

**PROJEKT UMOWY NR 3/2018/ZP**

zawarta w dniu .....**2018** r. w Międzyborowie pomiędzy **Gminą Jaktorów** reprezentowaną na podstawie otrzymanego pełnomocnictwa przez

przez:

**Pana Dariusza Grabowskiego – Dyrektora Zespołu Szkół Publicznych w Międzyborowie**  
z kontrasygnatą Głównego Księgowego ZSP w Międzyborowie - **Pani Magdaleny Mińkowskiej**  
zwanym w dalszej treści umowy „**Zamawiającym**” ,

a.....

działająca na podstawie wpisu do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez....., pod numerem....., NIP: ....., REGON:..... zwanej dalej „**Wykonawcą**”  
reprezentowaną przez: .....

Umowa niniejsza została zawarta w związku z przeprowadzonym postępowaniem w trybie zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r.. poz. 1986) zwanej dalej „Ustawą” o wartości szacunkowej przedmiotu zamówienia, poniżej kwoty określonej w art. 138g ust. 1 tj. kwoty 750 000 euro.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

- 1) Przedmiotem umowy jest **przygotowanie i dostarczenie posiłków dla Zespołu Szkół Publicznych w Międzyborowie w 2019 roku.**
- 2) Przedmiot zamówienia obejmuje realizację dwóch zadań:  
**Zadanie nr 1**  
**„Przygotowanie oraz dostarczenie posiłków dla Przedszkola w Zespole Szkół Publicznych w Międzyborowie”**  
**Zadanie nr 2**  
**„Przygotowanie oraz dostarczenie i wydanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej oraz Gimnazjum w Zespole Szkół Publicznych w Międzyborowie”.**
- 3) Pod pojęciem posiłek należy rozumieć:  
**Dla zadania nr 1:**

**Posiłek powinien składać się z:**

- Zupy – 250 ml.
- Drugiego dania w tym:
  - a) produkt węglowodanowy: ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź, np. kluski śląskie 200g.;
  - b) produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba) – gotowy 80g.;
  - c) surówka, jarzyny gotowane, bądź owoc 100g.(asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny);
  - d) kompot 200ml. z produktów świeżych i pełnowartościowych.
  - e) Dwa razy w tygodniu drugie danie jarskie składające się z:
  - f) produktu węglowodanowego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski, placki, itp.200g.;
  - g) produkt białkowy (ryba, ser, jaja kurze) – gotowy 80g.;
  - h) surówka, jarzyny gotowane, bądź owoc 100g.(asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny);
  - i) kompot 200ml. z produktów świeżych i pełnowartościowych.

**Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie dla zadania nr 1: ok. 34.800 szt.** - ilość posiłków została oszacowana na podstawie frekwencji uczestnictwa przedszkolaków na obiadach w 2018 roku oraz prognozy na 2019 roku i może ulec zmianie. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

## Dla zadania nr 2:

### Posiłek powinien składać się z:

- Drugiego dania w tym:
  - a) ziemniaki ( kasza, ryż, lub makaron ) 250g,
  - b) danie mięsne lub ryba ( gotowe ) 90 g, danie mięsne z kością np. kurczak (gotowe) 135 g, gulasz z sosem 135 g, danie mięsne w jednym kawałku z sosem w tym porcja mięsna bez sosu 90 g,
  - c) surówka lub jarzyny gotowane – 150 g ( asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny),
  - d) raz w tygodniu posiłek z rybą lub pierogi czy naleśniki bądź kluski śląskie – 300 g,
  - e) kompot – 200 ml z produktów świeżych i wartościowych,
  - f) 1 owoc ( zgodnie z sezonem ).

**Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie dla zadania nr 2: ok. 17.600 szt.** - ilość posiłków jest ilością szacowaną. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

