



Unia Europejska



SAMORZĄD
Województwa Opolskiego



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”



Załącznik do Uchwały nr 1249/2019
Zarządu Województwa Opolskiego z dnia 22.08.2019

Umowa Nr R.U.DOW-IV.042.1. .2019

zawarta w dniu 2019 roku pomiędzy **Województwem Opolskim** z siedzibą w Opolu, ul. Piastowska 14, 45- 082 Opole, NIP 754-307-75-65 reprezentowanym przez:

..... -
..... -

działających z upoważnienia Zarządu Województwa Opolskiego, zwanym dalej „Zleceniodawcą”,

a

FERO EXPRESS HOTEL I RESTAURACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, z siedzibą w Krakowie, ul. Bolesława Śmiałego 60, 30-398 Kraków, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000393256, REGON: 121868012, NIP: 6762447553, reprezentowanym przez:

..... -
..... -

zwanym dalej „Zleceniobiorcą”
zwanymi dalej łącznie stronami

wyłonionym na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity DZ.U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

§1

1. Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do wykonania usługi pod nazwą: pobyt w hotelu w dniach 18-20 września 2019 r. (zapewnienie noclegów z wyżywieniem) grupy uczestników podróży studyjnej z województwa opolskiego do województwa małopolskiego.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowi:
 - 1) zapytanie ofertowe wraz z opisem przedmiotu zamówienia prezentującym szczegóły realizacji przedmiotu umowy - załącznik nr 1 do umowy,
 - 2) oferta Zleceniobiorcy z dnia 19.08.2019 r. - załącznik nr 2 do umowy. Zleceniobiorca oświadcza, że oferta jest ważna na dzień podpisania umowy.
3. Menu kolacji zostanie ustalone w trybie roboczym do dnia września 2019 r.
4. Maksymalna liczba osób korzystających z pobytu w hotelu to 49 osób.

§ 2

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się wymienione w § 1 czynności wykonać w dniach **18-20 września 2019 r.** zgodnie z wytycznymi zawartymi w załączniku nr 1 do umowy w **Hotelu Fero** w Krakowie (ul. Bolesława Śmiałego 60).
2. Osobą do kontaktu w sprawie technicznych uwarunkowań realizacji przedmiotu umowy po stronie Zleceniodawcy jest, nr tel., e-mail:, a po stronie Zleceniobiorcy, nr tel., e-mail:

§ 3

1. Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Zleceniobiorca otrzyma wynagrodzenie brutto do wysokości **29 106 zł** (słownie: dwadzieścia dziewięć tysięcy sto sześćdziesiąt zł 00/100), w tym VAT.

2. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób, dla których będzie realizowany przedmiot niniejszej umowy, co wpłynie na zmniejszenie wartości wynagrodzenia przysługującego Zleceniobiorcy, obliczanego na podstawie ceny jednostkowej wskazanej w ofercie oraz zgłoszonego zapotrzebowania:
 - 1) do dnia 30 sierpnia 2019 r. o maksymalnie 15 osób,
 - 2) do dnia 6 września 2019 r. maksymalnie o 5 osób w stosunku do liczby osób zgłoszonych do dnia 30 sierpnia 2019 r.
3. Zestawienie kosztów jednostkowych, na podstawie których ustalone zostało wynagrodzenie brutto określone w § 3 ust. 1, za wykonanie czynności, o których mowa w § 1, stanowi załącznik nr 2 do umowy.
4. Wynagrodzenie płatne będzie po prawidłowej realizacji przedmiotu umowy, na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie 14 dni od daty wpływu faktury do Zleceniodawcy.
5. Kwota wynagrodzenia zostanie przekazana **przelewem** na wskazany przez Zleceniobiorcę w fakturze rachunek bankowy.
6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zleceniodawcy.
7. Fakturę VAT należy wystawić na:

Nabywca:
Województwo Opolskie
ul. Piastowska 14,
45-082 Opole,
NIP: 754-307-75-65

Odbiorca:
Urząd Marszałkowski
Województwa Opolskiego,
ul. Piastowska 14,
45-082 Opole

8. **Data sprzedaży** na fakturze oznacza termin wykonania czynności, wymienionych w § 1, tj. 20.09.2019r. Zleceniodawca dopuszcza rozliczenie na podstawie faktury / faktur elektronicznych.
9. Zleceniodawca oświadcza, że przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 i stanowi realizację Planu działania KSOW na lata 2014-2020, Plan operacyjny na lata 2018-2019.
10. Zleceniobiorca oświadcza, że jest zarejestrowanym i czynnym podatnikiem VAT.

