**Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego**

**Umowa Nr ……………………….**

zawarta w dniu ……… 2022 roku w Białymstoku pomiędzy:

**Skarbem Państwa – Komendantem Wojewódzkim Policji w Białymstoku** z siedzibą:   
15-003 Białystok, ul. Sienkiewicza 65, NIP 542-020-78-68, REGON 050252820

reprezentowanym przez:

…………………………………………………………..

zwaną dalej „**Zamawiającym**”

a………………………………………………………………..

zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

zwanych łącznie **„Stronami”**

Wyżej wymienione osoby oświadczają, że są upoważnione do zawierania umów w imieniu swoich   
firm (podmiotów) i odpowiedzialne za przebieg realizacji niniejszej Umowy.

**§ 1.**

**Przedmiot Umowy**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zadania pn.: *„ Przygotowanie   
   i dostarczenie cateringu w postaci przerwy kawowej i obiadu dla uczestników ćwiczeń dowódczo-sztabowych*” w ramach projektu nr PL/2020/PR/0105 pn. „Reagowanie w sytuacjach kryzysowych, w tym o charakterze terrorystycznym”, realizowanego w ramach Programu Fundusz Bezpieczeństwa Wewnętrznego na podstawie Porozumienia Finansowego nr 105/PL/2021/FBW   
   z dnia 26.07.2021 r. zwanego dalej „Przedmiotem Umowy”, którego zakres został określony w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji Przedmiotu Umowy wskazanego w ust. 1 w cenach i ilościach określonych w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy.

**§ 2.**

**Oświadczenia Wykonawcy**

1. Wykonawca oświadcza, że:
2. posiada odpowiednią wiedzę, umiejętności, wyspecjalizowany personel oraz zaplecze   
   techniczne niezbędne do prawidłowego wykonania Umowy;
3. posiada wymagane uprawnienia do prowadzenia działalności związanej wykonaniem   
   przedmiotu Umowy i ponosi ryzyka wynikające z tego tytułu;
4. zobowiązuje się wykonać Umowę zgodnie z jej postanowieniami i załącznikami do niej, jak   
   również powszechnie obowiązującymi przepisami, w szczególności sanitarnymi, w tym   
   dotyczącymi żywienia zbiorowego;
5. posiłki przygotowane przez niego w wykonaniu przedmiotu Umowy będą pełnowartościowymi   
   posiłkami, przygotowanymi i serwowanymi z najwyższą starannością oraz w sposób   
   estetyczny;
6. osoby uczestniczące w imieniu Wykonawcy przy wykonywaniu Umowy będą ubrane   
   w jednolite, schludne i odpowiednie dla usług cateringowych stroje.
7. Wykonawca zobowiązany jest do podjęcia wszelkich czynności prawnych i organizacyjnych   
   niezbędnych do wykonania niniejszej Umowy, a w szczególności:
8. ponosi pełną odpowiedzialność za ogólną i techniczną kontrolę nad wykonaniem przedmiotu   
   Umowy oraz za prawidłowe jej wykonanie;
9. zapewni wykwalifikowany personel niezbędny do właściwego i terminowego wykonania   
   Umowy;
10. ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad zatrudnionym przez siebie personelem oraz nad   
    współpracującymi z nim podwykonawcami, a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań   
    związanych z zatrudnieniem personelu lub zawarciem umów z podwykonawcami.
11. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z umów zawartych   
    przez Wykonawcę z osobami trzecimi (w tym z personelem Wykonawcy). Za szkody spowodowane przez pracowników oraz podwykonawców Wykonawcy i ich pracowników. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność, tak wobec Zamawiającego, jak i w stosunku do osób, wobec których będzie wykonywany przedmiot Umowy.
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać wszystkie posiłki do miejsca ............................z odpowiednim wyprzedzeniem umożliwiającym ich konsumpcję w godzinach wskazanych   
    w załączniku nr 1 do Umowy.
13. Dostarczenie posiłków objętych przedmiotem Umowy oraz ich rozładunek i ustawienie   
    w wyznaczonych do tego miejscach nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy.
14. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę serwowanych posiłków, a także   
    za zgodność świadczonej usługi z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami   
    sanitarno-epidemiologicznym

**§ 3.**

**Termin realizacji Umowy**

Wykonawca zobowiązuje się wykonać Przedmiot Umowy, o którym mowa w § 1, w terminie od ....do...

