

UMOWA Nr _____

W dniu w Dawidach Bankowych, pomiędzy

Nabywcą:

Gminą Raszyn ul. Szkolna 2A, 05-090 Raszyn NIP: 534-248-82-43,

Odbiorca:

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Ładach

Szkoła Podstawowa im. Ks. J. Poniatowskiego

z siedzibą w 05 - 090 Raszyn, ul. Długa 49, Dawidy Bankowe

posiadającą NIP 5342603827, REGON 383857991 reprezentowanym przez:

Irenę Uszyńską - Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ładach

zwanym dalej „**Zamawiającym**”,

a

_____ z siedzibą w _____ przy ul. _____

_____ wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd

_____. pod nr KRS _____, REGON _____,

NIP _____

reprezentowaną przez: Panią/Pana _____

lub

Panią/Panem prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą

_____ z siedzibą w _____

przy ul. _____ wpisaną /ym do Centralnej Ewidencji

i Informacji _____ o Działalności Gospodarczej, wg stanu na dzień

_____, NIP _____, REGON _____

zwaną /ym dalej **Wykonawcą**

w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu prowadzonym w oparciu o art. 4 pkt. 8 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), zawarto umowę o następującej treści:

§1

Przedmiot umowy

Przedmiotem umowy jest „**Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków dla dzieci z Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ładach, Szkoła Podstawowa im. Ks. J. Poniatowskiego**”

1. w zakresie: przygotowania dostarczania i wydawania obiadów dla dzieci w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Ładach, Szkoła Podstawowa im. Ks. J. Poniatowskiego – rozliczenia bezpośrednio z rodzicami/prawnymi opiekunami dzieci,
2. W zakresie pomieszczeń stołówki – Wykonawca zobowiązany będzie do wyposażenie stołówki w niezbędną zastawę (talerze i sztućce) i serwowania posiłków zgodnymi z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach do wydawania posiłków zgodnie z wymogami odpowiednich służb – obciążają Wykonawcę.

3. Zakres przedmiotu umowy obejmuje w szczególności:
 - 1) zawarcie umów na wydawanie posiłków z rodzicami/prawnymi opiekunami dzieci
 - 2) przygotowanie, dostarczenie i wydawanie posiłków w wyznaczonych przez Zamawiającego miejscach,
 - 3) odbiór i mycie naczyń po każdym posiłku,
 - 4) zapewnienie przez cały czas trwania realizacji usługi niezbędnej ilości artykułów spożywczych sprzętu do transportu i produkcji oraz innego sprzętu używanego do właściwego wykonywania usługi,
 - 5) zapewnienie przez cały czas trwania realizacji usługi niezbędnej ilości personelu koniecznego do właściwego świadczenia usługi, posiadającego kwalifikacje i uprawnienia oraz aktualne zaświadczenia o przebyciu badań lekarskich, niezbędne w świetle obowiązujących przepisów prawa.
 - 6) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania należytego porządku i czystości w stołówce szkolnej.

- 7) Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze stanem pomieszczeń nie wnosząc do niego zastrzeżeń.

§2

Obowiązki Wykonawcy i zasady realizacji przedmiotu umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczenia i wydania obiadów składających się z: zupy, drugiego dania i kompotu lub soku lub owocu. Wymagana jest również możliwość sprzedaży posiłków składających się z samej zupy lub samego drugiego dania.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy na sprzedaż obiadów z rodzicami/prawnymi opiekunami dzieci uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ładach, Szkoła Podstawowa im. Ks. J. Poniatowskiego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy, w tym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),
 - 2) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP,
 - 3) bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywności i Żywienia,
 - 4) zapewnienia możliwości serwowania posiłków uwzględniających diety specjalistyczne (tzw. dania zamienne),
 - 5) sporządzania posiłków z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności,
 - 6) odbioru odpadów pokonsumpcyjnych ze szkoły po każdym posiłku w odpowiednich pojemnikach zgodnie z zaleceniami Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w celu utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami (zakup i dostarczanie pojemników na odpady do Zamawiającego leży po stronie Wykonawcy).

