów oraz wystroju:**

1. Przygotowanie układu stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
2. Dekoracja żywymi kwiatami; kolorystyka oraz ilość dobrana do wnętrza sal winna zostać zaakceptowana przez Zamawiającego.
3. Wykonanie dekoracji na stołach (obrusy, kwiaty, serwetki, świece).
4. Zamawiający wyklucza użycie kwiatów sztucznych.
5. Zamawiający dopuszcza użycie innych niż kwiaty, elementów dekoracyjnych.

**5 Zapewnienie odpowiedniej zastawy:**

1. Wykonawca, po zgłoszeniu przez Zamawiającego, winien dostosować odpowiednią zastawę do rangi spotkania poprzez zapewnienie:
	* Zastawy stołowej niezbędnej do realizacji imprezy w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu,
	* Poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury
	i ebonitu, sztućców z plastiku i aluminium, chyba że Zamawiający zaznaczy konieczność podania zastawy jednorazowej).
2. Sprzęt gastronomiczny winien być:
* kompletny, tj. nieposiadający żadnych oznak zadrapań, uszczerbień, zniszczeń,
* jednolity, tj.: w przypadku porcelany –ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów – jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostało wykonane, pochodzące od jednego producenta; w przypadku sztućców – jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
* estetyczny, tj. gustowny, czysty, dobrany do rodzajów potraw i dań,
* profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.
* Obrusy, serwetki, przywieszki wykorzystywane podczas realizacji usługi muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne w kolorze białym, ecru lub innym do uzgodnienia
 z Zamawiającym.
* W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.

**6) Wymagania dotyczące świadczenia:**

1. Usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami Umowy
 i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
2. Dowóz posiłków zostanie zapewniony we wskazane przez Zamawiającego miejsce.
3. Zapewnione zostanie bieżące sprzątanie i uporządkowanie pomieszczenia w trakcie i po zakończeniu danego spotkania.
4. Wykonawca zapewni porcjowanie posiłków w miejscu świadczenia usługi i poda je w porcjach na osobę lub w formie bufetu (konsumpcja na stojąco lub siedząco).
5. Posiłki nie mogą być przygotowane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
6. Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi). Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu spotkania/wydarzenia.
7. Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci bezpośrednio po zakończeniu spotkania i przywrócenia sal i zaplecza do stanu pierwotnego. Czas trwania spotkania: do „ostatniego gościa”.
8. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.

**§ 2**

***Obowiązki Stron***

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych potraw o krótkim okresie przydatności do spożycia, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

**§ 3**

***Uprawnienia Zamawiającego***

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy m.in. przeprowadzenia wśród uczestników szkoleń/paneli ankiety oceniającej jakość świadczonych usług cateringowych.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania zamówień obejmujących potrawy i produkty dostępne w standardowej ofercie Wykonawcy, niewymienione w załączniku nr 1 do Umowy. Zamówienia te będą realizowane na podstawie każdorazowych wycen przedstawionych przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego.

**§4**

***Sposób i miejsce wykonania usługi***

1. Realizacja niniejszej Umowy odbywa się sukcesywnie, w miarę potrzeb, w oparciu o składane zamówienia.
2. Usługi świadczone będą przede wszystkim w dni robocze, ale istnieje możliwość ich świadczenia również w weekendy.
3. O terminie i zakresie usługi Zamawiający powiadomi Wykonawcę nie później niż:
	1. 2 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max. 15 osób
	2. 5 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max. 50 osób
	3. 7 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych dla max.150 osób
	4. 10 dni przed wydarzeniem w przypadku usług świadczonych powyżej 150 osób.
4. Jednorazowe zamówienie może obejmować usługi cateringowe świadczone podczas spotkań organizowanych dla min. 2 osób, a max. 350 osób.
5. Usługi cateringowe będą świadczone w lokalizacjach Polskiego Wydawnictwa Muzycznego\*:

**W zakresie Części nr I -** al. Krasińskiego 11a, 31-111 Kraków oraz inne lokalizacje wskazane przez Zamawiającego w obrębie Krakowa;

**W zakresie Części nr II** - ul. Fredry 8, 00-097 Warszawa oraz inne lokalizacje wskazane przez Zamawiającego w obrębie Warszawy.

**§ 5**

***Płatności***

1. Z tytułu realizacji Umowy Wykonawcy przysługuje maksymalne wynagrodzenie:

a) W zakresie Części nr I maksymalnie **109 593,00 zł brutto** (słownie: sto dziewięć tysięcy pięćset dziewięćdziesiąt trzy złote 00/100 brutto)\*

b) W zakresie Części nr II maksymalnie **26 275,26 zł brutto** (słownie: dwadzieścia sześć tysięcy dwieście siedemdziesiąt pięć złotych 26/100 brutto)\*.

1. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie naliczone w oparciu o zaoferowane ceny jednostkowe wskazane w formularzu cenowym (załącznik nr 1 do Umowy) oraz na podstawie indywidualnych wycen, o których mowa w § 3 ust. 2 Umowy, jeśli zamówienie obejmuje potrawy niewskazane w załączniku nr 1.
2. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w załączniku nr 1 nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania Umowy.
3. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu Umowy, po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu Umowy.
4. Rozliczenie za usługi, o których mowa w § 1 nastąpi w terminie do 30 dni od daty dostarczenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego. Adres do przesłania faktur to: faktury@pwm.com.pl.
5. Faktura powinna zostać wystawiona po każdej zrealizowanej usłudze.
6. Płatność zostanie uregulowana przelewem na numer konta Wykonawcy podany na fakturze.
7. Płatność uznaje się za dokonaną w chwili obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Kwota maksymalna, o której mowa w ust. 1 powyżej nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do jej pełnego wykorzystania, ani też podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń odszkodowawczych z tytułu niewykorzystania tej kwoty.
9. Ceny jednostkowe podane w załączniku nr 1 uwzględniają wszelkie koszty związane z pełnym i należytym wykonaniem przedmiotu Umowy, w tym koszty transportu przedmiotu zamówienia.

**§ 6**

***Kary umowne***

1. W razie systematycznego lub rażącego niewykonania przez Wykonawcę swoich obowiązków wskazanych w §1 ust. 3 pkt 1)-6), §2 i §9, Zamawiający może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym.
2. Zamawiający może naliczyć Wykonawcy kary umowne w następujących przypadkach:
	1. Za niewykonanie przez Wykonawcę poszczególnego zamówienia, w tym niewykonanie poszczególnego zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego - 5% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust. 1.
	2. Za nienależyte wykonanie poszczególnego zamówienia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi niezgodnie z §1 ust. 3 pkt 1)-6), §2 -5% należnego Wykonawcy wynagrodzenia brutto za poszczególne zamówienie, za każde uchybienie w wykonaniu zamówienia stwierdzone na protokole odbioru.
	3. Za rozwiązanie Umowy przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w ust. 1 - 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust. 1.
3. Roszczenie o zapłatę kary umownej nie wyklucza prawa dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli wysokość szkody przekroczy wysokość zastrzeżonej kary umownej.
4. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

**§ 7**

***Termin obowiązywania Umowy***

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony **24 miesięcy od dnia podpisania umowy.**
2. Każda ze Stron może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem dwutygodniowego (14 dni kalendarzowych) okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie jest skuteczne, jeżeli zostało złożone drugiej Stronie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
3. Umowa wygasa w przypadku wcześniejszego wyczerpania przez Zamawiającego kwoty maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w §5 ust. 1.

**§ 8**

***Zmiany Umowy***

1. Wszelkie zmiany Umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian istotnych postanowień Umowy w przypadku zmiany, w trakcie realizacji Umowy, stawki podatku od towarów i usług.
3. Zamawiający przewiduje również możliwość przedłużenia terminu realizacji Umowy o maksymalnie 3 miesiące w sytuacji gdy w terminie wskazanym w §7 ust. 1 nie zostanie wykorzystana maksymalna wartość niniejszej Umowy. Dokładny okres przedłużenia realizacji Umowy ustalony zostanie przez Strony w toku negocjacji, w odniesieniu do kwoty jaka pozostała Zamawiającemu oraz możliwości Wykonawcy.
4. Zmiany, o których mowa w ust. 2 mogą zostać wprowadzone wyłącznie jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę. W związku z powyższym wprowadzenie wskazanych zmian dokonuje się na pisemny wniosek Wykonawcy zawierający uzasadnienie faktyczne i prawne konieczności wprowadzenia zmian.

**§ 9**

***Poufność***

1. Strony zobowiązują się do zachowania poufności wszelkich informacji, związanych z realizacją postanowień niniejszej Umowy, z zastrzeżeniem sytuacji określonych we właściwych przepisach prawa oraz gdy informacje:

1) są powszechnie dostępne,

2) zostały podane do publicznej wiadomości w trybie niepowodującym naruszenia niniejszego zobowiązania,

3) muszą być ujawnione na żądanie uprawnionych organów lub w postępowaniu dowodowym w sporze sądowym lub arbitrażowym.

