

MSCDN.ZP.26.7.33.2019

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych na rzecz uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „MAZOWIECKA AKADEMIA ROZWOJU KOMPETENCJI PRACOWNIKÓW INSTYTUCJI WSPOMAGANIA”, realizowanego w 2 częściach

I. Zamawiający

„Województwo Mazowieckie, ul. Jagiellońska 26, 03 – 719 Warszawa, NIP: 1132453940” – Nabywca, w imieniu, którego działa „Mazowieckie Samorządowe Centrum Doskonalenia Nauczycieli” z siedzibą w Warszawie przy ul. Świętojerskiej 9, reprezentowane przez Dyrektora MSCDN Jarosława Zaronia, działającego w imieniu Województwa Mazowieckiego w zakresie działalności statutowej MSCDN na mocy pełnomocnictwa udzielonego przez Zarząd Województwa Mazowieckiego, uchwała nr 2086/209/16 z dnia 27.12.2016 r., którego podczas nieobecności zgodnie z paragrafem 18 ust. 3 Regulaminu Organizacyjnego MSCDN z dnia 08.07.2014 r. reprezentuje wicedyrektor ds. edukacyjnych Teresa Makulska”. – Odbiorca.

II. Tryb postępowania

1. Mazowieckie Samorządowe Centrum Doskonalenia Nauczycieli prowadzi postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2017 poz. 1579 ze zm.) (dalej jako Ustawa PZP) w sprawach nieuregulowanych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2016 r. poz. 380).
2. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia niniejszego postępowania bez podania przyczyn.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Zamawiający **dopuszcza** składanie ofert częściowych.
6. Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert wariantowych (termin).

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych na rzecz uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „MAZOWIECKA AKADEMIA ROZWOJU KOMPETENCJI PRACOWNIKÓW INSTYTUCJI WSPOMAGANIA” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, realizowanego w dwóch częściach. Część pierwsza dotyczy lokalizacji w Warszawie, część II dotyczy lokalizacji w Płocku. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia zawiera **załącznik nr 1** do niniejszego ogłoszenia.
2. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień:
 - 55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe;
 - 55320000-9 – usługi podawanie posiłków;
 - 55322000- 3 - usługi gotowania posiłków.

IV. Termin realizacji zamówienia obu części

Zamówienie będzie realizowane w tych samych 3 terminach dla obu części:

- 23, 24, 25 sierpnia 2019 r.;
- 13, 14, 15 września 2019 r.;
- 27, 28, 29 września 2019 r..

MSCDN.ZP.26.7.33.2019

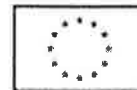
V. Warunki udziału w postępowaniu dla obu części

Do udziału w postępowaniu mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy :

1. Spełniają warunki udziału postępowania:
 - 1) posiadają uprawnienia oraz niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonywania czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia;
 - 2) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zamówienia;
 - 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia,
 - 4) **nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie przesłanek art. 24 ust. 1.**
2. Na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 i pkt 8 Ustawy PZP Wykonawca wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający także każdego Wykonawcę:
 - w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844),
 - który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15 ustawy, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
3. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, warunki wynikające z ust. 1 i 2 powyżej musi spełniać każdy z Wykonawców
4. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na podstawie analizy informacji zawartych w złożonej ofercie.

VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów dla obu części, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

1. Wypełniony druk formularza ofertowego - **załącznik nr 2** - część I Warszawa lub/i **Załącznik nr 3** – część II Płock do Ogłoszenia o zamówieniu;
2. Aktualne oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, według wzoru stanowiącego **załącznik nr 4** do Ogłoszenia o zamówieniu;
W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie, oświadczenie powinien złożyć każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
3. Paraflowany wzór umowy wraz z załącznikami - **załącznik nr 5** do Ogłoszenia o zamówieniu;
4. Dopuszczalne jest składanie ofert przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w tym wspólników spółek cywilnych. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają w sprawie pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia, albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy zamówienia publicznego. Razem z ofertą musi zostać złożone pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie poświadczona kopia.
5. Do Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia stosuje się odpowiednio przepisy dotyczące Wykonawcy.
6. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez Wykonawcę.