§ 4

Zleceniobiorca zobowiązuje się nie powierzać zleconych w niniejszej umowie czynności do wykonania osobom trzecim.

§ 5

1. Strony ustalają, że wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygać w pierwszej kolejności w drodze negocjacji. W przypadku braku osiągnięcia porozumienia, właściwym do rozstrzygnięcia sporów mogących wyniknąć w wyniku realizacji niniejszej umowy jest sąd powszechny właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zleceniodawcy.
2. Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną za niewykonanie umowy wskutek okoliczności, za które odpowiada Zleceniobiorca - w wysokości 50% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w paragrafie 3 ust. 1
3. Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną za nienależyte wykonanie umowy – w wysokości 50% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w paragrafie 3 ust. 1
4. Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy karę umowną za niewykonanie umowy wskutek okoliczności, za które odpowiada Zleceniodawca - w wysokości 50% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w paragrafie 3 ust. 1
5. Powyższe kary umowne nie wyłączają możliwości dochodzenia przez Zleceniodawcę odszkodowania przewyższającego ich wysokość aż do wysokości faktycznie poniesionej szkody.
6. Zleceniodawca jest zobowiązany zapłacić Zleceniobiorcy odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia w uregulowaniu wynagrodzenia.
7. Zleceniobiorca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia, o którym mowa w paragrafie 3 ust. 1.



Unia Europejska



SAMORZĄD
Województwa Opolskiego



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

§ 6

Jakiegokolwiek zmiany w niniejszej umowie mogą być dokonane tylko w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Strony nie mogą powoływać się na ustalenia pozaumowne.

§ 7

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 8

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Zleceniodawca

Zleceniobiorca

ZAPYTANIE OFERTOWE z dnia 13 sierpnia 2019 r.
pobyt w hotelu (zapewnienie noclegów z wyżywieniem)
postępowanie prowadzone na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018, poz. 1986 ze zm.).

Jednostka Regionalna KSOW Województwa Opolskiego organizuje wyjazd studyjny do Małopolski dla przedstawicieli z regionu. Mając na uwadze powyższe, Województwo Opolskie zwraca się z prośbą o złożenie oferty cenowej zgodnie z przedstawionymi wymogami:

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Województwo Opolskie
ul. Piastowska 14, 45-082 Opole
NIP: 754 307 75 65

2. Termin realizacji usługi: 18-20 września 2019 r.

3. Miejsce realizacji usługi: Kraków

4. Przedmiot zamówienia

Zapewnienie w obiekcie, do którego kierowane jest zapytanie, noclegów ze śniadaniem i kolacjami w dniach 18-20 września 2019 r., to jest:

W DNIU 18 WRZEŚNIA 2019 R.

1) Kolacja dla 49 osób wg poniższego menu w odrębnej sali, w której uczestnicy będą mogli pozostać po zakończeniu posiłku celem kontynuowania spotkania. Dopuszcza się – jako rozwiązanie alternatywne – zapewnienie wydzielonego obszaru dla grupy na sali restauracyjnej dającego możliwość prowadzenia rozmów całej grupy bez kontaktu z innymi gośćmi hotelowymi, godziny serwowania kolacji do ustalenia w trybie roboczym,

MENU

Serwowane:

- zupa – minimum 300 ml na osobę,
- drugie danie – mięso nie mniej niż 150 g na osobę, dodatki skrobiowe lub ryż, lub kasza w ilości nie mniej niż 150 g na osobę, zestaw minimum 3 surówek do wyboru ze świeżych warzyw lub warzywa gotowane - nie mniej niż 150 g na osobę,
- deser – ciasto z dodatkami nie mniej niż 150 g na osobę,
- przekąski (zimna płyta, finger foods) - 8 różnych rodzajów przekąsek (np. mini koreczki serowe z winogronami, śliwki w boczku, mini szaszłyki caprese, kruszaki babeczki z pastami serowymi, mini sandwiche, nuggetsy drobiowe, tortilla z serem i szpinakiem, paszteciki z ciasta francuskiego, tartinki itp.), minimum 2 rodzaje sałatek, deska serów i wędlin – minimum po 3 rodzaje serów i wędlin, w tym np. pieczone mięsa,
- napoje: herbata - wybór spośród minimum 4 rodzajów herbat ekspresowych w torebkach, w tym czarna (serwowane bez ograniczeń), kawa (łącznie co najmniej 200 ml na osobę), soki owocowe (2 rodzaje soków 100% - łącznie co najmniej 200 ml na osobę), woda mineralna serwowana w dzbankach z cytryną (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- dodatki: cukier, cytryna do herbaty w plasterkach przekrojonych na połowki, mleczko do kawy, masło, ketchup, musztarda, ćwikła z chrzanem, chrzan, pieczywo (różne rodzaje: pszenne/razowe, chleb/bułki).

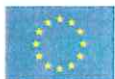
Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, przekaże do wyboru zleceniodawcy minimum:

- a) 3 propozycje zestawów obiadowych (zupa, drugie danie, deser), z których Zleceniodawca dokona wyboru 1 zestawu,
- b) 4 rodzajów sałatek, z których zleceniodawca dokona wyboru 2 rodzajów

oraz przekaże informacje o składzie desek serów i wędlin (rodzaj serów i wędlin).

Napoje oraz dodatki typu cukier, cytryna, musztarda etc oraz pieczywo nie stanowią rodzaju przekąski.

2) Noclegi w 49 pokojach jednoosobowych z pełnym węzłem sanitarnym w każdym pokoju; w przypadku braku możliwości przekazania pokoi hotelowych gościom w dniu przyjazdu przed rozpoczęciem doby hotelowej, Wykonawca zapewni dozorowane miejsce na składowanie bagaży. Wyposażenie pokoju: każdy pokój powinien



Unia Europejska



SAMORZĄD
Województwa Opolskiego



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

posiadać co najmniej łóżko jednoosobowe / małżeńskie i krzesło dla każdego gościa, łazienka powinna być wyposażona w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową, umywalkę, wc, lustro, gniazdko, pojemnik na śmieci oraz zestaw dla każdego gościa: mydło toaletowe lub dozownik z mydłem w płynie, ręcznik, ręcznik kąpielowy, szklankę lub jednorazowy kubek, w całym budynku przez całą dobę dostępna powinna być ciepła i zimna woda, dostęp do telefonu i faksu znajdujących się w recepcji oraz do Internetu.

W DNIU 19 WRZEŚNIA 2019 R.

1) Śniadanie w cenie noclegu serwowane od godz. 7:00:

W obiekcie hotelowym, w którym wykonawca zapewnia nocleg, w sali z miejscami siedzącymi przy stołach, w formie bufetu

MENU – Wykonawca zapewni minimum:

- pieczywo (różne rodzaje: pszenne/razowe, chleb/bułki) – bez ograniczeń,
- dania na ciepło – 2 do wyboru (w tym co najmniej jedno mięsne np. kiełbaski z cebulą, jajecznica)
- wędliny, sery - po minimum trzy rodzaje do wyboru
- płatki śniadaniowe, dżem, jogurt – bez ograniczeń,
- świeże warzywa, np. pomidor, ogórek – bez ograniczeń,
- napoje: kawa czarna z ekspresu, herbata - wybór spośród minimum 3 rodzajów herbat ekspresowych w torebkach, w tym czarna (serwowane bez ograniczeń, co najmniej 300 ml na osobę), soków owocowych (2 rodzaje soków 100% - łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- dodatki, w szczególności: cukier, mleko do kawy, cytryny do herbaty w plasterkach – przekrojone na połówki, masło, ketchup, musztarda.

