

ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA POTRZEB JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNIWERSYTETU ROLNICZEGO W KRAKOWIE W 2022/2023 ROKU

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas sesji naukowych, zjazdów, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń organizowanych przez jednostki organizacyjne Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków podczas sesji naukowych, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń organizowanych przez jednostki organizacyjne Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, w miejscu wskazanym przez te jednostki.
3. Wykaz zaplanowanych wydarzeń ujętych w zamówieniu stanowi **Załącznik nr 1**.
4. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:
 - a. **Zadanie nr 1: od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy,**
 - b. **Zadanie nr 2: od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy,**
 - c. **Zadanie nr 3: od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy,**
 - d. **Zadanie nr 4: od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy,**
 - e. **Zadanie nr 5: od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy,**
 - f. **Zadanie nr 6: od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy,**
 - g. **Zadanie nr 7: od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy,**
 - h. **Zadanie nr 8: od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy.**
5. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych w zakresie **8 zadań**, podzielonych według miejsca świadczenia usług cateringowych lub rodzaju wydarzeń (sesji naukowych, konferencji). Zamawiający nie określa maksymalnej liczby części zamówienia, na które oferty częściowe może złożyć jeden Wykonawca. Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich części.
6. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego tj. w obiektach Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie*:
 - a) Zadanie nr 1 - Usługi cateringowe Kampus I URK przy Al. Mickiewicza (al. Mickiewicza 21, al. Mickiewicza 24/28),
 - b) Zadanie nr 2 - Usługi cateringowe Kampus II URK przy Al. 29 Listopada (al. 29 Listopada 46, al. 29 Listopada 52, ul. Klemensiewicza 3),
 - c) Zadanie nr 3 - Usługi cateringowe przy Al. 29 Listopada 54,
 - d) Zadanie nr 4 - Usługi cateringowe Obiekty URK (al. Mickiewicza 21, al. 29 Listopada 46, ul. Klemensiewicza 3, ul. Balicka 116),
 - e) Zadanie nr 5 - Usługi cateringowe Kampus III URK (ul. Balicka 253, ul. Balicka 116),
 - f) Zadanie nr 6 - Usługi cateringowe plenerowe (Prusy ul. Uniwersytecka 7),
 - g) Zadanie nr 7 - Usługi cateringowe posiłki na wynos (ul. Balicka 253 Kraków / Kampus III URK, Kraków Al. 29 Listopada / Kampus II),

h) Zadanie nr 8 - Usługi cateringowe Leśny Zakład Doświadczalny w Krynicy-Zdroju ul. Ludowa 10.

Użyte przez Zamawiającego określenie w obiektach Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie oznacza lokale lub sale, gdzie nie będzie obowiązywała wyłączność na świadczenie usług cateringowych, tym samym nie będzie wiązało się z koniecznością poniesienia dodatkowych opłat przez Wykonawcę na rzecz podmiotu, w obiekcie którego będzie organizowany catering.

7. **Zadanie nr 1 (poz. Nr 2 i 5) i Zadanie nr 5 (poz. Nr 3)** finansowane jest w ramach Projektu NAWA „Narodowa Agencja Wymiany Akademickiej”.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia usług cateringowych w mniejszym zakresie w stosunku do ilości i rodzajów określonych w przedmiocie zamówienia, spowodowanych zmianą potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem że ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W ramach niniejszego zamówienia Zamawiający zobowiązuje się do realizacji usług cateringowych o **wartości 1% całkowitego wynagrodzenia brutto**.
9. Usługi cateringowe będą świadczone sukcesywnie przez cały okres obowiązywania umowy, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na podstawie formularza, którego wzór stanowi **Załącznik nr 3**.
10. Wykonawca winien posiadać aktualne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej przedmiotem zamówienia jeżeli uzyskał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą lub warunkowo zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu lub produkujący żywność o którym mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
11. Wykonawca odpowiada za transport pożywienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 2021);
12. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
 - b) przygotowania posiłków z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, przyrządzanych w dniu świadczenia usługi,
 - c) przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 2021).
13. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
14. Wykonawca winien posiadać zdolność techniczną lub zawodową niezbędną do należytego wykonania zamówienia.
15. Przez okres trwania umowy Wykonawca winien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną, odpowiadającą, co najmniej takiej wartości, jaka została wskazana w poniższej tabeli dla konkretnego zadania. Minimalne wartości sumy gwarancyjnej ubezpieczenia OC dla poszczególnych zadań:
 - 1) Zadanie nr 1 – minimum 40 000,00 zł
 - 2) Zadanie nr 2 – minimum 50 300,00 zł

