

UMOWA nr DZP.381.40.2016.UGS (wzór)

poprzedzona postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości zamówienia poniżej kwoty określonej w przepisie art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych (poniżej 750 000 euro)

zawarta w Katowicach, pomiędzy:

Uniwersytetem Śląskim w Katowicach

z siedzibą w Katowicach; adres: 40-007 Katowice, ul. Bankowa 12,

NIP: 634-019-71-34

reprezentowanym przez:

..... –,

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

NIP:

zwanym dalej Wykonawcą

albo¹

.....

NIP:

wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia i ponoszącymi z tego tytułu solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy, zwanymi dalej Wykonawcą,
o następującej treści:

§ 1

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania nr DZP.381.40.2016.UGS oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę cateringową dla max 30 osób dla uczestników II Ogólnopolskiej Konferencji Psychometrycznej „Założenia i mity psychometryczne”.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawiera załącznik nr 2 do Umowy.
3. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy z należytą starannością i zgodnie z:
 - 1) warunkami określonymi w niniejszej umowie, dokumentacji oraz ofercie, o których mowa w ust. 1,
 - 2) warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności dotyczącymi kwestii żywienia zbiorowego i zwyczajów.
4. Zamawiający zobowiązuje się do spełnienia warunków określonych w niniejszej umowie, w szczególności odebrania przedmiotu umowy i zapłaty należnego wynagrodzenia.
5. Wykonawca zapewnia prawidłową realizację przedmiotu umowy, gwarantuje sprawne i efektywne koordynowanie wszystkich działań związanych z jego realizacją i z realizacją zamówienia.
6. Wykonawca wykona przedmiot umowy samodzielnie (bez udziału podwykonawcy/ów) albo² /
Z zastrzeżeniem ust. 7-8, Wykonawca wykona przedmiot umowy przy udziale podwykonawcy (-ów):.....³ w zakresie:⁴

1- dotyczy jedynie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

2 - jeżeli Wykonawca zamierza zrealizować zamówienie z udziałem podwykonawcy

3- nazwy (firmy) podwykonawców zostaną wskazane, tylko w wtedy, kiedy Wykonawca powołuje się na ich zasoby, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu,

7. Za działania lub zaniechania podwykonawcy, Wykonawca odpowiada jak za własne działanie lub zaniechanie.
8. Zmiana sposobu realizacji umowy związana z udziałem podwykonawców, nastąpić może zgodnie z zasadami, o których mowa w § 9 ust. 1 pkt. 2 i 3.
9. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.⁵
10. W trakcie realizacji umowy Zamawiający może zażądać dokumentów rejestrowych podmiotu, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, w celu umożliwienia realizacji uprawnień, o których mowa w ust. 9.
11. W przypadku zatrudnienia w celu realizacji umowy, osób młodocianych w rozumieniu przepisów o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, Wykonawca jest zobowiązany przed przystąpieniem do realizacji umowy oraz w trakcie jej realizacji na każde wezwanie Zamawiającego, przedstawić Zamawiającemu aktualne dokumenty potwierdzające, że przedmiot umowy jest wykonywany przez osoby będące osobami młodocianymi, zatrudnionymi w celu przygotowania zawodowego.⁶
12. W przypadku niezatrudnienia osoby młodocianej lub nieprzedstawienia dokumentów zgodnie z postanowieniami ust. 11, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną, o której mowa w §5 ust.1 pkt 1).

§ 2

1. Wykonawca zrealizuje usługę w dniach 26-28. 10. 2016r.
2. Usługa realizowana będzie w Centrum Informacji Naukowej i Biblioteka Akademicka (CINiBA), ul. Bankowa 11a, 40-007 Katowice.
3. Usługa świadczona będzie dla maksymalnie 30 osób. Zamawiający zastrzega, iż liczba ta może ulec zmniejszeniu.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnej liczbie osób biorących udział w konferencji oraz o godzinach serwowania posiłków na trzy dni przed realizacją zamówienia.
5. Wykonawca zapewni wszystko, co jest niezbędne do prawidłowej realizacji usługi, a w szczególności:
 - 1) przygotowanie, dostarczenie i podawanie poczęstunków we wskazanym miejscu,
 - 2) zapewnienie oraz ustawienie i przygotowanie okrągłych stolików dla gości (tzw. „koktajlówki”) ,
 - 3) nadzór kelnerski, zwłaszcza w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło, (przerwy obiadowe)
 - 4) zapewnienie zastawy stołowej, (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza użycia plastikowych i papierowych naczyń i sztućców,
 - 5) dekoracyjne nakrycie stołów, wypożyczenie białych obrusów na stoły, serwetek papierowych,
 - 6) zapewnienie podgrzewaczy elektrycznych, werników itp. Potrawy ciepłe winny zostać podane w urządzeniach elektrycznych pozwalających na podtrzymywanie stosownej temperatury potraw ciepłych;
 - 7) dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas każdej z przerw, oraz zapewnienie odpowiedniej ilości szklanek i filiżanek przeznaczonych do ich konsumpcji (stosownie do ilości uczestników),
 - 8) menu powinno zawierać wyżywienie i napoje (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy),
 - 9) Wykonawca winien zapewnić wysoką estetykę usługi cateringowej i jakość poczęstunków, tj. zapewnić; przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości,
 - 10) Wykonawca powinien zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia, a także posprzątać niezwłocznie po zakończonym cateringu,