## § 2

### Obowiązki Wykonawcy

#### I. Ustala się następujące Obowiązki Wykonawcy:

##### I. Dla zadania nr 1:

- a) Posiłek powinien być przygotowany ze świeżych i pełnowartościowych produktów oraz estetycznie zapakowany.
- b) Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne ( zawierające produkt białkowy, np: ryba, jaja kurze, ser).
- c) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla dzieci bezmlecznych oraz dla dzieci z innymi alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniem lekarskim, o których będzie informowany przez zamawiającego przy podawaniu dziennej ilości zamawianych porcji obiadowych. Posiłki te muszą być urozmaicone i pełnowartościowe. Na dzień ogłoszenia postępowania przetargowego w Przedszkolu występowały następujące diety:
  - dieta bez mleczna;
  - dieta wegetariańska;
  - dieta bez mleka, nabiału i piuryn;
  - dieta bez mleka, nabiału i glutenu;
  - dieta bez mleka, nabiału i cytrusów;
  - dieta bez mleka, nabiału, jaj, słodczy;
  - dieta bez mleka, nabiału, jaj, słodczy, soi, jablek;
  - dieta bez mleka, nabiału i marchewki;
  - dieta bez cukru i słodczy;
  - dieta bez mleka, nabiału, glutenu, słodczy, konserwantów, cukru.
- d) Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu **dla dzieci bez alergii pokarmowej jak również dla dzieci bezmlecznych zaś dla innych alergików informować na bieżąco bądź również zapewnić jadłospis dekadowy.** Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinien być urozmaicone i różnorodny a także zawierać, wartości energetyczne przygotowanych przez wykonawcę posiłków. Jadłospis ten musi być dostarczony Zamawiającemu w ostatni dzień dekady jadłospisu poprzedniego.
- e) Proces przygotowania posiłków, dostarczania i przekazania personelowi przedszkola musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego.
- f) Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego jak również jakość i zgodność z warunkami umowy.
- g) Posiłki powinny być dostarczone w termosach hermetycznie zamkniętych, na które wykonawca przedłoży zamawiającemu odpowiednie atesty i certyfikaty. Transport posiłków powinien odbywać samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty

- potwierdzające dostosowanie pojazdu.
- h) Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw. Posiłki muszą być dostarczane w godzinach od 11.00 do godziny 11:30.
  - i) **Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na runku ulepszaczy smaków jak również gotowych dań w torebkach.**
  - j) Zamawiający obliguje osobę dostarczającą posiłki, że jako przedstawiciel firmy, z którą została zawarta umowa, będzie obecny podczas kontroli wagowej dostarczonego posiłku.
  - k) Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.
  - l) Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
  - m) Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych.
  - n) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
  - o) Posiłki przygotowywane muszą być w oparciu przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. Poz. 594) oraz rozporządzeń szczegółowych do przedmiotowej ustawy w tym przede wszystkim Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. 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 2015 r. Poz. 1256).

II. Dla zadania nr 2:

- a) Posiłek powinien być przygotowany ze świeżych i pełnowartościowych produktów oraz estetycznie wydany.
- b) Posiłek powinien składać się z gotowego produktu białkowego najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba, ser, drób ).
- c) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla dzieci bezmlecznych oraz dla dzieci z innymi alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniem lekarskim, o których będzie informowany przez zamawiającego przy podawaniu dziennej ilości zamawianych porcji obiadowych. Posiłki te muszą być urozmaicone i pełnowartościowe.
- d) Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu **dla dzieci bez alergii pokarmowej jak również dla dzieci bezmlecznych zaś dla innych alergików informować na bieżąco bądź również zapewnić jadłospis dekadowy.** Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinien być urozmaicony i różnorodny a także zawierać, wartości energetyczne przygotowanych przez wykonawcę posiłków. Jadłospis ten powinien być dostarczony w ostatni dzień dekady jadłospisu poprzedniego.
- e) Proces przygotowania posiłków, dostarczenia i wydania musi być zgodny z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia zbiorowego.
- f) Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.
- g) Wymagana jest należyta staranność przy realizacji przedmiotu umowy.
- h) Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.
- i) Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
- j) Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
- k) Posiłki powinny być dostarczone w termosach hermetycznie zamkniętych, na które wykonawca przedłoży zamawiającemu odpowiednie atesty, certyfikaty oraz samochodem przystosowanym do przewozu żywności.
- l) Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy, dostarczone do szkoły w miejsce wskazane przez Zamawiającego gorące, świeże, smaczne w dwóch transzach: I w godzinach od 11.00 do godziny 11:30, II w godzinach od 12.00 do 12:30.
- m) **Wykonawca zobowiązuje się nie stosować gotowych potraw konserwowych.**
- n) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym z tzw. punktach zbiorowego żywienia, posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności.
- o) O każdej zmianie ilości posiłków dyrektor szkoły lub upoważniony pracownik będzie Wykonawcę

informował na piśmie.