**§ 4.**

**Realizacja Przedmiotu Umowy**

1. W przypadku zmiany w ilości żywionych uczestników i wynikającej stąd konieczności korekty ilości posiłków, Zamawiający przekaże Wykonawcy informację uzupełniającą o powstałych różnicach.
2. Informację uzupełniającą Zamawiający przekaże nie później niż na 5 dni przed terminem   
   rozpoczęcia szkolenia. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną   
   liczbę posiłków.
3. Strony zobowiązane są do bieżącej współpracy przy wykonywaniu Umowy, w tym do udzielenia   
   sobie informacji niezbędnych dla prawidłowego jej wykonania oraz na temat aktualnego stanu jej   
   realizacji.
4. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzialnych zdarzeń po stronie Wykonawcy, jest   
   on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
5. Zamawiający uprawniony jest do przeprowadzania kontroli prawidłowości wykonywania   
   przedmiotu Umowy na każdym etapie jego wykonywania.

**§ 5.**

**Przedstawiciele Stron**

1. Do kontaktów w bieżących sprawach wykonania Umowy wyznacza się:

1) po stronie Zamawiającego: ......................; tel.:....................; e-mail:....................................

2) po stronie Wykonawcy: ...............................; tel.:....................; e-mail:....................................

1. W trakcie realizacji Umowy Strony przewidują następujące sposoby doręczeń:

1) przesłanie na adresy e-mail, o ile Umowa lub przepisy prawa powszechnie obowiązującego nie przewidują obowiązku formy pisemnej:

a) po stronie Zamawiającego: .................................................

b) po stronie Wykonawcy: .......................................................

1. Strony mają prawo do wyznaczenia dodatkowych osób do bieżących kontaktów, co nie będzie   
   stanowiło zmiany Umowy. Powiadomienie w tym przedmiocie powinno zostać wysłane w formie pisemnej lub za pośrednictwem poczty elektronicznej, na adresy osób wskazanych w ust. 1.

**§ 6**

**Wynagrodzenie i zapłata wynagrodzenia**

1. Za prawidłowe wykonanie Przedmiotu Umowy Wykonawcy przysługuje maksymalne   
   wynagrodzenie, zgodne z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy,   
   w łącznej wysokości:

wartość netto: ................................. słownie:.......................................................

podatek VAT: ...................................... słownie:...............................................

wartość brutto: ................................................ słownie:................................................................

1. Ostateczna wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy uzależniona jest od liczby   
   uczestników szkolenia.
2. Wartość Przedmiotu Umowy brutto obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem szkolenia, a także ewentualne upusty i rabaty.
3. Zamawiający opłaci należność za wykonanie przedmiotu umowy na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT wystawionej przez Wykonawcę, zaś za dzień zapłaty uznany będzie dzień obciążenia przez bank rachunku Zamawiającego.
4. Wykonawca wystawi faktury wskazując jako płatnika:

**Komenda Wojewódzka Policji w Białymstoku**

**ul. Sienkiewicza 65**

**15 – 003 Białystok**

**NIP 542-020-78-68**

**REGON 050252820**

**Faktura musi być opatrzona klauzulą „wierzytelności określone fakturą nie mogą być przedmiotem przelewu wierzytelności”**

1. Płatność nastąpi przelewem w ciągu 30 dni od dostarczenia faktury na rachunek Wykonawcy znajdujący się na białej liście podatników nr …………………………………………
2. Podstawę do realizacji płatności za przedmiot umowy stanowić będzie podpisany bez zastrzeżeń, przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy, Protokół Odbioru Usługi, którego wzór określa Załącznik nr 3 do niniejszej Umowy. Podpisanie Protokołu nastąpi na podstawie oryginału listy obecności uczestników szkolenia.
3. Protokół, o którym mowa w ust. 7, zostanie sporządzony w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, z których trzy egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a jeden egzemplarz Wykonawca.

Do podpisania protokołu odbioru usługi upoważnione są następujące osoby:

Ze strony Zamawiającego: wyznaczona komisja do odbioru przedmiotu umowy;

Ze strony Wykonawcy: ………………………………………………….............