4- zgodnie z ofertą

5 - jeżeli dotyczy

6- dotyczy sytuacji, kiedy Wykonawca złoży w ofercie deklarację zatrudnienia do realizacji zamówienia osobę/y młodociane w rozumieniu przepisów o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy.

- 11) posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U.2015.594 z późn. zm.).
6. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p. poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, a także brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
7. W przypadku zastrzeżeń dotyczących usługi np.: niezgodności potraw z potrawami wymaganymi przez Zamawiającego, złej jakości potraw (potrawy nieświeże, zimne, nieestetycznie podane), Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić dyspozycje upoważnionej osoby Zamawiającego na swój koszt.
8. W dniu zakończenia usługi cateringu, nastąpi ocena usługi przez Zamawiającego pod względem zgodności z umową. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji usługi będzie podpisany protokół odbioru przedmiotu umowy, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
9. Na Wykonawcy spoczywać będzie odpowiedzialność za szkody poczynione przez pracowników zatrudnionych przez Wykonawcę przy realizacji usługi.

§ 3

1. Zamawiający upoważnia do kontaktów z Wykonawcą: p.: tel., faks:, e-mail:, w tym także do podpisania Protokołu Odbioru. W sprawach formalnych Zamawiający upoważnia p.: tel., faks:, e-mail:lub p.: tel., faks:, e-mail:,
2. Wykonawca upoważnia p. do kontaktów z Zamawiającym, tel.:, faks:, e-mail:.....
3. Ewentualna zmiana osoby, o której mowa w ust. 1 lub 2 wymaga pisemnej notyfikacji Strony dokonującej zmiany.
4. Strony wskazują następujący adres do doręczeń:
- 1) Zamawiający: ul. Bankowa 12,40-007 Katowice;
- 2) Wykonawca:
5. W przypadku zmiany adresu do doręczeń przez którąkolwiek ze Stron, powiadomi ona o tym fakcie drugą Stronę na piśmie najpóźniej w dniu następującym po tej zmianie. W przypadku braku takiego powiadomienia doręczenie dokonane na ostatnio wskazany adres będzie uważane za skuteczne.

§ 4

1. Za należyte wykonanie umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie obliczone na podstawie stawki zaoferowanej w ofercie:
- 1) Cena jednostkowa brutto za przerwę kawową:zł
- 2) Cena jednostkowa brutto za obiad w dniu 27.10.2016r.:zł
- 3) Cena jednostkowa brutto za obiad w dniu 28.10.2016r.:zł
- oraz faktycznej liczby uczestników, z tym, że wynagrodzenie nie może przekroczyć wartości umowy tj. kwoty: zł wraz z należnym podatkiem VAT (słownie:)⁷.
2. Podana liczba 30 uczestników jest ilością maksymalną. Zamawiający zastrzega sobie prawo do mniejszej liczby uczestników. Wysokość zapłaty zależy będzie od rzeczywistej ilości porcji.
3. Ceny jednostkowe wyszczególnione w ofercie Wykonawcy nie ulegną zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi on celem prawidłowego wykonania usługi, w szczególności: koszty wynagrodzeń pracowników, koszty artykułów spożywczych i

⁷-zostanie wpisana cena brutto oferty Wykonawcy,

przemysłowych, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu, a także koszty ogólne, w tym: wszelkie podatki, opłaty i elementy ryzyka związane z realizacją zamówienia, zysk Wykonawcy oraz podatek VAT.

5. Podstawą przyjęcia przez Zamawiającego faktury będzie stanowił podpisany przez strony protokół odbioru, o którym mowa w § 2 ust. 8.
6. Zapłaty wynagrodzenia Zamawiający dokona przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej faktury.
7. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego kwotą przelewu.
8. Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego ustawowych odsetek w razie opóźnienia w płatności.
9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie z kwoty wynagrodzenia za przedmiot umowy wymagalnych zobowiązań wobec Zamawiającego.

§ 5

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, bez względu na to czy szkoda faktycznie zaistniała, Wykonawca wypłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) z tytułu nienależytego wykonania umowy, w tym z tytułu nie zatrudnienia osoby młodocianej lub nieprzedstawienia dokumentów, zgodnie z postanowieniami § 1 ust. 11⁸ – w wysokości 10% wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1,
 - 2) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w szczególności określonych w §7 ust.1 umowy – w wysokości 15% wartości umowy lub rozwiązania umowy na podstawie §7 ust. 3 pkt 2) – w wysokości 25 % wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1.
2. Przez nienależyte wykonanie umowy należy rozumieć wykonanie przedmiotu zamówienia w sposób odbiegający od zapisów ogłoszenia o zamówieniu, opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu) i niniejszej umowy.
3. Jeżeli kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
4. Kary umowne lub odszkodowania należne Zamawiającemu z tytułu niniejszej umowy zostaną potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.
5. Jeżeli kara umowna lub odszkodowanie nie może zostać uiszczona zgodnie z postanowieniami ust. 4 Wykonawca wpłaci należność na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w nocie obciążeniowej, w terminie 14 dni od daty jej wystawienia.

§ 6

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada opłaconą polisę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy, ważną na czas realizacji niniejszego zamówienia, tj. w terminie określonym w §2 ust. 1.
2. Zamawiający może zażądać od Wykonawcy okazania dokumentu, potwierdzającego posiadanie opłaconej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalność, ważnej na dzień realizacji usługi. Odmowa okazania powyższego dokumentu lub brak wymaganego dokumentu może skutkować odstąpieniem Zamawiającego od umowy, zgodnie z postanowieniami §7 ust.1 pkt. 1.
3. W przypadku upływu terminu ważności polisy OC, o której mowa w ust. 1, w trakcie realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu niezwłocznie, jednak nie później niż na 3 dni przed upływem ostatniego dnia obowiązywania poprzedniej polisy, kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę wznowionej polisy OC. W razie niedochowania tego obowiązku Zamawiający może odstąpić od umowy, zgodnie z postanowieniami §7 ust.1 pkt. 1

8 -zgodnie z przepisem nr 6.

§ 7

1. Poza przypadkami przewidzianymi w innych przepisach prawa oraz postanowieniach niniejszej umowy Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w całości lub w części według własnego uznania, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu którejkolwiek z poniższych okoliczności:
 - 1) Wykonawca nie posiada aktualnego ubezpieczenia OC, o którym mowa w §6 ust. 1 lub nie przekazał Zamawiającemu kopii aktualnej polisy ubezpieczeniowej, zgodnie z wymaganiami §6 ust. 3;
 - 2) Wykonawca nie posiada lub utracił właściwości, które zgodnie z postanowieniami umowy i dokumentacji o której mowa w §1 ust.1, są konieczne dla realizacji przedmiotu umowy.
2. W razie zaistnienia 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 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Oświadczenie o odstąpieniu wymaga dla swej ważności formy pisemnej.

§ 8

Wykonawca nie może bez wcześniejszego uzyskania pisemnego zezwolenia Zamawiającego, przelewać lub przekazywać w całości albo w części innym osobom jakichkolwiek swych obowiązków lub uprawnień, wynikających z niniejszej umowy.

§ 9

1. Zamawiający może wyrazić zgodę na dokonanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, wyłącznie w sytuacji:
 - 1) konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie Zamawiającego;
 - 2) zmiany sposobu realizacji zamówienia z samodzielnej realizacji przez Wykonawcę, na realizację z udziałem podwykonawców lub zmiany zakresu czynności powierzonych podwykonawcom, z zastrzeżeniem, że podwykonawcy będą posiadać właściwości niezbędne do realizacji zamówienia (dotyczy przypadku, w którym Wykonawca powierza wykonanie części zamówienia podwykonawcom), a także zmiany sposobu realizacji zamówienia z realizacji przy udziale podwykonawców na samodzielną realizację przez Wykonawcę,
 - 3) zmiany lub rezygnacji z podwykonawców wskazanych w §1 ust. 6 wzoru umowy (podwykonawców, na zasoby których powołuje się Wykonawca), z zastrzeżeniem postanowień §1 ust. 10 wzoru umowy⁹;
 - 4) konieczności zmiany miejsca świadczenia usługi, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie Zamawiającego lub okoliczności od niego niezależnych. Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,
 - 5) w sytuacji zmiany cen w przypadku, kiedy zmiana ta będzie korzystna dla Zamawiającego, tzn. na cenę niższą, na pisemny wniosek jednej ze stron;
 - 6) ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmiany wartości umowy, o której mowa w § 4 ust 1 umowy,
 - 7) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.

§ 10

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie w szczególności przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.