- 3) Zadanie nr 3 – minimum 5 000,00 zł
 - 4) Zadanie nr 4 – minimum 10 000,00 zł
 - 5) Zadanie nr 5 – minimum 8 500,00 zł
 - 6) Zadanie nr 6 – minimum 3 800,00 zł
 - 7) Zadanie nr 7 – minimum 1 100,00 zł
 - 8) Zadanie nr 8 – minimum 5 100,00 zł
16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki na zamówioną usługę cateringową na swój koszt z innych źródeł, jednak w zakresie ustalonym w zamówieniu oraz takiej samej a nie gorszej jakości.
 17. Zamawiający przewiduje formę przekazywania zamówień **drogą mailową**, w którym zawarta będzie ilość, rodzaj i termin realizacji usługi, przy czym przy tej formie zamówień, Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić tą samą drogą otrzymanie zamówienia.
 18. Wybrany Wykonawca winien w miarę możliwości udostępnić Zamawiającemu konto e-mail lub panel do składania zamówień za pośrednictwem Internetu.
 19. Liczba uczestników sesji naukowych, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń będzie podawana każdorazowo w zamówieniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zamówieniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy.
 20. Świadczenie usług cateringowych odbywać się będzie na podstawie zamówień zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego. Zamawiający każdorazowo w terminie nie krótszym niż **3 dni robocze** a nie dłuższym niż **5 dni roboczych** przed datą realizacji poszczególnej usługi cateringowej, złoży u Wykonawcy zamówienie, wskazując nazwy pakietów, liczbę osób, adres i dokładny termin realizacji usługi oraz plan wydarzenia. Wzór formularza zamówienia stanowi **Załącznik nr 3**.
 21. Pisemne potwierdzenie zamówienia usługi cateringowej przez Zamawiającego zostanie przesłane do Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail).
 22. Wykonawca, najpóźniej następnego dnia roboczego po otrzymaniu zamówienia drogą elektroniczną (e-mail) potwierdza jego przyjęcie do realizacji osobie upoważnionej przez Zamawiającego do współpracy z Wykonawcą.
 23. Zamawiający może zmienić termin wykonania poszczególnej usługi cateringowej oraz liczbę osób, na rzecz których będzie wykonywana poszczególne usługi, informując o tym Wykonawcę nie później niż na **24 godziny** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi. Zmiany dokonane w tym trybie nie są traktowane jak zmiany warunków zawartej umowy.
 24. Zamawiający zobowiązuje się zapewnić niezbędne warunki organizacyjne umożliwiające dostęp pracownikom Wykonawcy do pomieszczeń w zakresie niezbędnym do wykonania prawidłowo usługi cateringowej.
 25. Wynagrodzenie za wykonanie poszczególnej usługi cateringowej stanowić będzie kwota będącą iloczynem ostatecznie zadeklarowanej przez Zamawiającego liczby uczestników danego spotkania (określonej w zamówieniu usługi cateringowej) oraz stawki brutto za 1 osobę danego pakietu (kategorii) usługi, wskazanej w **Załączniku Nr 2**.
 26. Podstawą dokonania zapłaty za wykonaną usługę cateringową będzie zaakceptowany i podpisany przez Zamawiającego **Protokół odbioru usługi** oraz prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę faktura VAT. Wzór Protokołu odbioru stanowi **Załącznik Nr 4**.
 27. Należność z tytułu zrealizowanej usługi będzie uregulowana przez Zamawiającego w terminie **21 dni** od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego.

28. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
29. W cenie posiłku Wykonawca uwzględni wszystkie czynności i koszty niezbędne do prawidłowego wykonania usługi cateringowej, nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści umowy, łącznie z podatkiem VAT.
30. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.