2. Informacje poufne obejmują dane osobowe, informacje finansowe, techniczne, technologiczne, handlowe, organizacyjne i inne, których ujawnienie może mieć istotny wpływ na realizację Umowy lub funkcjonowanie Stron.

3. Wykonawca zobowiąże osoby wyznaczone przez niego do wykonywania przedmiotu Umowy do zachowania tajemnicy i nieujawniania jej osobom trzecim oraz niewykorzystywania jej w innych celach, niż określone w Umowie.

4. Zachowanie poufności obowiązuje zarówno w czasie obowiązywania Umowy, jak również po jej zakończeniu.

5. Stronom przysługuje bezwarunkowa kara umowna za naruszenie postanowień o poufności w wysokości 5.000 zł za każdy incydent.

**§ 10**

***Ochrona danych osobowych\*\****

Zgodnie z art. 13 ust. 1-2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, dalej „RODO”) Zamawiający informuje, że:

1. administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Zamawiający, tj. Polskie Wydawnictwo Muzyczne z siedzibą w Krakowie, al. Krasińskiego 11A, 31-111 Kraków. W sprawie ochrony swoich danych osobowych Wykonawca może skontaktować się bezpośrednio z administratorem danych osobowych, przy użyciu adresu e-mail: iod@pwm.com.pl lub pisemnie na adres siedziby Zamawiającego.

2) Zamawiający będzie przetwarzać dane osobowe Wykonawcy w celach i na podstawach prawnych wskazanych poniżej:

a) w celu zawarcia i wykonania umowy, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO,

b) w celu wykonywania obowiązków wynikających z przepisów o podatkach, rachunkowości, i innych przepisów powszechnie obowiązującego prawa, na podstawie art. 6 ust.1 lit. c RODO

c) w celu dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami, które mogą powstać na gruncie umowy, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO.

3) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane:

a) dla celu zawarcia i wykonania umowy, przez czas niezbędny do wykonania umowy,

b) dla celu wykonania obowiązku wynikającego z przepisów prawa, przez czas wskazany w przepisach,

c) dla celu dochodzenia roszczeń, przez okres przedawnienia roszczeń, liczony od dnia wymagalności (termin spełnienia świadczenia).

4) dane osobowe Wykonawcy mogą być przekazane innym podmiotom w przypadkach przewidzianych prawem, jak również w sytuacji korzystania przez Zamawiającego z usług podwykonawców, tzw. procesorów (np. obsługa informatyczna), którzy mogą przetwarzać te dane wyłącznie na polecenie Zamawiającego i nie mogą wykorzystywać ich do własnych celów.

5) zgodnie z RODO Wykonawcy przysługuje prawo do: dostępu do jego danych osobowych oraz otrzymania ich kopii, sprostowania (poprawiania) swoich danych, usunięcia, ograniczenia lub wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania, przenoszenia danych, wniesienia skargi do organu nadzorczego.

6) podanie przez Wykonawcę jego danych osobowych jest warunkiem zawarcia i wykonania umowy.

7) Zamawiający nie podejmuje decyzji opartych na zautomatyzowanym przetwarzaniu danych osobowych.

8) Wobec przetwarzania danych osobowych opartego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO (prawnie usprawiedliwiony interes administratora) Wykonawcy przysługuje uprawnienie do wniesienia sprzeciwu.

*\*\* dotyczy umowy zawartej z Wykonawcą będącym osobą fizyczną, w tym osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą*

**§ 11**

***Postanowienia końcowe***

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają bezwzględnie obowiązujące przepisy prawa polskiego, w tym w szczególności przepisy kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć w związku z niniejszą Umową będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca może zakres prac w całości albo w części zlecić innemu podmiotowi pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.
4. Powierzenie wykonania części Umowy podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie Umowy. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego oraz osób trzecich za działania i zaniechania podwykonawców w takim samym stopniu jak za działania i zaniechania własne.
5. Na potrzeby realizacji niniejszej Umowy osobami upoważnionymi do kontaktów będą:

1) ze strony Zamawiającego: ………, nr tel. ………….., adres e-mail: …………;

2) ze strony Wykonawcy: ………, nr tel. ………….., adres e-mail: …………….

1. Niniejsza Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, 2 dla Zamawiającego.

*Lista załączników:*

*Załącznik nr 1 – Złożony formularz cenowy Wykonawcy*

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

 …………………………………. ………………………………….

*Agata Gołębiowska*

*zastępca dyrektora ds. ekonomicznych*

*główny księgowy*

 ………………………………….

*dr Daniel Cichy*

*dyrektor - redaktor naczelny*

*\*niepotrzebne skreślić*