- p) W przypadku zmniejszenia ilości posiłków w stosunku do zakładanej, Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia.
- q) Dostarczone posiłki przyjmował będzie przedstawiciel szkoły przy czym rozdanie posiłku i pozostawienie zaplecza kuchennego w czystości należy do obowiązków wykonawcy (np. zmywanie naczyń, posadzek, stolików itp.). **Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zapewni obecność osoby, która będzie wydawała posiłki uprawnionym uczniom Szkoły Podstawowej oraz Gimnazjum.**
- r) Zużyte naczynia i opakowania będą odbierane przez Wykonawcę w dniu dostawy posiłków,
- s) Worki na zużyte naczynia i opakowania zapewnia Wykonawca,
- t) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- u) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru zlewek we własnych naczyniach tym samym dniu, w którym zostały dostarczone posiłki.

### § 3

#### Termin realizacji przedmiotu umowy

Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie **od dnia 02.01.2019 r. do dnia 31.12.2019 r.** w dniach, nauki przedszkolnej oraz szkolnej **tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej, uwzględniając okres dyżuru letniego przedszkola** lub do momentu wykorzystania maksymalnej kwoty wynagrodzenia za realizację zamówienia.

### § 4

#### Wynagrodzenie

1. Strony ustalają, iż maksymalne wynagrodzenie wykonawcy nie może przekroczyć:
  - a) dla Zadania nr 1 kwoty brutto:.....zł słownie:..... zł, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.
  - b) dla Zadania nr 1 kwoty brutto:.....zł słownie:..... zł, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.
2. Strony ustalają cenę jednego posiłku:
  - a) dla Zadania nr 1 na kwotę brutto:.....zł słownie:..... zł, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.
  - b) dla Zadania nr 1 na kwotę brutto:.....zł słownie:..... zł, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.
3. Wynagrodzenie wypłacone Wykonawcy będzie wynikało **z ilości faktycznie dostarczonych posiłków** i ceny jednego posiłku zarówno dla zadania nr 1 jak i zadania nr 2.
4. Wykonawca złoży fakturę na początku każdego miesiąca rozliczając faktyczną ilość dostarczonych posiłków w poprzednim miesiącu, wraz z załączonym wykazem ilości dostarczonych posiłków, potwierdzonym przez Dyrektora Szkoły. Wykaz będzie stanowił załącznik do faktury i będzie podstawą do jej wystawienia.
5. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1, 2,3 będzie płatne każdorazowo w terminie 14 dni od daty złożenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury w siedzibie Zamawiającego.
6. W wynagrodzeniu określonym w § 4 ust. 1 i 2 mieszczą się wszelkie koszty wykonania przedmiotu umowy, zgodnie ze złożoną ofertą cenową.
7. W związku z centralizacją podatku VAT Fakturę za realizację przedmiotu umowy należy wystawić na:  
**Nabywca: Gmina Jaktorów ul. Warszawska 88, 96-313 Jaktorów NIP: 838-14-26-443.**  
**Odbiorca: Zespół Szkół Publicznych w Międzyborowie ul. Staszica 5.**
8. Za termin zapłaty faktury uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi dokonanie przelewu wynagrodzenia na konto wskazane przez Wykonawcę.
9. Przedkładając fakturę do realizacji wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację dyrektora szkoły.

### § 6

#### Obowiązki Zamawiającego

Do obowiązków Zamawiającego należy:

- 1) Odbiór codziennej ilości dostarczonych posiłków przez upoważnioną osobę ze szkoły.
- 2) Informowanie Wykonawcy przez upoważnionego pracownika danej szkoły o wymaganej ilości dostarczonych posiłków na dany dzień.
- 3) Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków, o której mowa w ust. 2, będzie przekazywana Wykonawcy najpóźniej w dniu dostawy do godz. 9.15.

- 4) Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków będzie przekazywana Wykonawcy w formie pisemnej, telefonicznej, e-mailowej bądź faksem.
- 5) Udostępnienie pomieszczenia.
- 6) Zabezpieczenia opieki podczas posiłków.
- 7) kontroli dostarczonych posiłków.
- 8) Kontrola posiłków będzie obejmowała zakres świadczonej usługi opisany w niniejszej umowie.
- 9) Z kontroli, o której mowa w pkt 7 i 8 zostanie sporządzony protokół.
- 10) Protokół będzie każdorazowo przekazany Wykonawcy w formie pisemnej, e-mailowej bądź faksem.
- 11) Kontrolę ze strony Zamawiającego będą przeprowadzali upoważnieni pracownicy Zespołu Szkół Publicznych w Międzyborowie.
- 12) Sporządzenie wykazów uczniów spożywających posiłki.
- 13) Zgłoszenie na bieżąco Wykonawcy na piśmie ewentualne zmiany ilości posiłków, które mają być dostarczone.