Obowiązki Wykonawcy:

31. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
32. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z aktualnych zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
33. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
34. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów uwzględniac będzie świeże produkty dostępne na rynku, w tym do przystawek i surówek do drugiego dania.
35. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
36. Wykonawca zapewnia, że wszystkie posiłki będą sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usługi, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
37. Wykonawca zapewnia możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeżeli wśród uczestników znajdują się osoby praktykujące tego rodzaju dietę.
38. Organizacja usługi cateringowej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
39. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
40. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
41. Wykonawca zapewnia usługę sprzątania, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usługi cateringowej, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe produkty). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.
42. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników spotkania i kolejny kelner na każdą rozpoczętą, 20-tkę uczestników) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi, o czym powiadomi Wykonawcę w zamówieniu.
43. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju

- usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
44. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia obsługi na właściwym poziomie oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego spotkania.
 45. W miejscu świadczenia usługi, Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać zamówienie w miejscu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego.
 46. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem.
 47. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
 48. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zlecanej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:

49. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub werników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i wernika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku polskim i/lub angielskim.
50. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (obrussy, skirtingi/naciągi - do uzgodnienia z Zamawiającym dla konkretnego zamówienia) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu.
51. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu. Użyte obrussy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
52. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
53. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
 - a) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych (za wyjątkiem usług cateringowych, dla których jest zapis o naczyniach jednorazowych);
 - b) ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
 - c) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
 - d) sztucze: stalowe;
 - e) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym;

f) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.

54. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
55. W trakcie realizacji umowy może nastąpić zamówienie przygotowania dań uwzględniających kulturowe i religijne preferencje uczestników. W przypadku zaistnienia takich okoliczności wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego nie później, niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zamówienia.
56. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (typu śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, woda i soki w butelkach lub kartonach itp.) niewykorzystane w ramach danego zamówienia pozostają własnością Zamawiającego.

Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej:

57. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, posiadają aktualne badania lekarskie i szkolenia bhp.
58. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli posiadania przez pracowników Wykonawcy wykonujących usługę, aktualnych zaświadczeń lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do jej wykonywania, aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, aktualnych szkoleń w dziedzinie BHP.
59. Zamawiający może wyznaczyć Wykonawcy dodatkowy termin na dostarczenie dokumentów, o których mowa w pkt. 59 pod warunkiem uprzedniego potwierdzenia tożsamości kontrolowanych pracowników z zastrzeżeniem, że dostarczone dokumenty muszą potwierdzać aktualne badania i uprawnienia pracownika na dzień dokonywania kontroli przez Zamawiającego.
60. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską każdorazowo przez cały czas trwania spotkania, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych, co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.
61. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).
62. Pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych.

Wytyczne w zakresie dostawy gotowych zestawów obiadowych (Zadanie nr 7):

63. Wykonawca zapewnia, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usługi, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
64. W przypadku dostarczania **zestawów obiadowych** Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków w pojemnikach jednorazowego użytku (np. pojemnikach styropianowych jednorazowego użytku dopuszczone do kontaktu z żywnością lub jednorazowych reklamówkach) wraz z butelkowanymi napojami.
65. Wykonawca zapewni dostawę posiłków do wskazanego przez Zamawiającego miejsca. Transport posiłków powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
66. Miejscem dostawy będzie jeden z obiektów dydaktycznych Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie wskazanych przez Zamawiającego (np. ul. Balicka 253 C (przy Portierni), Kampus III URK, Al. 29 Listopada 46 (przy Portierni), Kampus II URK).
67. Zamawiający zobowiązany będzie do złożenia telefonicznie lub drogą elektroniczną zapotrzebowanie na posiłki **najpóźniej w danym dniu do godz. 8.30**. Równocześnie przy składaniu

zamówienia zostanie każdorazowo uzgodniona dokładna godzina dostawy gotowych posiłków oraz miejsce odbioru gotowych posiłków.

68. Dowożenie posiłków w jednorazowych pojemnikach odbywać się będzie codziennie lub w wybrane dni od poniedziałku do piątku za wyjątkiem sobót, niedziel i świąt.
69. Potwierdzeniem dostarczenia przez Wykonawcę posiłków będzie **karta dowozu**, podpisana przez upoważnionego pracownika Zamawiającego, której wzór stanowi **Załącznik nr 4**. Do wystawionej faktury winny być dołączone karty dowozu, podpisane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.