**§ 7.**

**Odstąpienie od Umowy**

1. Z ważnych powodów Zamawiający może odstąpić od Umowy w całości lub w części, ze skutkiem   
   na dzień złożenia oświadczenia o odstąpieniu. W szczególności za ważne powody Strony uznają   
   nieprzystąpienie przez Wykonawcę do wykonania Umowy w określonych w niej terminach i miejscu lub wykonywanie Umowy przez Wykonawcę w sposób sprzeczny z jej postanowieniami;
2. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej lub za pośrednictwem   
   poczty elektronicznej, pod rygorem nieważności.
3. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy powinno zawierać wskazanie okoliczności w związku z   
   którymi dokonywane jest odstąpienie od Umowy.
4. W sytuacji odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego na podstawie okoliczności określonych w ust. 1 pkt.1 powyżej Zamawiający uprawniony jest do zlecenia podmiotowi trzeciemu zastępczego wykonania przedmiotu Umowy, w stosunku do którego nastąpiło odstąpienie. W w/w sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu różnicy wynagrodzenia zapłaconego wykonawcy zastępczemu i wysokości wynagrodzenia, jakie nabyłby Wykonawca za wykonanie przedmiotu Umowy wykonanej przez tego wykonawcę.
5. Zamawiający może odstąpić od Umowy w całości lub w części, ze skutkiem na dzień złożenia   
   oświadczenia o odstąpieniu, w razie rozwiązania Porozumienia nr 105/PL/2021/FBW z dnia 26.07.2021 r., na podstawie którego finansowana jest niniejsza Umowa.
6. Ponadto, poza przypadkami wyżej wymienionymi Strony mogą odstąpić od Umowy w sytuacjach   
   przewidzianych przepisami prawa.

**§8.**

**Kary umowne**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
2. z tytułu odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie –   
   w wysokości 20 proc. wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 1 Umowy;
3. w przypadku niezapewnienia przez Wykonawcę któregokolwiek z posiłków określonych   
   Umową albo dostarczenie posiłku niespełniającego wymogów estetycznych lub jakościowych   
   – w wysokości 0,5% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. Umowy za każdy przypadek.
4. Niezależnie od zastrzeżenia lub zapłaty kar umownych określonych w ust. 1 powyżej, Zamawiający   
   uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar   
   umownych na zasadach ogólnych, a do pełnej wysokości poniesionej szkody
5. Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia zapłaty kar umownych określonych w ust. 1 powyżej   
   kumulatywnie, jak i niezależnie od siebie.
6. Zakończenie okresu obowiązywania Umowy nie wyłącza uprawnienia do dochodzenia kar   
   umownych.
7. Egzekwowanie kar umownych za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy nastąpi   
   z zastrzeżeniem treści ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych   
   z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz   
   wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 1842 z późn. zm.).

**§ 9**

**Zmiany Umowy**

1. Wszelkie zmiany, rozwiązanie i uzupełnienia treści Umowy mogą nastąpić za zgodą obu Stron   
   w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiana umowy może nastąpić z zastrzeżeniem treści ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych   
   rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych   
   chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych.
3. Umowa może być zmieniona w stosunku do treści złożonej oferty w następujących przypadkach:
4. w przypadku zmiany przepisów powszechnie obowiązujących, która wymusza zmianę treści   
   5 Umowy;
5. w przypadku zmian istotnych przepisów prawa Unii Europejskiej lub prawa krajowego,   
   powodujących konieczność dostosowania Przedmiotu Umowy do zmian przepisów, które   
   nastąpiły w trakcie realizacji Umowy;
6. Zmiana terminu wykonania Umowy może nastąpić, gdy z powodu działania siły wyższej nie jest możliwe wykonanie Umowy w określonym Umową terminie lub gdy niewykonanie Umowy   
   w terminie wyniknie z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.

**§ 10**

**Przetwarzanie danych osobowych**

1. Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania osób, których dane udostępnił Zamawiającemu,   
   o treści art. 16 RODO Informacja o przetwarzaniu danych przez Zamawiającego stanowi załącznik   
   nr 4 do Umowy.
2. Strony zobowiązują się do wzajemnego wykonania obowiązków informacyjnych wskazanych   
   w art. 14 RODO wobec osób, których dane Strony udostępniły sobie wzajemnie w związku   
   z zapewnieniem właściwej realizacji Umowy oraz ułatwieniem komunikacji związanej z jej   
   wykonaniem.