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

VII. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcą

Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują **w formie pisemnej**. Dopuszcza się możliwość przesyłania powyższych dokumentów drogą elektroniczną. Osobą upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Pani Marta Konarzewska, email: marta.konarzewska@mscdn.pl

VIII. Termin związania ofertą

Wykonawcy będą związani ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

IX. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Formularz oferty powinien być sporządzony zgodnie z załączonym wzorem, stanowiącym **załącznik nr 2 – część I lub/i Załącznik nr 3 – część II** do Ogłoszenia o zamówieniu.
2. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części.
3. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia o zamówieniu.
5. Oferta winna być sporządzona w języku polskim, na komputerze, pismem maszynowym lub ręcznie nieścieralnym atramentem. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane.
6. Formularz oferty wraz z załącznikami powinien być podpisany i opatrzony pieczęcią imienną przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
8. W przypadku, gdy Wykonawca dołączy kserokopię dokumentu, kserokopia ta musi być poświadczona zapisem o treści „**za zgodność z oryginałem**” na każdej stronie kserokopii oraz podpisana przez osoby upoważnione do zaciągania zobowiązań i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy wraz z pieczęcią imienną, z wyłączeniem ppkt 9.
9. **Gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone skuteczne pełnomocnictwo posiadające zakres pełnomocnictwa, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy i składania w jego imieniu oświadczeń woli oraz zaciągania zobowiązań. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.**
10. Jeżeli Wykonawca składając ofertę wraz z załącznikami zamierza zastrzec niektóre informacje w nich zawarte, zgodnie z postanowieniem art. 8 ust 3 ustawy zobowiązany jest nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec w dokumentach składanych wraz z ofertą, że nie mogą one być udostępniane oraz wskazać (załączyć do oferty pisemne uzasadnienie), iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Jeżeli Wykonawca nie dopełni ww. obowiązków wynikających z ustawy, Zamawiający będzie miał podstawę do uznania, że zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa jest bezskuteczne i w związku z tym potraktuje daną informację, jako niepodlegającą ochronie i niestanowiącą tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 ze zm.).
11. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego z napisem:

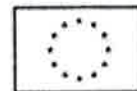
Oferta na świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych na rzecz uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „MAZOWIECKA AKADEMIA ROZWOJU KOMPETENCJI PRACOWNIKÓW INSTYTUCJI WSPOMAGANIA”

Część

Nie otwierać przed dniem 25 lipca 2019 r. do godz. 12:15

Nazwa i adres Wykonawcy

12. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem złożenia Zamawiającemu koperty opisanej jak w ppkt 11 dodatkowo oznaczonej symbolem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

13. Wykonawca nie może wycofać ani zmienić oferty po upływie terminu składania ofert.

X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć w Kancelarii Mazowieckiego Samorządowego Centrum Doskonalenia Nauczycieli, I piętro, pok. 101 w Warszawie przy ul. Świętojerskiej 9.
2. Termin składania ofert upływa **dnia 25/07/2019 r. o godz. 12:00.**
3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego, **w pokoju nr 106, w dniu 25/07/2019 r. o godz. 12:15.**

XI. Opis sposobu obliczania ceny

1. Cena oferty brutto musi być wyrażona w PLN i obejmować wszystkie koszty związane z należytyym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz dostarczeniem go do siedziby Zamawiającego, na warunkach określonych w ogłoszeniu o zamówieniu.
2. Zamawiający, dokonując wyboru oferty, może pominąć oferty, co do których uznaje, że zawierają rażąco niską cenę. W przypadku, gdy Zamawiający ma podejrzenie, że zaproponowana cena jest rażąco niska, może wystąpić do Wykonawcy z wnioskiem o złożenie wyjaśnień odnośnie zaproponowanej ceny.

XII. Kryteria wyboru oferty dla obu części

Zamawiający dokona oceny ofert, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Znaczenie w % (suma = 100%)
1.	Cena brutto	100

Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

Cena oferty najtańszej

----- x 100 = liczba punktów

Cena oferty badanej

Wszystkie obliczenia punktów będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów

XIII. Istotne postanowienia dotyczące zawarcia umowy

Istotne postanowienia dotyczące zawarcia umowy zawarte są w **załączniku nr 5** do ogłoszenia o zamówieniu.

XIV. Załączniki do ogłoszenia o zamówieniu

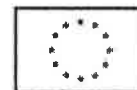
1. Opis przedmiotu zamówienia – **Załącznik nr 1.**
2. Formularz oferty część I – **Załącznik nr 2.**
3. Formularz ofertowy – część II – **Załącznik nr 3**
4. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **Załącznik nr 4**
5. Projekt umowy wraz z załącznikami – **Załącznik nr 5**

Zatwierdzam

WICEDYREKTOR

.....ds. edukacyjnych.....

Teresa Makulska
Teresa Makulska



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych na rzecz uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „MAZOWIECKA AKADEMIA ROZWOJU KOMPETENCJI PRACOWNIKÓW INSTYTUCJI WSPOMAGANIA” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, realizowane w dwóch lokalizacjach - Warszawa i Płock.