⁹ - jeżeli dotyczy

§ 11

Spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron. Załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
2. Jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez Stronę składającą podpis w drugiej kolejności.
3. Jeżeli którakolwiek ze Stron nie umieści daty złożenia podpisu, jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez drugą Stronę.

| | |
|---------------------|-------------------|
| ZAMAWIAJĄCY: | WYKONAWCA: |
| Data: | Data: |

PROTOKÓŁ ODBIORU

Sporządzony dnia w
zgodnie z umową z dnia przedstawiciel(e)

.....
(nazwa jednostki zlecającej, nazwiska przedstawicieli)

dokonał(li) odbioru usługi:

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

Wykonana usługa odpowiada warunkom zawartej umowy i jej wykonanie nie budzi zastrzeżeń.

Wartość finansową usługi ustalono na kwotę z VAT.

Uwagi:

.....
.....

Zamawiający:

Wykonawca:..

.....
(podpisy wraz z pieczęciami)

.....
(podpisy wraz z pieczęciami)

MENU

1. Przerwa kawowa

1) Napoje gorące

- kawa: świeżo parzona, podawana w termosach (liczba termosów: 4)
- herbata: czarna, podawana w termosach (liczba termosów: 4)

Termosy powinny być – w razie potrzeby – uzupełniane. Na każdego z uczestników w czasie każdej z przerw powinno przypadać co najmniej 200 ml kawy i 200 ml herbaty. Do każdego z napojów należy zapewnić następujące dodatki: cukier w saszetkach (biały i brązowy), mleko 3,2% w mlecznikach, cytrynę (świeżo skrojoną, w formie plastrów).

2) Napoje zimne

- woda mineralna: niegazowana w ilości 50%, gazowana w ilości 50%; podawane w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (60% zamówienia) oraz w butelkach o pojemności nie przekraczającej 500 ml (40% zamówienia – proporcja wody gazowanej i niegazowanej to 50% do 50%);
- soki owocowe: pomarańczowy (50% zamówienia) i jabłkowy (50% zamówienia), podawane w szklanych dzbankach.

Na każdego z uczestników w czasie każdej przerwy kawowej powinno przypadać co najmniej 500 ml wody i 200 ml soku. Do zimnych napojów powinny zostać zapewnione szklanki.

3) Poczęstunek

- ciastka piekarnicze (minimum 2 rodzaje) oraz ciastka innego rodzaju (minirolaliki lub minipączki z nadzieniem), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba;
- ciasto pieczone (sernik, szarlotka, ciasto z owocami), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba.

Wymagany sposób podania posiłku w trakcie przerwy kawowej jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.

2. Przerwa obiadowa

1) Przerwa obiadowa w dniu 27.10.2016 r.

- I danie: zupa-krem z grzybów z grzankami – objętość jednej porcji min. 300 ml na osobę (min. 1 porcja na 1 osobę);
- II danie – danie mięsne 80% zamówienia, danie wegetariańskie 20% zamówienia;
- danie mięsne: rolada śląska (wołowa) z sosem – waga jednej porcji min. 200 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- danie wegetariańskie: zapiekane naleśniki ze szpinakiem i serem feta - waga jednej porcji min. 200 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- dodatek skrobiowy: kluski śląskie (z dziurką) – waga jednej porcji min. 150 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- dodatek warzywny: czerwona kapusta – waga jednej porcji min. 150 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby).

2) Przerwa obiadowa w dniu 28.10.2016 r.

- I danie: zupa-krem z pomidorów – objętość jednej porcji min. 300 ml na osobę (min. 1 porcja na 1 osobę);
- II danie – danie mięsne 80% zamówienia, danie wegetariańskie 20% zamówienia;
- danie mięsne: dorsz grillowany w warzywach – waga jednej porcji min. 200 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- danie wegetariańskie: quiche z warzywami- waga jednej porcji min. 200 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- dodatek skrobiowy: pieczone ziemniaki (pocięte w ćwiartki) – waga jednej porcji min. 150 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby);
- dodatek warzywny: bukiet surówek – waga jednej porcji min. 150 g/osobę (co najmniej 1 porcja dla 1 osoby).

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia zimnych napojów (woda mineralna i soki – w proporcji podobnej jak w trakcie przerw kawowych) w trakcie przerwy obiadowej.

Wykonawca w trakcie obu dni konferencji jest zobowiązany do zapewnienia soli i pieprzu w trakcie przerw obiadowych.

Wymaganym sposobem podania posiłku w trakcie przerwy obiadowej jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.

3. Szczegółowy harmonogram:

1) 26 października

- I przerwa kawowa: 09:30-10:00
- II przerwa kawowa: 12:15-12:30

2) 27 października

- I przerwa kawowa: 10:00-10:30
- Przerwa obiadowa: 13:30-14:30

3) 28 października

Przerwa obiadowa: 14:15-15:15

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin przerw kawowych i obiadowych.