**§ 11**

**Postanowienia końcowe**

1. Wykonawca oświadcza, że na dzień zawarcia Umowy wszelkie oświadczenia zawarte w ofercie są   
   aktualne.
2. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie w szczególności przepisy ustawy z dnia   
   23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1740, 2320, z 2021 r. poz. 1509.).
3. W przypadku zaistnienia pomiędzy Stronami sporu związanego z wykładnią lub wykonaniem   
   Umowy Strony zobowiązane są do podjęcia starań w celu polubownego rozwiązania zaistniałego   
   sporu.
4. W sytuacji, jeżeli Strony nie rozwiążą sporu polubownie w terminie 30 dni od dnia jego zaistnienia,   
   każda ze Stron uprawniona jest po tym terminie do poddania rozstrzygnięcia tego sporu przez sąd   
   powszechny właściwy ze względu na miejsce siedziby Zamawiającego.
5. Jeżeli którekolwiek z postanowień Umowy okaże się bezskuteczne lub nieważne, Strony   
   zobowiązują się renegocjować Umowę i w miejsce postanowień bezskutecznych lub nieważnych,   
   wprowadzić nowe postanowienia, które w pełni realizowałyby cel Umowy. Bezskuteczność lub   
   nieważność części postanowień Umowy pozostaje bez wpływu na ważność i skuteczność Umowy   
   w pozostałym zakresie.
6. Przelew wierzytelności z Umowy wymaga pisemnej zgody dłużnika.
7. Umowa wchodzi w życie z dniem zawarcia.
8. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Wykonawcy   
   i dwa dla Zamawiającego.
9. Integralną częścią Umowy są załączniki:
10. załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia;
11. załącznik nr 2 – protokół odbioru usługi

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

………………………… ……………………………….

**Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi przygotowania i dostarczenia cateringu   
w postaci przerwy kawowej oraz obiadu** **dla uczestników ćwiczeń dowódczo-sztabowych** w ramach projektu nr PL/2020/PR/0105 pn. *„Reagowanie w sytuacjach kryzysowych, w tym   
o charakterze terrorystycznym”,* realizowanego w ramach Programu Fundusz Bezpieczeństwa Wewnętrznego na podstawie Porozumienia Finansowego nr 105/PL/2021/FBW z dnia 26.07.2021 r.

1. **Zakres zamówienia:**

**Usługa będzie realizowana w ramach:**

1. Liczba uczestników: 80 osób
2. Zakres realizacji usługi:
3. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej, diety wegetariańskiej oraz diety wegańskiej.
4. W ramach usługi wykonawca zapewni posiłki: serwis kawowy oraz obiad zgodnie   
   z wymaganiami określonymi poniżej.

* **Usługi cateringowe – serwis kawowy**.

Wykonawca zapewni serwis kawowy dla 80 uczestników zajęć w godzinach 10:00 – 16:00, który będzie na bieżąco uzupełniany.

Serwis kawowy będzie zorganizowany na wydzielonej powierzchni przygotowanej przez Wykonawcę, znajdującej się na terenie prowadzonych ćwiczeń dowódczo-sztabowych. W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni:

* Kawa (rozpuszczalna, parzona, z ekspresu)- bez limitu;
* Herbata (czarna, owocowa, zielona, typu Earl Grey), mleko (w tym mleko bez laktozy, mleko roślinne), cukier (biały, trzcinowy), cytryna – bez limitu;
* Warniki z wrzątkiem – woda bez ograniczeń;
* Woda mineralna gazowana i niegazowana w plastikowych butelkach - bez limitu;
* Soki owocowe (np. jabłko, pomarańcza), świeżo tłoczone- bez limitu;
* Kruche ciastka - bez limitu;
* Ciasta – różne rodzaje - bez limitu;
* Przekąski słone (np. paluszki, krakersy)- bez limitu;
* Owoce – różne rodzaje - bez limitu.
* **Usługi cateringowe – obiad.**

Obiad powinien zostać zapewniony dla 80 uczestników zajęć w wyznaczonym terminie   
(ok. 15.00) w formie bufetu szwedzkiego. Dania serwowane w bemarach. Dokładna godzina oraz liczba osób objętych usługą zostaną uzgodnione między Zamawiającym   
a Wykonawcą najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem.

Obiad obejmuje: przystawkę, dwa dania (zupę i drugie danie).

Menu obiadowe składające się z drugiego dania mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego, powinny odpowiadać następującym kryteriom:

* wartość energetyczna powinna wynosić około 850-1000 kcal,
* udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%,
* wybór przystawek (min. 1 szt./os.)
* zupa- 2 do wyboru (w tym jedna bezmięsna)
* 3 dania gorące do wyboru: danie mięsne, ryba, danie wegańskie- porcja min. 100 g.
* wybór dodatków bogatych w węglowodany złożone - ziemniaki, kasza, ryż - porcja min. 200g, lub danie typu łazanki, kluski, pierogi - porcja min. 300g,
* wybór dodatków warzywnych: ciepłe (np. warzywa pieczone) oraz zimne – (np. bufet sałatkowy) - porcja min. 100g.

**Niezbędne elementy usługi cateringowej:**

1. Wszystkie produkty powinny być polskich producentów.
2. Wykonawca zapewnia transport, przygotowanie i dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi.
3. Miejsce, w którym będzie organizowany catering zostanie odpowiednio przygotowane przez Wykonawcę, a po spotkaniu pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z właścicielem powierzchni na której odbywał się catering.
4. Wykonawca zapewni odpowiednie wyposażenie niezbędne do przygotowania cateringu: stoły, stoliki koktajlowe (minimum 10 szt.) pokryte czarnym lub białym materiałem dostoswanym do warunków atmosferycznych, bez ozdób, krzesła dla wszystkich uczestników, urządzenia grzewcze, namioty, ekspresy, warniki na wodę, itp. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w ofercie.  
   Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
5. Serwis kawowy winien być przygotowany w formie bufetu szwedzkiego w sposób estetyczny na min. 30 minut przed rozpoczęciem zajęć i być dostępny dla uczestników przez cały dzień szkoleniowy (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia).
6. Obiad winien być przygotowany w formie bufetu szwedzkiego w sposób estetyczny na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zamawiającego godziną podania. Wykonawca zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
7. Wykonawca zapewni sztućce i serwetki niezbędne do spożycia przygotowanego cateringu (przerwy kawowej i obiadu), a w przypadku gorących napojów (kawa, herbata) kubki oraz mieszadełka (łyżeczki) niezbędne do spożycia przygotowanego napoju wykonane z tworzywa ekologicznego. Zamawiający nie dopuszcza zastawy wykonanej z plastiku.
8. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Białegostoku.
9. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską- przez cały czas trwania serwisu kawowego oraz obiadu w liczbie osób dostosowanej do liczby uczestników.
10. Dokładne miejsce oraz liczba posiłków zostanie podana przez Zamawiającego maksymalnie na 2 dni przed datą rozpoczęcia ćwiczeń.

**W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:**

1. terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym planem szkolenia
2. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków,
3. świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.);
4. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. **Termin realizacji zamówienia:**

09.12.2022 r.

1. **Miejsce realizacji**

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w Białymstoku. Dokładny adres zostanie podany Wykonawcy na 2 dni przed planowanym terminem ćwiczeń.

**Załącznik nr 2 do umowy**

**PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI**

Miejsce dokonania odbioru:

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

Data dokonania odbioru:

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

Ze strony Wykonawcy:

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

(nazwa i adres)

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

(imię i nazwisko osoby upoważnionej)

Ze strony Zamawiającego:

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

(nazwa i adres)

Komisja w składzie:

1. ....................................................

2. ....................................................

3. ....................................................

Przedmiotem dostawy/usługi i odbioru w ramach umowy nr ................................. z dnia …………... jest: …………………………………………………………………………………………………..…..………………………………………………………………………………………………

Potwierdzenie wykonania usługi:

Tak\*

Nie\* zastrzeżenia.....................................................................................................

Końcowy wynik odbioru:

Pozytywny\*

Negatywny\*

zastrzeżenia..............................................................................................................................

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | ............................................................... |  |  |
| 2 | ............................................................... |  |  |
| 3 | ............................................................... |  | ............................................................... |
|  | (upoważniona komisja Zamawiającego) |  | (upoważniony Przedstawiciel Wykonawcy) |

\*niewłaściwe skreślić