## **§ 7**

### **Nadzór**

1. Nadzór ze strony Zamawiającego będą pełnić:
  - Dariusz Grabowski - dyrektor Zespołu Szkół
  - Ewa Mazur – wicedyrektor Zespołu Szkół Publicznych w Międzyborowie
  - Anna Majewska – intendent.
2. Nadzór ze strony Wykonawcy będzie pełnić :
  - Pani/Pan.....
3. Zamawiający jest uprawniony do kontroli lokalizacji w której są przygotowywane posiłki pod kątem zgodności z wymaganiami ustawowymi oraz kontroli osób przygotowujących posiłki, zaświadczeń dla nich, etc pod kątem zgodności z wymaganiami przepisów prawa.

## **§ 8**

### **Tryb rozwiązania umowy**

1. W przypadku nie wywiązania się z umowy i nie zastosowania się do zaleceń dotyczących uchybień w zakresie realizacji przedmiotu umowy, po trzech takich sytuacjach, Zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą w trybie natychmiastowym.
2. Potwierdzeniem przypadku rozwiązania umowy, o którym mowa w ust. 1 będą protokoły z przeprowadzonych kontroli.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia. Wypowiedzenie należy złożyć na piśmie w siedzibie Zamawiającego do ostatniego dnia miesiąca. Odstąpienie albo rozwiązanie umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
4. 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. W takim przypadku zleceniobiorca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
5. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
  - a) likwidacji lub rozwiązania Wykonawcy,
  - b) W przypadku wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
  - c) Nie rozpoczęcia w dniu 02.01.2018r. bądź zaniechania przez Wykonawcę wykonania przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz niepodjęcia jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.

## **§ 9**

### **Kary umowne**

1. Strony ustanawiają kary umowne w następujących sytuacjach:
  - 1) z tytułu nieterminowego wykonania przedmiotu umowy tj. niedostarczenie wymaganej ilości posiłków do każdej ze szkół do godz. 11.30, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej wartości zamówionej dostawy na dany dzień,
  - 2) z tytułu nierzetelnego wykonania przedmiotu umowy tj. w każdym przypadku kiedy Wykonawca nie spełni warunków, o których mowa w § 1 oraz w § 2 umowy , Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej wartości zamówionej dostawy na dzień, w którym stwierdzono uchybienie,

- 3) za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust.1,
  - 4) za odstąpienie przez Wykonawcę od umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt a) i b) umowy,
  - 5) zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kar umownych z bieżących należności Wykonawcy. Zapłacenie lub potrącenie kary za nie dotrzymanie warunków umowy, nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonywania zobowiązań umownych.
  - 6) Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych z tytułu zwłoki w zapłacie za fakturę.
2. W przypadku gdy kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach przewidzianych w Kodeksie cywilnym.

## **§ 10**

### **Zmiany w umowie**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty w przypadkach, gdy:
  - 1) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
  - 2) nastąpi zmiana przepisów prawa w zakresie podatku od towarów i usług w zakresie przedmiotu umowy prowadząca do podwyższenia całkowitego wynagrodzenia za realizację przedmiotu umowy
2. Strony umowy uznają zasadność wprowadzenia zmian do umowy, a zmiany te nie wywołają niekorzystnych skutków dla Zamawiającego i nie spowodują zmiany oferowanych warunków realizacji zamówienia będących podstawą oceny ofert.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.
4. Zmiany środka transportu, przeznaczonego do realizacji przedmiotu umowy nie wymaga formy aneksu do niniejszej umowy, a jedynie pisemnie wyrażonej zgody przez Zamawiającego, przy czym ten środek transportu musi spełniać warunki w nie gorsze niż opisane przez Zamawiającego

## **§ 11**

### **Postanowienia końcowe**

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną za wszelkie zwinione przez siebie szkody osobiste i majątkowe wobec osób trzecich, które mogą powstać z związku z wykonywaniem niniejszej umowy oraz roszczenia odszkodowawcze wynikające z prawomocnych orzeczeń sądowych, łącznie z wszelkimi wynikającymi z tego tytułu kosztami, które mogłyby być skierowane do Zamawiającego lub przedsiębiorstw pozostających pod jego kontrolą, osób upoważnionych do ich reprezentacji, pracowników i innych osób działających w imieniu Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności w formie aneksu do umowy, podpisanego przez obie strony.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Zabrania się cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez pisemnej zgody Zamawiającego.
5. Spory wynikające z umowy rozpatrywać będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego, 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

## **§ 12**

### **Załączniki do umowy**

Integralną częścią niniejszej umowy jest :

- 1) Formularz oferty

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**