2) Kolacja dla 49 osób wg poniższego menu w odrębnej sali, w której uczestnicy będą mogli pozostać po zakończeniu posiłku celem kontynuowania spotkania. Dopuszcza się – jako rozwiązanie alternatywne - zapewnienie wydzielonego obszaru dla grupy na sali restauracyjnej dającego możliwość prowadzenia rozmów całej grupy bez kontaktu z innymi gośćmi hotelowymi, godziny serwowania kolacji do ustalenia w trybie roboczym,

MENU- kolacja bufetowa:

- 2 zupy – nie mniej niż 300 ml na osobę,
- 2 dania główne (łącznie z dodatkiem skrobiowym bądź innym wskazanym poniżej – co najmniej 300 g na osobę), w tym jedno mięsne (mięso co najmniej 150 g na osobę); danie główne (gotowane / pieczone) podawane będzie z sosem, ziemniakami, ryżem, kaszą lub makaronem,
- zestaw surówek / warzywa na ciepło – nie mniej niż 120 g na osobę,
- deser – ciasto z dodatkami / lody z owocami etc – nie mniej niż 150 g na osobę,
- napoje: herbata - wybór spośród minimum 4 rodzajów herbat ekspresowych w torebkach, w tym czarna (serwowane bez ograniczeń), kawa (łącznie co najmniej 200 ml na osobę), soki owocowe (2 rodzaje soków 100% - łącznie co najmniej 200 ml na osobę), woda mineralna serwowana w dzbankach z cytryną (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- dodatki: cukier, cytryna do herbaty w plasterkach przekrojonych na połówki, mleczko do kawy.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, przekaże do wyboru zleceniodawcy minimum 3 propozycje zestawów obiadowych (zestaw to: 2 zupy, 2 dania główne z dodatkami i warzywami, deser) z których Zleceniodawca dokona wyboru 1 zestawu.

3) Nocleg – wymagania analogiczne jak dla 18 września 2019 r.

W DNIU 20 WRZEŚNIA 2019 R.

1) Śniadanie w cenie noclegu - wymagania analogiczne jak w dniu 19 września 2019 r.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Wykonawca będzie dbał przy przygotowaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych. Produkt przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. W zakresie zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przestrzegania i przechowywania artykułów spożywczych.

Na wniosek Zleceniodawcy Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dania wegetariańskie, których wartość cenowa będzie równoważna powyższemu menu.

Wykonawca zapewni ponadto monitorowany bezpłatny PARKING DLA AUTOKARU w dniach 18-20.09.2019 r.

5. **Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:** *cena - 100%*

6. **Opis sposobu przyznawania punktów za spełnienie danego kryterium**

Kryterium zostanie ocenione w skali punktowej do 100 punktów, w taki sposób, że oferta najtańsza uzyska 100 punktów, pozostałe oferty otrzymają proporcjonalnie mniej punktów. Punkty za ocenę zostaną wyliczone według następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena brutto najniższa}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 100 \text{ punktów}$$

Punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

Wymagania co do oferty cenowej:

Wykonawca określi cenę oferty netto oraz brutto (wraz z należnym podatkiem VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi przepisami) w złotych polskich. Cena powinna obejmować całkowitą wartość zamówienia wraz ze wszystkimi kosztami.

W przypadku zwolnienia z VAT, wykonawca poda podstawę prawną tego zwolnienia.

7. **Termin i miejsce składania ofert:**

Oferty należy składać w terminie **do 20 sierpnia 2019 r.** elektronicznie na adres ksow@opolskie.pl

O zachowaniu terminu dostarczenia oferty decyduje data wpływu poczty email.

