**Umowa nr M-2373-01/2022**

Zawarta w dniu ……………….. pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Koszalinie** z siedzibą przy ul. Szpitalnej 2, 75-720 Koszalin, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń Innych Organizacji Społecznych
i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotne Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000006439, akta rejestrowe przechowywane są w Sądzie Rejonowym w Koszalinie IX Wydział Krajowego Rejestru Sądowego, NIP: 669-21-91-946, REGON: 330904973, reprezentowanym przez Elżbietę Czeszewską - kierownika samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej uprawnionego do reprezentacji Zamawiającego zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnemu KRS, zwanym w treści umowy Zamawiającym,

 a …………………………………………………………………………………………………………… …………………………………………………………………………………………………………… …………………………………………………………………………………………………………… reprezentowaną/ym przez………………

zwanym w treści umowy Wykonawcą.

**§ 1**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usług cateringowych w zakresie całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych w SP ZOZ MSWiA w Koszalinie w niżej wymienionych jednostkach organizacyjnych:

- Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym – ul. Lelewela 58, Słupsk;

- Oddziale Chirurgii Jednego Dnia – ul. Lelewela 58, Słupsk.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie z formularzem ofertowym, który stanowi załącznik nr 1 do umowy, do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług żywieniowych polegających na przygotowywaniu i dostarczeniu posiłków, zgodnie
z wymogami i standardami obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej,
z uwzględnieniem diet indywidualnych i specjalnych.
2. Szacunkowa wartość umowy wynosi:

Wartość netto: …………………………………. (słownie: ………………………….)

Wartość brutto: …………………………………. (słownie: ……………………………)

1. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków codziennie, zgodnie z opisanym schematem zawartym w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, w ramach obu oddziałów w następujących godzinach:

- śniadanie o godz. 8:00;

- obiad o godz. 13:00;

- kolacja o godz. 18:00.

**§ 2**

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higienicznych i wymagań zgodnych z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. W ramach realizacji niniejszej umowy, z uwzględnieniem innych obowiązków określonych w niniejszej umowie, Wykonawca zobowiązany jest:
3. zapewnić standard żywienia obowiązujący w placówkach służby zdrowia,
z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet (jadłospisy opracowane z konsultacją z dietetykiem dyplomowanym) oraz zapewnić odpowiedni skład
i kaloryczność posiłków w oparciu o system HACCP,
4. posiadać wdrożony system HACCP, GMP, GHP, zgodnie z obowiązującą ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006, zobowiązującą wszystkie zakłady żywienia zbiorowego do wdrożenia wyżej wymienionego systemu,
5. zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych, doboru pokarmów – zgodnie
z zaleceniami Instytutu Żywienia i Żywności w Warszawie,
6. do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach,
7. posiadać aktualne zezwolenie wydane przez właściwego Inspektora Sanitarnego, potwierdzające, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania i dowozu posiłków oraz realizuje program i procedury
z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.,
8. posiadać aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną, w której Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności,
9. do zapewnienia, że urządzenia i sprzęt służący do przygotowywania posiłków jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymogi określone w Dyrektywie Unii Europejskiej w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (WE NR 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r.),
10. posiadać aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności (dotyczy wszystkich środków transportu),
11. do zapewnienia, że osoby z pomocą których wykonywać będzie przedmiot umowy posiadają aktualne i ważne badania lekarskie, sprawowana będzie nad nimi kontrola higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży,
12. do udostępnienia Zamawiającemu, na jego wezwania, kopii wszystkich niezbędnych zezwoleń, dokumentów i atestów związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy,
13. do zapewnienia ciągłości usługi objętej umową przez 7 dni w tygodniu przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, przez wszystkie dni zawartej umowy w tym dni świąteczne i dni wolne od pracy (również w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających samodzielne przygotowania przez Wykonawcę i dostarczenie posiłków) lub do wyczerpania wartości umowy określonej w § 1 pkt. 3.

**§ 3**

1. Rodzaje diet oraz ich wartości energetyczne i odżywcze mające zastosowanie przy sporządzaniu posiłków wyszczególniono w załączniku nr 3 do umowy stanowiącym jej integralną część.
2. Diety realizowane będą zgodnie z zaleceniami lekarza prowadzącego, wydanymi po wizycie lekarskiej.
3. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach, który odpowiedzialny będzie za właściwą zawartość substancji odżywczych oraz kaloryczności przygotowanych posiłków.
4. Wykonawca przygotowywać będzie dla Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego jadłospis dekadowy (10-dniowy) uwzględniający sezonowość i święta, do akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmian
w proponowanym jadłospisie. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje
w ciągu 3 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z Zamawiającym.
5. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej do podania posiłku pacjentowi (zabezpieczone przed wystygnięciem),
tj. wydawane posiłki w momencie dotarcia do Zamawiającego powinny mieć temperaturę: zupa 85°C +/- 5°C , drugie danie 75°C +/- 5°C , napoje gorące 80°C +/- 5°C , napoje zimne 9-15°C +/- 5°C , z wyłączeniem surówek, sałatek.
6. Zamawiający wymaga aby dzienne żywienie chorych w diecie cukrzycowej insulino-zależnej składało się z 5 posiłków. Posiłki dodatkowe wymagane w diecie cukrzycowej lub innej (drugie śniadanie i podwieczorek) będą dostarczane wraz z posiłkami głównymi.
7. Zgłoszenie ilościowe (z podziałem na diety) posiłków dla pacjentów odbywać się będzie poprzez przesłanie na adres e:maila Wykonawcy (adres e:mail: ……………………………………………………..) każdego dnia poprzedzającego dzień dostawy do godziny 10:00, przez osoby upoważnione przez Zamawiającego (z adresu e:mail: ………………………………………) lub telefonicznie na nr ………………………
8. W szczególnych przypadkach zamówienia mogą być składane drogą pisemną, telefoniczną lub faxem w zależności od możliwości jednostki (np. w okresie wdrażania systemu informatycznego, zmiany systemu u Zamawiającego, na wypadek awarii systemu lub sieci).
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania liczby i rodzaju (diet) posiłków drogą elektroniczną lub telefoniczną (telefonicznie - w szczególności w soboty, niedziele, dni wolne od pracy, w dni robocze po godz. 15tej). Korekty mogą dotyczyć zarówno zmniejszenia jak i zwiększenia liczby zamówionych wcześniej posiłków i diet. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone przez Zamawiającego korekty co do zmiany rodzaju diety, liczby śniadań, obiadów, kolacji - zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów.
10. Ilość zamówionych przez Zamawiającego posiłków wynikać będzie z ilości hospitalizowanych pacjentów w jednostkach wymienionych w § 1 ust. 1.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dnie moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezbiałkowa, bezglutenowa, bezmięsna).
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów) bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu.
13. Wykonawca umożliwi zamówienie dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych oddzielnie posiłków (np. w sytuacji przyjęcia pacjenta po godzinach wydawania śniadań, uwzględniając wydanie przyjętemu pacjentowi tylko obiadu oraz kolacji, bez konieczności liczenia pełnego dnia żywieniowego).
14. Wykonawca zobowiązuje się przesłać do Zamawiającego w wersji elektronicznej (adres e:mail: zol.slupsk@poliklinika.koszalin.pl), w dzień poprzedzający dostawę, obowiązujący jadłospis na dany dzień.
15. Osobą odpowiedzialną za prawidłową realizację umowy ze strony Wykonawcy jest: …………………………….. tel. ………………..
16. Osobami odpowiedzialnymi za prawidłową realizację umowy ze strony Zamawiającego:

- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy:

Irena Kowalska tel. …………………………… e-mail: zol.slupsk@poliklinika.koszalin.pl

- Oddział Chirurgii Jednego Dnia:

Barbara Grądek tel. …………………………… e-mail:

**§ 4**

1. Dystrybucja posiłków do łóżek pacjentów leży w gestii Zamawiającego.
2. Odbiór naczyń jednorazowych należy do Wykonawcy, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzania kontroli poprawności świadczenia usług objętych umową, a w szczególności: − kontroli jakości (oceny smaku, zapachu, temperatury) i ilości posiłków, − przestrzegania przepisów, norm
i zasad sanitarno–epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, − przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych
i smakowych oraz sezonowości posiłków, − przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów, − przeprowadzania sondaży wśród pacjentów dotyczących wydawanych posiłków, − kontroli sposobu i warunków przechowywania próbek potraw. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów na okoliczność przestrzegania wykonania usługi zgodnie z prawem i wymaganiami w tym zakresie oraz do pomieszczeń, w których wykonywana jest usługa.
4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów żywnościowych, jakościowo odpowiadających potrzebom żywienia szpitalnego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia osobie upoważnionej gramatury przypadającej na 1 osobę w celu umożliwienia obliczenia wartości odżywczej jadłospisu dla danej diety.
6. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, według zasad określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania
i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).
7. Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę, doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także dysponować dostatecznie licznym personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje i zdolnym do realizacji umowy w tym dietetyka.

**§ 5**

1. Strony ustalają, że ceny oferowanych posiłków będą na poziomie cen podanych
w ofercie, zgodnie z formularzem ofertowym, który stanowi załącznik nr 1 do umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że ceny oferowanych posiłków zawierają wszelkie koszty związane z realizacją umowy, tj. w szczególności kosztów produktów, wytworzenia posiłków, dostarczenia ich do Zamawiającego, odbioru resztek konsumpcyjnych, odpadów, w tym również wynagrodzenia dla Wykonawcy i nie podlegają one modyfikacji przez cały okres trwania umowy, z wyjątkiem sytuacji wyraźnie w niej przewidzianych.
3. Cena może ulec zmianie jedynie w przypadku zmiany:
4. stawki podatku od towarów i usług,
5. zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
6. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
7. Na koniec miesięcznego okresu rozliczeniowego do wystawionej faktury Wykonawca załączy miesięczne zestawienie wydanych posiłków z podziałem na poszczególne jednostki organizacyjne, potwierdzone przez osobę upoważnioną (wzór stanowi załącznik nr 4 do umowy). Kopie zleceń otrzymanych od Zamawiającego zawierające rodzaje i ilości poszczególnych diet Wykonawca przedstawi na żądanie Zamawiającego.
8. Zapłata wynagrodzenia dokonywana będzie na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury za usługi wykonane w danym miesiącu rozliczeniowym w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
9. Płatności dokonywane będą przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
10. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania zgłaszanego przez Zamawiającego.
11. W przypadku zaistnienia sytuacji, o której mowa w § 3 pkt. 13 cena niekompletnego osobodnia zostanie ustalona na podstawie załącznika nr 1 do umowy.
12. Wynagrodzenie za wykonanie umowy rozliczane będzie w 1 miesięcznych okresach rozliczeniowych i stanowić będzie iloczyn faktycznej ilości wydanych posiłków oraz ceny jednostkowej. Informacje te muszą być ujęte w odpowiednich pozycjach
w fakturze.
13. W przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury nieczytelnej, zawierającej błędy pod względem rachunkowym, opisowym lub w zakresie podanych w niej danych oraz/lub niezawierającej załącznika, o którym mowa w § 5 pkt.4 lub gdy ten załącznik zawierać będzie dane nieprawidłowe, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu faktury Wykonawcy bez księgowania, z jednoczesnym żądaniem jej wymiany na poprawną lub poprawy załącznika. W sytuacjach określonych w zdaniu poprzedzającym, termin zapłaty faktury, o którym mowa w § 5 pkt.5 rozpoczyna swój bieg na nowo od dnia doręczenia Zamawiającemu skorygowanej faktury VAT lub skorygowanego załącznika.

**§ 6**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów obowiązujących
w żywieniu zbiorowym oraz do ponoszenia wszelkich konsekwencji i kosztów stwierdzonych naruszeń wynikających ze złej jakości wykonania przedmiotu zamówienia, w tym ewentualnego wystąpienia zatrucia pokarmowego w wyniku spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia się od odpowiedzialności cywilnej, obejmującej zakres przedmiotowy umowy z uwzględnieniem odpowiedzialności za produkt i wykonaną usługę oraz utrzymanie ubezpieczenia przez okres trwania niniejszej umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić w sposób nieprzerwany dostawę zamówionych posiłków poporcjowanych w naczynia jednorazowego użytku.
5. Wykonawca zapewnia, iż posiada środek transportu przystosowany i dopuszczony do przewozu żywności.
6. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu kopię polisy ubezpieczeniowej w dniu zawarcia umowy. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia upływa szybciej niż termin zakończenia umowy, Wykonawca jest zobowiązany najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy ubezpieczenia przedstawić nową polisę lub dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia oraz najpóźniej w dniu upływu terminu płatności, dowód opłacenia składki ubezpieczeniowej, jeżeli jest płatna w ratach.
7. Jeżeli Wykonawca nie utrzyma w mocy ubezpieczenia lub nie dostarczy Zamawiającemu kopii polisy lub dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, Zamawiający będzie upoważniony do rozwiązania umowy i naliczania kar umownych.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, na podstawie ustnej lub telefonicznej reklamacji. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany zakwestionowanych posiłków na własny koszt do 1 godziny od chwili obowiązujących godzin wydawania posiłków.
9. Zamawiający będzie składał reklamacje w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności w przypadku:
10. różnicy w liczbie lub rodzaju diet lub posiłków dostarczonych do jednostki organizacyjnej a zamówieniem,
11. dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
12. rozlania posiłku,
13. dostawy posiłków w brudnych opakowaniach,
14. posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
15. nieprawidłowej temperatury,
16. produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych.
17. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków
i rozliczania ich z Zamawiającym w oparciu o składane zamówienia, korekty oraz zgłoszone reklamacje.

**§ 7**

1. Umowę zawiera się na okres 12 miesięcy tj. od dnia ………...…… do dnia ……………. lub do wyczerpania wartości umowy określonej w § 1 pkt. 3.
2. Każdej ze stron przysługuje prawo do jej wypowiedzenia z zachowaniem
3-miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku nie posiadania lub nie kontynuowania przez Wykonawcę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej przez okres trwania umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy:
5. Wykonawca nienależycie wypełnia obowiązki określone w niniejszej umowie, bądź specyfikacji istotnych warunków zamówienia i mimo wyznaczenia przez Zamawiającego dodatkowego terminu do usunięcia nieprawidłowości - Zamawiający zobowiązany jest wezwać Wykonawcę na piśmie do prawidłowego wykonania umowy ze wskazaniem zarzutów i udzielić mu 14 dniowego terminu na wykonanie zobowiązania - nie usunie przyczyn powodujących podniesienie zarzutów niewłaściwego wykonywania zamówienia,
6. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy w wyznaczonym terminie bez uzasadnionych przyczyn, lub nie kontynuuje ich mimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
7. Wykonawca przerwał realizację przedmiotu umowy bez uzasadnionej przyczyny,
8. Wykonawca nie przedstawi w terminie 7 dni od dnia zakończenia obowiązywania polisy ubezpieczeniowej dowodu przedłużenia umowy ubezpieczenia oc.
9. Rozwiązanie niniejszej umowy nie zwalnia stron z wykonania ich wzajemnych zobowiązań powstałych, a nie wykonanych do dnia jej rozwiązania.
10. W przypadku niewykonania lub nieprawidłowego, wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę Zamawiający, może w celu zapewnienia ciągłości świadczonych usług, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, powierzyć wykonanie tych usług osobom trzecim. Koszt zleconych usług powyżej cen jednostkowych, o których mowa
w załączniku nr 1 do umowy, obciąża Wykonawcę.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty Zamawiającemu kar umownych,
w przypadku:
12. Odstąpienia lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 5 % kwoty brutto określonej w § 1 pkt.3 niniejszej umowy.
13. W przypadku braków w posiłkach, polegających w szczególności na: niewłaściwej ilości, jakości odbiegającej od określonych standardów (np., zbyt niska temperatura, niedogotowane składniki posiłku), odbieganiu posiłków od wymogów dietetycznych Zamawiający zawiadamia Wykonawcę o wystąpieniu tychże okoliczności oraz wnosi żądanie o wymianę wadliwego posiłku. W przypadku odmowy wymiany posiłku Zamawiający może odmówić zapłaty za wybrakowane posiłki. SP ZOZ MSWiA w Koszalinie Załącznik nr 4 do SIWZ ul. Szpitalna 2, 75-720 Koszalin str. 8
14. W przypadku braków w posiłkach oraz w przypadku stwierdzenia przekraczających co najmniej 60 minut odstępstw od godzin wydawania posiłków (zbyt wczesne dostarczanie/zbyt późne dostarczanie posiłków), Zamawiający zawiadamia Wykonawcę o wystąpieniu tychże okoliczności. Zamawiający może wezwać Wykonawcę również na piśmie do prawidłowego wykonania umowy ze wskazaniem zarzutów oraz terminu usunięcia przyczyn zaistniałych nieprawidłowości. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości co najmniej trzykrotnie w miesiącu kalendarzowym, wartość faktury VAT za dany okres rozliczeniowy może zostać pomniejszona o wartość tej partii posiłków, której dotyczyły stwierdzone nieprawidłowości.
15. Maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający, nie może przekroczyć 60% wartości umowy określonej w § 1 pkt. 3.

**§ 8**

Wszelkie zmiany postanowień umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 9**

W sprawach nieuregulowanych umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.

**§ 10**

Spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy będą rozstrzygane w drodze negocjacji, a w przypadku braku porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 11**

Umowa została spisana w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Integralną część umowy stanowią załączniki:

- załącznik nr 1 – formularz ofertowy

- załącznik nr 2 – Formularz cenowy

- załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**