4. Wykonawca zobowiązuje się do wydania obiadów w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Ładach, Szkoła Podstawowa im. Ks. J. Poniatowskiego.
- Obiady serwowane będą głównie podczas przerw pomiędzy lekcjami. Dokładne godziny Wykonawca uzgodni bezpośrednio z Dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ładach.
5. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie środkiem transportu, posiadającym dokument potwierdzający dopuszczenie do transportu żywności wydany przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw (w termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych umieszczane będą specjalne pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej z pokrywkami, w których będą znajdować się potrawy), zgodnie z poniższymi zasadami:
- a) dostarczenie posiłków będzie odbywać się z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w danej szkole i realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt,
 - b) transport posiłków będzie odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy) powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto na każde danie,
 - c) dowożone obiady muszą zachować odpowiednią temperaturę, tj: minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C a maksymalna temperatura produktów zimnych: surówki, kompot, owoc winna wynosić 15°C oraz jogurtu 10 °C,
 - d) diety specjalistyczne powinny być dostarczane w pojemnikach zamykanych, jednorazowych utrzymujących temperaturę i oznakowanych, a następnie zapakowanych do pojemników transportowych,
 - e) dostarczone do szkoły posiłki wydawane będą uczniom przez Wykonawcę na jego koszt,
6. Wykonawca przedstawiał będzie dwutygodniowy (od poniedziałku do piątku) jadłospis określający skład posiłków, ich kaloryczność i gramaturę, z zastrzeżeniem, że:
- a) obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
 - drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 130 g; mięso- ryba nie mniej niż 120-g, surówka nie mniej niż 150g; danie jarzkie i półmięsne gramatura nie mniej niż 400 gram;

- deser: kompot gramatura nie mniej niż 200 ml, owoc lub jogurt owocowy,
- b) jadłospis dwutygodniowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w rozkładzie dwutygodniowym,
- c) w tygodniu powinien być dostarczany 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz drugie danie z rybą (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś; zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a w pozostałe dwa dni: dania jarskie, lub półmieszne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu);
- d) danie z mięsa mielonego nie więcej niż 2 razy w miesiącu (kotlet mielony, befsztyk, zrazy);
- e) raz w miesiącu jako drugie danie powinny być naleśniki z serem lub racuchy;
- f) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających;
- g) Wykonawca zapewni możliwość serwowania posiłków zamiennych – tj. dań wegetariańskich – według potrzeb dzieci
- h) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu; mięso powinno być miękkie.

Wykonawca będzie przedstawiać jadłospis najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem kolejnego dwutygodniowego jadłospisu.

7. Do przygotowania posiłków zaleca się:

- a) stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych);
- b) stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, kasz;
- c) w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu;
- d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
- e) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
- f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

8. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. obiady muszą być przygotowywane z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się

stosowania mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

9. Liczba przygotowywanych i dostarczanych posiłków powinna zapewnić możliwość zakupu wszystkim chętnym do ich spożywania uczniom, przy czym ewentualne nadwyżki obciążają wyłącznie Wykonawcę.
10. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług w szczególności Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego udostępnienia środków transportu celem dokonania kontroli przewożonego przedmiotu umowy, przez przedstawicieli Zamawiającego. W przypadku gdy Wykonawca nie jest właścicielem środków transportu, obowiązany jest przedstawić oświadczenia od właścicieli środków transportu, uprawniające Zamawiającego do dokonania czynności kontrolnych. Wykonawca ustawi w miejscach wydawania posiłków wagi, umożliwiające przedstawicielom szkoły kontrolowanie wagi wydawanych porcji żywieniowych.
12. Na żądanie Zamawiającego, w terminie przez niego wskazanym, Wykonawca dostarczy protokół ostatniej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczący badania stanu czystości, stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, przestrzegania systemu HACCP.
13. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy OC lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną na wszystkie i jedno zdarzenie wynoszącą co najmniej 500 000 zł przez cały okres realizacji umowy obejmującą między innymi zdarzenia losowe i zatrucia. W przypadku wygaśnięcia ubezpieczenia przedstawionego w toku postępowania przetargowego Wykonawca zobowiązuje się do jego przedłużenia lub zakupu nowego ubezpieczenia na cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca przedstawi dokument potwierdzający przedłużenie dotychczasowej umowy ubezpieczenia lub dokument potwierdzający zawarcie nowej umowy ubezpieczenia najpóźniej jeden dzień roboczy przed upływem okresu obowiązywania aktualnego ubezpieczenia. Przedstawiony dokument powinien obejmować okres ubezpieczenia, aby była zachowana ciągłość okresu ubezpieczenia. W przypadku niezachowania ciągłości ubezpieczenia

Zamawiający może od umowy odstąpić z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca. Polisa OC stanowi Załącznik nr 4 do umowy.