Oferty należy składać na formularzu oferty stanowiącym **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego. Zamawiający poprawi w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe oraz inne omyłki niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie, zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

8. **Przesłanki odrzucenia oferty:**

Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:

- 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego lub
- 2) została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym lub
- 3) oferent złożył dwie oferty lub ofertę częściową

W terminie składania ofert Wykonawca ma prawo do zmiany oferty bądź jej wycofania. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

9. **Dodatkowe informacje:**

- 1) Zamawiającemu służy prawo zmniejszenia liczby osób korzystających z wyżywienia i noclegów, co wpłynie na zmniejszenie wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za realizację usługi wg cen jednostkowych wskazanych w formularzu oferty:
 - a) do dnia 30 sierpnia 2019 r. o maksymalnie 15 osób,
 - b) do dnia 6 września 2019 r. maksymalnie o 5 osób.
- 2) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 3) Zamawiający dopuszcza możliwość zakończenia postępowania w sprawie wyboru Wykonawcy bez wyboru żadnej z ofert bądź odstąpienie od podpisania umowy po wyborze oferty najkorzystniejszej z wykonawcą, który przedstawił tę ofertę.
- 4) Płatność za realizację usługi nastąpi po jej realizacji, przelewem w terminie 14 dni od daty prawidłowej realizacji zamówienia oraz wpływu do Zamawiającego niezawierającej błędów formalnych i rachunkowych faktury – na konto wskazane na fakturze. Dopuszcza się rozliczenie na podstawie więcej niż jednej faktury VAT. Zamawiający dopuszcza rozliczenie na podstawie faktury/faktur elektronicznych.

Faktura wystawiona na:
Województwo Opolskie
ul. Piastowska 14, 45-082 Opole
NIP: 754-307-75-65

Odbiorca faktury:
Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego
ul. Piastowska 14
45-082 Opole



Unia Europejska



SAMORZĄD
Województwa Opolskiego



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Adres dostarczenia faktury

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego, ul. Hallera 9; 45-867 Opole

- 5) W związku z wejściem w życie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27.04.2016 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 (dalej RODO) informujemy, że na stronie: <http://bip.opolskie.pl/2018/08/informacja-dotyczaca-przetwarzania-danych-osobowych-w-zwiazku-z-wykonywaniem-zadan-przez-departament-programow-rozwoju-obszarow-wiejskich/> zamieściliśmy klauzulę informacyjną o ochronie danych osobowych. Wykonawcy zobowiązani są do zapoznania się z treścią klauzuli informacyjnej.
Złożenie oferty jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem: treści zapytania ofertowego i klauzuli informacyjnej o ochronie danych osobowych oraz wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych. Wykonawcy w zakresie wskazanym klauzulą informacyjną.
- 6) Koszt usługi współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków: Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Zaś. 2 do umowy

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego



Unia Europejska



SAMORZĄD
Województwa Opolskiego



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Kraków, dnia 19.08.2019 r.

OFERTA 18-20.09.2019

Odpowiadając na zapytanie ofertowe na pobyt w hotelu w dniach 18-20 września 2019 r. (zapewnienie noclegów z wyżywieniem)

Składam ofertę następującej treści:

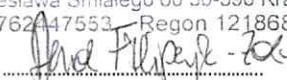
Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cały zakres zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym za łączne maksymalne wynagrodzenie (całociowa cena brutto) Wykonawcy wynikające z kalkulacji, tj.: sumy za:

Zakres usługi	Ilość	Cena jedn. brutto	Wartość brutto zamówienia
Pobyt w hotelu w dniach 18-20 września 2019 r.	49	594,00	29106,00

Oświadczam, że zapoznałem/-am się z treścią zapytania ofertowego i akceptuję ją bez zastrzeżeń.

Oświadczam, że zapoznałem/-am się z treścią klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania danych osobowych dostępnej na stronie: <http://bip.opolskie.pl/2018/08/informacja-dotyczaca-przetwarzania-danych-osobowych-w-zwiazku-z-wykonywaniem-zadan-przez-departament-programow-rozwoju-obszarow-wiejskich/>, akceptuję ją i wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w zakresie wskazanym klauzulą.

FERO EXPRESS
HOTEL I RESTAURACJA Sp. z o.o.
ul. Bolesława Śmiałego 60 30-398 Kraków
NIP 6762447553, Regon 121868012


Podpis i pieczęć Wykonawcy