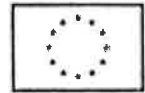
Pod pojęciem „usługi hotelarskie i gastronomiczne” należy rozumieć zapewnienie uczestnikom szkoleń noclegów, śniadań oraz kolacji, w terminach wskazanych w zamieszczonych poniżej tabelach odnoszących się do poszczególnych części zamówienia. Usługi hotelarskie i gastronomiczne powinny być realizowane:

Część I - w obiekcie znajdującym się w promieniu do 4 km od siedziby Mazowieckiego Samorządowego Centrum Doskonalenia Nauczycieli Wydział w Warszawie – ul. Świętojerska 9, 00-236 Warszawa (szacunkowa odległość obliczana za pomocą stron internetowych umożliwiających dokonanie pomiaru, tj. www.maps.google.pl), z dogodnym połączeniem transportu miejskiego (bez przesiadek), pieszego lub samochodowego.

Część II - w promieniu 3,5 km w odniesieniu do Mazowieckiego Samorządowego Centrum Doskonalenia Nauczycieli Wydział w Płocku, ul. Gałczyńskiego 26, 09-400 Płock (szacunkowa odległość obliczana za pomocą stron internetowych umożliwiających dokonanie pomiaru, tj. www.maps.google.pl), z dogodnym połączeniem transportu miejskiego (bez przesiadek), pieszego lub samochodowego.

Opis wymagań Zamawiającego:

- 1) hotel posiadający co najmniej 2 gwiazdki, w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie
- 2) każdy nocleg oznacza pełną dobę hotelową, liczoną od godziny 14.00;
- 3) zakwaterowanie uczestników szkoleń powinno nastąpić w pokojach jedno-, dwu- lub trzyosobowych z oddzielnymi łózkami oraz łazienką i toaletą. Zakwaterowanie uwzględniać będzie podział na płeć uczestników;
- 4) darmowy dostęp do Internetu w pokojach, w których uczestnicy szkoleń będą zakwaterowani, lub na terenie hotelu, w miejscu przystosowanym do korzystania z komputera przenośnego;
- 5) śniadania (wliczone w cenę noclegu) podawane w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), składające się z ciepłych i zimnych dań, tzn. co najmniej z: pieczywa jasnego i ciemnego (po 50 gram/1 osoba), masła (20 gram/1 osoba), jogurtów (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny, jeden owocowy, 100 ml/1 osoba), półmiska wędlin (co najmniej 4 rodzaje, po 80 gram/1 osoba), jaj (50 gram/1 osoba), serów żółtych i białych (po 40 gram/1 osoba), dżemu i miodu (po 30 gram/1 osoba), mleka (250 ml/1 osoba), płatków śniadaniowych (minimum 2 rodzaje po 20 gram/1 osoba), 2 dań na gorąco (np. parówki, naleśniki, jajecznica – 100 gram/1 osoba), kawy (250 ml/1 osoba), herbaty (250 ml/1 osoba), cytryny (20 gram/1 osoba), mleczka (20 ml/1 osoba), cukru (10 gram/1 osoba), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej (po 200 ml/1 osoba), owoców (np. 1 banan, 1 gruszka, 1 mandarynka, 1 jabłko/1 osoba), soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje po 250 ml/1 osoba), warzyw (co najmniej 2 rodzaje, np. sałata, rzodkiewka, pomidor, ogórek 100 gram/1 osoba).
- 6) kolacje podawane do stołu, składające się co najmniej z: pieczywa jasnego i ciemnego (po 50 gram/1 osoba), masła (20 gram/1 osoba), półmiska wędlin (2 rodzaje po 40 gram/1 osoba), sera żółtego (40 gram/1 osoba), dania na ciepło z dodatkami (np. stroganoff, gulasz, mix warzyw grillowanych, pierogi - 250 gram/1 osoba), kawy (250 ml/1 osoba), herbaty (250 ml/1 osoba), cytryny (20 gram/1 osoba), mleczka (20 ml/1 osoba), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej (po 200 ml/1 osoba), sałatki (np. sałatka grecka, sałatka warzywna, surówka - 150 gram/1 osoba);
- 7) posiłki zostaną podane w hotelu, w którym uczestnicy szkoleń będą nocować;
- 8) część parkingu przy hotelu zostanie oddana nieodpłatnie do dyspozycji Zamawiającego (1 miejsce na 10 uczestników szkolenia);



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

9) terminy noclegów, śniadań oraz kolacji wraz z ich liczbą, a także maksymalne liczby osób korzystających z noclegów, śniadań oraz kolacji, zostały wskazane w tabelach odnoszących się do poszczególnych lokalizacji.

10) Termin realizacji zamówienia: do dnia 29.09.2019 r.

11) Szczegółowe planowane terminy wykonania usług (tj.: zapewnienia noclegów, śniadań oraz kolacji, wraz z liczbą uczestników) zostały wskazane w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia w tabelach odnoszących się do poszczególnych lokalizacji.

12) Godziny posiłków (śniadania i kolacje) zostaną podane przez Zamawiającego na 5 dni przed realizacją zamówienia.

13) Na 5 dni przed terminem zjazdu zostanie podana przez Zamawiającego ostateczna liczba uczestników korzystających z noclegu.

14) Terminy szkoleń mogą ulec zmianie. Będzie to miało miejsce zarówno w przypadku przeniesienia szkolenia na inny termin, jak również w przypadku zorganizowania dodatkowego terminu (w ramach niewykorzystanej przez Zamawiającego wartości umowy).

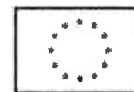
CZĘŚĆ I - WARSZAWA

TERMINY	LICZBA		
	ŚNIADANIE	KOLACJA	NOCLEG
23.08.2019	-	82	82
24.08.2019	82	82	82
25.08.2019	82	-	-
13.09.2019	-	82	82
14.09.2019	82	82	82
15.09.2019	82	-	-
27.09.2019	-	82	82
28.09.2019	82	82	82
29.09.2019	82	-	-
ŁĄCZNIE	492	492	492

CZĘŚĆ II - PŁOCK

TERMINY	LICZBA		
	ŚNIADANIE	KOLACJA	NOCLEG
23.08.2019	-	15	15
24.08.2019	15	15	15
25.08.2019	15	-	-
13.09.2019	-	15	15
14.09.2019	15	15	15
15.09.2019	15	-	-
27.09.2019	-	15	15
28.09.2019	15	15	15
29.09.2019	15	-	-
ŁĄCZNIE	90	90	90

Zamawiający zastrzega iż planowana liczba uczestników może ulec zmianie (zmniejszyć się) w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

Załącznik nr 2

(pieczęć Wykonawcy)

O F E R T A C Z E Ś Ć I W A R S Z A W A

**Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych na rzecz uczestników szkoleń organizowanych
w ramach projektu**

**„MAZOWIECKA AKADEMIA ROZWOJU KOMPETENCJI PRACOWNIKÓW INSTYTUCJI
WSPOMAGANIA”**

Nazwa i adres firmy:

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

tel.:

Mail:

Osoba do kontaktu

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówieniu oferujemy wykonanie zamówienia publicznego za kwotę:

	Cena netto za osobę dobę ze śniadaniem i kolacją	Podatek vat %	Ilość osób	Cena brutto
Warszawa 23-25.08.2019			82	
Warszawa 13-15.09.2019			82	
Warszawa 27-29.09.2019			82	
SUMA CAŁOŚCI ZAMÓWIENIA				
Nazwa i adres proponowanego Hotelu				

Zamawiający zastrzega iż planowana liczba uczestników może ulec zmianie (zmniejszyć się) w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z udostępnionym przez Zamawiającego ogłoszeniem o zamówieniu w tym z opisem przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1) i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń.
2. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
4. Oświadczamy, że zgodnie z ustawą z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej należymy do małych lub średnich przedsiębiorców: **TAK/NIE**

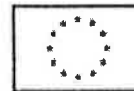
MSCDN.ZP.26.7.33.2019

5. Zamierzamy/ nie zamierzamy powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia (należy podać części zamówienia, które powierzymy podwykonawcom oraz nazwę/firmę podwykonawcy):

- a).....
- b).....
- c).....

.....
(data)

(podpis i pieczęć imienna Wykonawcy)



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

Załącznik nr 3

(pieczęć Wykonawcy)

O F E R T A CZĘŚĆ II PŁOCK

Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych na rzecz uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „MAZOWIECKA AKADEMIA ROZWOJU KOMPETENCJI PRACOWNIKÓW INSTYTUCJI WSPOMAGANIA”

Nazwa i adres firmy:

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

tel.:

Mail:

Osoba do kontaktu

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówieniu oferujemy wykonanie zamówienia publicznego za kwotę:

	Cena netto za osobę dobę ze śniadaniem i kolacją	Podatek vat %	Ilość osób	Cena brutto
Płock 23-25.08.2019			15	
Płock 13-15.09.2019			15	
Płock 27-29.09.2019			15	
SUMA				
Nazwa i adres proponowanego Hotelu				

Zamawiający zastrzega iż planowana liczba uczestników może ulec zmianie (zmniejszyć się) w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z udostępnionym przez Zamawiającego ogłoszeniem o zamówieniu w tym z opisem przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1) i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń.
2. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
4. Oświadczamy, że zgodnie z ustawą z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej należymy do małych lub średnich przedsiębiorców: **TAK/NIE**

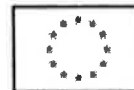
5.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



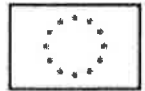
MSCDN.ZP.26.7.33.2019

5. Zamierzamy/ nie zamierzamy powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia (należy podać części zamówienia, które powierzymy podwykonawcom oraz nazwę/firmę podwykonawcy):

- a).....
- b).....
- c).....

.....
(data)

(podpis i pieczęć imienna Wykonawcy)



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

Załącznik nr 4

OŚWIADCZENIA WYKONAWCY

Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
 - Sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
 - Zdolności technicznej lub zawodowej,określone w ogłoszeniu o zamówieniu.

.....dnia r.

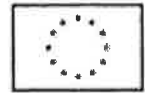
.....
(podpis i pieczęć imienna Wykonawcy)

Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt. 12-22 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 i pkt. 8 ustawy Pzp.

.....dnia r.

.....
(podpis i pieczęć imienna Wykonawcy)



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

Załącznik nr 5

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Umowa nr....

zawarta w dniu /0.../2019 r. w Warszawie w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (dalej jako PZP), zwana dalej **Umową**, pomiędzy:

„Województwo Mazowieckie, ul. Jagiellońska 26, 03 – 719 Warszawa, NIP: 1132453940” - Nabywca oraz „Mazowieckie Samorządowe Centrum Doskonalenia Nauczycieli z siedzibą w Warszawie przy ul. Świętojerskiej 9, reprezentowanym przez Dyrektora MSCDN Jarosława Zaronia, działającym w imieniu Województwa Mazowieckiego w zakresie działalności statutowej MSCDN na mocy pełnomocnictwa udzielonego przez Zarząd Województwa Mazowieckiego, uchwała nr 2086/209/16 z dnia 27.12.2016 r.” - Odbiorca, zwanym dalej „Zamawiającym” oraz

W przypadku gdy drugą stroną umowy jest podmiot wpisany do KRS:

_____ z siedzibą w _____ - _____ przy ul. _____, posiadająca NIP: _____, REGON: _____, zarejestrowana w Sądzie Rejonowym _____, _____ Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: _____, reprezentowana przez: _____ - _____ Zarządu, / _____ - pełnomocnika (pełnomocnictwo stanowi załącznik nr 7 do umowy), zwaną dalej **Wykonawcą**,

W przypadku gdy drugą stroną umowy jest osoba fizyczna:

_____, legitymujący/a się dowodem osobistym seria i numer _____ o numerze PESEL _____, zamieszkałym/a pod adresem _____, prowadzący/a działalność gospodarczą pod firmą _____ z siedzibą w _____, reprezentowany/a przez: _____ - osobiście / _____ - pełnomocnika (pełnomocnictwo stanowi załącznik nr 7 do umowy) zwanym dalej **Wykonawcą**,

zwani dalej łącznie „Stronami”.

§ 1.

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych na rzecz uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „MAZOWIECKA AKADEMIA ROZWOJU KOMPETENCJI PRACOWNIKÓW INSTYTUCJI WSPOMAGANIA” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, realizowane w dwóch lokalizacjach - Warszawa i Płock.
2. Usługa świadczona na podstawie niniejszej umowy musi odpowiadać, co najmniej wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (zał. nr 1 do umowy) oraz formularzowi oferty Wykonawcy z dnia: (zał. nr 2 i/lub 3 do umowy).

§ 2.

Czas trwania umowy

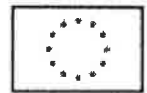
Zamówienie będzie realizowane w 2 lokalizacjach - Warszawa i Płock w 3 terminach:

- 23, 24, 25 sierpnia 2019 r.;
- 13, 14, 15 września 2019 r.;
- 27, 28, 29 września 2019 r.

§ 3.

Porozumiewanie się stron

1. Osobami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą w sprawach związanych z wykonywaniem niniejszej umowy jest Pani Ewa Lubczyńska – koordynatorka projektu - kwestie merytoryczne, e-mail: ewa.lubczynska@mscdn.edu.pl tel. 510 932 783, beata.gembarowska@mscdn.edu.pl



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

tel. 519 836 024

2. Osobą uprawnioną ze strony Wykonawcy do kontaktu z Zamawiającym w sprawach związanych z wykonywaniem niniejszej umowy jest:, tel.:, e- mail:
3. Wszelka korespondencja będzie kierowana na adres mailowy Wykonawcy:
4. Zmiana danych wskazanych w ust. 1 i 2 nie stanowi zmiany Umowy i wymaga jedynie pisemnego powiadomienia drugiej Strony.

§ 4.

Zasady i warunki realizacji umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług hotelarskich i cateringowych w szczególności:
 - zapewnienia noclegów w terminie wskazanym przez Zamawiającego, gdzie doba hotelowa rozpoczyna się od godz. 14;
 - zakwaterowania uczestników szkoleń w pokojach jedno-, dwu- lub trzyosobowych z oddzielnymi łózkami oraz łazienką i toaletą;
 - dostępu do darmowego Internetu w pokojach, w których uczestnicy szkoleń będą zakwaterowani, lub na terenie hotelu, w miejscu przystosowanym do korzystania z komputera przenośnego;
 - zapewnienia śniadań wliczonych w cenę noclegu, podawanych w formie bufetu;
 - zapewnienia kolacji podawanych do stołu;
 - posiłki będą podawane w hotelu, w którym uczestnicy szkoleń będą nocować;
 - część parkingu przy hotelu zostanie oddana nieodpłatnie do dyspozycji Zamawiającego (1 miejsce na 10 uczestników szkolenia);
2. Zamawiający zastrzega iż podana w szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (załącznik nr 1) planowana liczba uczestników oraz terminy mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, o czym niezwłocznie powiadomi Wykonawcę.
3. Wykonawca oświadcza, że obiekt, w którym zostaną zapewnione noclegi spełnia standardy obiektu zaszeregowanego do kategorii co najmniej 2 gwiazdki, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.
4. Realizując zamówienie w zakresie usług restauracyjnych, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:
 - odpowiedniego przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, z zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji,
 - wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, itp.)
 - zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi, oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń.

§ 5.

Wynagrodzenie i warunki płatności

1. Wykonawcy, z tytułu wykonania usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy, przysługuje wynagrodzenie w wysokości łącznie: zł brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy liczone będzie według liczby faktycznie uczestniczących w wydarzeniu osób i zostanie wypłacone każdorazowo po wykonaniu usługi w danym terminie szkoleń.
3. Faktura VAT powinna być wystawiona na:
Nabywca: Województwo Mazowieckie, ul. Jagiellońska 26, 03-719 Warszawa, NIP: 1132453940,
Odbiorca/Płatnik: Mazowieckie Samorządowe Centrum Doskonalenia Nauczycieli, ul. Świętojerska 9, 00-236 Warszawa.
4. Wykonawca wystawi fakturę VAT, po wykonaniu usługi, zgodnie z zasadami opisanymi w ust. 3 powyżej, w oparciu o zatwierdzony przez Zamawiającego protokół odbioru zamówienia wraz z wykazem liczby osób korzystających z noclegów i cateringu, sporządzony zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej umowy.
5. Zapłata należności nastąpi w terminie 30 dni od dnia przekazania faktury VAT. Zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

6. Faktura VAT wystawiona niezgodnie z ust. poprzedzającymi może spowodować naliczenie ponownego 30-dniowego terminu płatności liczonego od dnia otrzymania prawidłowo wystawionego dokumentu.
7. Wynagrodzenie Wykonawcy współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania wypłaty wynagrodzenia określonego w ust. 1 niniejszego paragrafu w terminie późniejszym niż wynikający z zapisów ust. 4 w przypadku opóźnień w przekazaniu środków finansowych przez Instytucję Pośredniczącą, ale nie dłuższym niż 7 dni od przekazania środków przez Instytucję Pośredniczącą.

§ 6.

Kary umowne

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% wartości zamówienia obliczonej dla terminu, w którym umowa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie.
2. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z faktury VAT oraz prawo do żądania odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
3. Wykonawca ma prawo do naliczenia odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki w przypadku przekroczenia przez Zamawiającego terminu płatności faktury VAT, z zastrzeżeniem §5 ust. 7 Umowy.

§ 7.

Odstąpienie od umowy

1. W razie wystąpienia 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 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. W przypadku stwierdzenia rażących naruszeń umowy przez Wykonawcę, Zamawiający może odstąpić od umowy lub rozwiązać, bez możliwości roszczeń finansowych Wykonawcy z tego tytułu.

§ 8.

Postanowienia końcowe

1. Integralną częścią niniejszej umowy jest dokumentacja postępowania poza Ustawą, zgodnie z Instrukcją MSCDN w szczególności z Ogłoszeniem o zamówieniu wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą nastąpić za zgodą obu Stron i pod rygorem nieważności wymagają formy pisemnej.
3. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy lub powstające w związku z nią strony zobowiązują się rozstrzygać w drodze mediacji, a w przypadku braku możliwości osiągnięcia porozumienia przekazać je do rozstrzygnięcia przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego według prawa polskiego.
4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach: dwóch dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

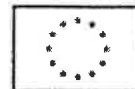
Załączniki do umowy:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1 do umowy;
2. Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami z dnia ... - załącznik nr 2 i 3 do ogłoszenia,
3. Protokół odbioru zamówienia – załącznik nr 3 do umowy,
4. Pełnomocnictwo Wykonawcy z dnia ... - (jeśli dotyczy).

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

GŁÓWNY KSIĘGOWY ZAMAWIAJĄCEGO



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

Załącznik nr 1 do umowy nr

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych na rzecz uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „MAZOWIECKA AKADEMIA ROZWOJU KOMPETENCJI PRACOWNIKÓW INSTYTUCJI WSPOMAGANIA” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, realizowane w dwóch lokalizacjach - Warszawa i Płock.

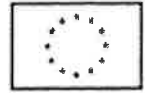
Pod pojęciem „usługi hotelarskie i gastronomiczne” należy rozumieć zapewnienie uczestnikom szkoleń noclegów, śniadań oraz kolacji, w terminach wskazanych w zamieszczonych poniżej tabelach odnoszących się do poszczególnych części zamówienia. Usługi hotelarskie i gastronomiczne powinny być realizowane:

Część I - w obiekcie znajdującym się w promieniu do 4 km od siedziby Mazowieckiego Samorządowego Centrum Doskonalenia Nauczycieli Wydział w Warszawie – ul. Świętojerska 9, 00-236 Warszawa (szacunkowa odległość obliczana za pomocą stron internetowych umożliwiających dokonanie pomiaru, tj. www.maps.google.pl), z dogodnym połączeniem transportu miejskiego (bez przesiadek), pieszego lub samochodowego.

Część II - w promieniu 3,5 km w odniesieniu do Mazowieckiego Samorządowego Centrum Doskonalenia Nauczycieli Wydział w Płocku, ul. Gałczyńskiego 26, 09-400 Płock (szacunkowa odległość obliczana za pomocą stron internetowych umożliwiających dokonanie pomiaru, tj. www.maps.google.pl) z dogodnym połączeniem transportu miejskiego (bez przesiadek), pieszego lub samochodowego.

Opis wymagań Zamawiającego:

- 1) hotel posiadający co najmniej 2 gwiazdki, w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie
- 2) każdy nocleg oznacza pełną dobę hotelową, liczoną od godziny 14.00;
- 3) zakwaterowanie uczestników szkoleń powinno nastąpić w pokojach jedno-, dwu- lub trzyosobowych z oddzielnymi łózkami oraz łazienką i toaletą. Zakwaterowanie uwzględniać będzie podział na płeć uczestników;
- 4) darmowy dostęp do Internetu w pokojach, w których uczestnicy szkoleń będą zakwaterowani, lub na terenie hotelu, w miejscu przystosowanym do korzystania z komputera przenośnego;
- 5) śniadania (wliczone w cenę noclegu) podawane w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), składające się z ciepłych i zimnych dań, tzn. co najmniej z: pieczywa jasnego i ciemnego (po 50 gram/1 osoba), masła (20 gram/1 osoba), jogurtów (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny, jeden owocowy, 100 ml/1 osoba), półmiska wędlin (co najmniej 4 rodzaje, po 80 gram/1 osoba), jaj (50 gram/1 osoba), serów żółtych i białych (po 40 gram/1 osoba), dżemu i miodu (po 30 gram/1 osoba), mleka (250 ml/1 osoba), płatków śniadaniowych (minimum 2 rodzaje po 20 gram/1 osoba), 2 dań na gorąco (np. parówki, naleśniki, jajecznica – 100 gram/1 osoba), kawy (250 ml/1 osoba), herbaty (250 ml/1 osoba), cytryny (20 gram/1 osoba), mleczka (20 ml/1 osoba), cukru (10 gram/1 osoba), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej (po 200 ml/1 osoba), owoców (np. 1 banan, 1 gruszka, 1 mandarynka, 1 jabłko/1 osoba), soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje po 250 ml/1 osoba), warzyw (co najmniej 2 rodzaje, np. sałata, rzodkiewka, pomidor, ogórek 100 gram/1 osoba).
- 6) kolacje podawane do stołu, składające się co najmniej z: pieczywa jasnego i ciemnego (po 50 gram/1 osoba), masła (20 gram/1 osoba), półmiska wędlin (2 rodzaje po 40 gram/1 osoba), sera żółtego (40 gram/1 osoba), dania na ciepło z dodatkami (np. stroganoff, gulasz, mix warzyw grillowanych, pierogi - 250 gram/1 osoba), kawy (250 ml/1 osoba), herbaty (250 ml/1 osoba), cytryny (20 gram/1 osoba), mleczka (20 ml/1 osoba), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej (po 200 ml/1 osoba), sałatki (np. sałatka grecka, sałatka warzywna, surówka - 150 gram/1 osoba);
- 7) posiłki zostaną podane w hotelu, w którym uczestnicy szkoleń będą nocować;



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

- 8) część parkingu przy hotelu zostanie oddana nieodpłatnie do dyspozycji Zamawiającego (1 miejsce na 10 uczestników szkolenia);
- 9) terminy noclegów, śniadań oraz kolacji wraz z ich liczbą, a także maksymalne liczby osób korzystających z noclegów, śniadań oraz kolacji, zostały wskazane w tabelach odnoszących się do poszczególnych lokalizacji.
- 10) Termin realizacji zamówienia: do dnia 29.09.2019 r.
- 11) Szczegółowe planowane terminy wykonania usług (tj.: zapewnienia noclegów, śniadań oraz kolacji, wraz z liczbą uczestników) zostały wskazane w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia w tabelach odnoszących się do poszczególnych lokalizacji.
- 12) Godziny posiłków (śniadania i kolacje) zostaną podane przez Zamawiającego na 5 dni przed realizacją zamówienia.
- 13) Na 5 dni przed terminem zjazdu zostanie podana przez Zamawiającego ostateczna liczba uczestników korzystających z noclegu.
- 14) Terminy szkoleń mogą ulec zmianie. Będzie to miało miejsce zarówno w przypadku przeniesienia szkolenia na inny termin, jak również w przypadku zorganizowania dodatkowego terminu (w ramach niewykorzystanej przez Zamawiającego wartości umowy).

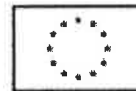
CZĘŚĆ I - WARSZAWA

TERMINY	LICZBA		
	ŚNIADANIE	KOLACJA	NOCLEG
23.08.2019	-	82	82
24.08.2019	82	82	82
25.08.2019	82	-	-
13.09.2019	-	82	82
14.09.2019	82	82	82
15.09.2019	82	-	-
27.09.2019	-	82	82
28.09.2019	82	82	82
29.09.2019	82	-	-
ŁĄCZNIE	492	492	492

CZĘŚĆ II - PŁOCK

TERMINY	LICZBA		
	ŚNIADANIE	KOLACJA	NOCLEG
23.08.2019	-	15	15
24.08.2019	15	15	15
25.08.2019	15	-	-
13.09.2019	-	15	15
14.09.2019	15	15	15
15.09.2019	15	-	-
27.09.2019	-	15	15
28.09.2019	15	15	15
29.09.2019	15	-	-
ŁĄCZNIE	90	90	90

Zamawiający zastrzega iż planowana liczba uczestników może ulec zmianie (zmniejszyć się) w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.



MSCDN.ZP.26.7.33.2019

Załącznik nr 3 do umowy nr

....., dnia

PROTOKÓŁ ODBIORU CZĘŚCI/CAŁOŚCI* ZAMÓWIENIA

do umowy nr z dnia zawartej pomiędzy:

„Województwo Mazowieckie, ul. Jagiellońska 26, 03 – 719 Warszawa, NIP: 1132453940” – Nabywca, w imieniu, którego działa „Mazowieckie Samorządowe Centrum Doskonalenia Nauczycieli z siedzibą w Warszawie przy ul. Świętojerskiej 9, reprezentowanym przez Dyrektora MSCDN Jarosława Zaronia, działającym w imieniu Województwa Mazowieckiego w zakresie działalności statutowej MSCDN na mocy pełnomocnictwa udzielonego przez Zarząd Województwa Mazowieckiego, uchwała nr 2086/209/16 z dnia 27.12.2016 r.” – Odbiorca, zwanym dalej Zamawiającym

a

.....,

zwanym dalej Wykonawcą.

Zamawiający dokonuje odbioru przedmiotu umowy wyżej wymienionej:

bez uwag i stwierdza, że została wykonana zgodnie z umową i należyta starannością*,

z następującymi uwagami i zastrzeżeniami*:

W związku z uwagami i zastrzeżeniami, o których mowa wyżej, strony ustaliły, co następuje*:

Zamawiający wyraża zgodę/nie wyraża zgody* Wykonawcy do wystawienia rachunku/faktury VAT za wykonany przedmiot umowy.

Po wyrażeniu zgody przez Zamawiającego, Wykonawca wystawił fakturę VAT/rachunek o numerze:..... z dnia na kwotę(słownie:.....).

Ze strony Zamawiającego:

Ze strony Wykonawcy:

*niepotrzebne skreślić