14. Zamawiający dopuszcza możliwość świadczenia usług w zakresie obsługi gastronomicznej imprez szkolnych po uprzednim zleceniu i uzgodnieniu z Dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ładach oraz zawarciu stosownej umowy.
15. Wykonawca nie ma prawa do komercyjnego wykorzystywania pomieszczeń i jej wyposażenia, sprzętu celem świadczenia usług innych niż zostały określone w niniejszej umowie.

§3

Okres obowiązywania umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi objęte niniejszą umową począwszy **od dnia 1 września 2021 r. do 30 czerwca 2022 r.**
2. Usługa świadczona będzie we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych. O okresie przerw świątecznych lub dni dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych Wykonawca zostanie poinformowany z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem.
3. Po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ładach, Wykonawca umożliwi zakup posiłków dla uczniów przebywających pod opieką szkoły w czasie ferii zimowych oraz półkolonii letnich
4. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy danej szkoły, Wykonawca zobowiązuje się do dostawy obiadów o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ładach.

§4

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Za przygotowanie i wydanie jednego obiadu (zgodnie z §2 ust. 7 lit. a) ustala się cenę jednostkową w wysokości **XX.XX** zł brutto (słownie:) zgodnie z ofertą Wykonawcy.
2. Cena jednostkowa brutto, o której mowa w ust. 1, zawiera należyty podatek VAT.
3. **Wykonawca za obiady rozlicza się bezpośrednio z rodzicami.** Odsprzedaż odbywać ma się na podstawie umów jakie wykonawca zawrze z rodzicami/opiekunami prawnymi dzieci. Wykonawca określi zasady wykupu obiadów, z tym że nie mogą być one mniej korzystne niż następujące zasady:

- a) opłaty za obiad mogą być wnoszone zarówno gotówką jak i przelewem bankowym na rachunek bankowy Wykonawcy;
 - b) Wykonawca wydaje osobom, które wykupiły posiłki na dany miesiąc, dokument z którego będzie wynikało uprawnienie do korzystania z obiadów.
4. Należności z tytułu realizacji przez Wykonawcę usług niewchodzących w zakres podstawowy przedmiotu umowy (o których mowa w §2 ust. 15 i 16) nie mogą mieć wpływu na cenę obiadu i będą przedmiotem oddzielnych umów.

§5

Ciągłość realizacji umowy

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości świadczonych usług objętych umową.
2. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie płynności przygotowywania i dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń tj. zawieje, nadmierne opady śniegu, awaria środka transportu itp. bez wpływu na ceny obiadów.
3. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, ograniczeń wydanych przez odpowiednie władze sanitarne uniemożliwiające zachowanie ciągłości świadczonych usług, po poinformowaniu o tym fakcie przez Wykonawcę lub uzyskaniu takiej informacji przez Zamawiającego z innych źródeł - Zamawiający może zlecić wykonanie umowy podmiotowi trzeciemu na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§6

Odpowiedzialność odszkodowawcza i kary umowne

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
 - a) w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca – Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 10 000zł.
 - b) w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków w stosunku do wymogów określonych w §2 ust. 3 pkt 1-4 lub §2 ust. 5 lub §2 ust. 7 lub §2 ust. 8

na skutek naruszenia, przepisów sanitarno-epidemiologicznych - w wysokości 1000 zł w każdym stwierdzonym przypadku,

c) w przypadku opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków - 100 zł za każdą rozpoczętą godzinę spóźnienia;

d) za rażące naruszenie jakichkolwiek postanowień umowy, dla których w punktach poprzedzających nie wyszczególniono kary umownej - Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000 zł za każdorazowe naruszenie.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych do pełnej wysokości szkody.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość w przypadkach:

1) stwierdzenia, że osoby realizujące przedmiot umowy nie posiadają czystej odzieży ochronnej,

2) stwierdzenia, że posiłki nie są sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności,

poza naliczeniem kary umownej, o której mowa w ust. 2 lit. a, zawiadomienia

Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nieprawidłowościach stwierdzonych podczas realizacji przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

§7

Rozwiązanie i odstąpienie od umowy

1. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych w następujących przypadkach:

a) stwierdzenia naruszenia §1 i §2 niniejszej umowy,

b) naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych, decyzji terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających świadczenie usług obejmujących przedmiot zamówienia.

2. Zamawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia, w każdym czasie w przypadku powtarzającego się naruszenia przez Wykonawcę warunków umowy, po uprzednim pisemnym wezwaniu Wykonawcy do natychmiastowego (maksymalnie 3 – dniowego) zaniechania naruszeń.

3. 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.

4. Każdej ze stron przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia po wskazaniu przyczyn. Bieg okresu wypowiedzenia rozpoczyna się od pierwszego dnia miesiąca następującego po złożeniu oświadczenia o wypowiedzeniu.
5. Poza przypadkami, o których mowa powyżej, Stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:
 - 1) Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
 - a) zostanie ogłoszona upadłość, likwidacja, zawieszenie działalności Wykonawcy,
 - b) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - c) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
 - 2) Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - a) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.

§8

Nadzór nad realizacją umowy

1. **IRENA USZYŃSKA** tel. +22 720 25 69 lub 720 13 69 e-mail sekretariat@zsplady.raszyn.pl – przedstawiciel Zamawiającego będzie pełnił funkcję koordynatora w zakresie realizacji obowiązków Zamawiającego wynikających z niniejszej umowy.
2. tel. e-mail
– przedstawiciel Wykonawcy będzie pełnił funkcję koordynatora w zakresie realizacji obowiązków Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy.

§9

Adresy do doręczeń

1. Strony prowadzić będą wszelką korespondencję, itp. na piśmie lub w formie elektronicznej.
2. Wszelka korespondencja pomiędzy stronami będzie kierowana adresy wskazane na wstępie umowy. Korespondencja prowadzona w formie elektronicznej będzie kierowana na:

- 1) Zamawiającego: e-mail sekretariat@zsplady.raszyn.pl, faks. +22 720 25 69 lub 720 13 69 wew. 200
- 2) Wykonawcy: e-mail, nr faks:
3. Skutki prawne wywołuje tylko korespondencja doręczona osobiście, listem poleconym, faksem lub w formie elektronicznej.
4. Strony zobowiązane są niezwłocznie zawiadamiać się o każdorazowej zmianie adresu miejsca siedziby oraz numerów telefonów i telefaksów. W razie zaniedbania tego obowiązku pismo przesłane pod ostatnio wskazany przez Stronę adres i zwrócone z adnotacją o niemożności doręczenia pozostawia się w dokumentach ze skutkiem doręczenia.

§ 10

Zmiana umowy

1. Strona wnosząca o zmianę umowy zobowiązana jest do przekazania na piśmie warunków zmiany wraz z uzasadnieniem w terminie 2 dni od daty zaistnienia okoliczności lub na 7 dni od proponowanego terminu wprowadzenia zmiany.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§11

Postanowienia końcowe

1. Prawa i obowiązki stron określone i wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie bez zgody drugiej.
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. W sprawach spornych pomiędzy stronami niniejszej umowy właściwy będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Nieważność któregoś z zapisów umowy nie powoduje nieważności całej umowy. W przypadku, gdy którykolwiek z zapisów umowy zostanie prawomocnie uznany za nieważny, w jego miejsce stosuje się odpowiedni przepis polskiego prawa powszechnie obowiązującego.
5. Umowę sporządzono w pięciu jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca i cztery Zamawiający.
6. Integralną częścią umowy są:
 - a) załącznik nr 1 - formularz ofertowy Wykonawcy,

- b) załącznik nr 2 - wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu umowy,
- c) załącznik nr 3 - wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych w celu wykonania przedmiotu umowy,
- d) załącznik nr 4 – polisa OC.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA