

Umowa nr /

Zawarta w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego

Umowa została zawarta w Kościernicy, dnia pomiędzy:

Żłobek Gminny w Kościernicy „Przystanek Maluszka”, Kościernica 28, 78-200 Białogard, NIP 672-210-07-02

tel. 720-820-940

Reprezentowaną przez: Dyrektor Żłobka - Mariola Giec

zwanego dalej **Zamawiającym**,

a

.....

reprezentowaną przez:

zwanego dalej **Wykonawcą**.

Niniejszą umowę strony zawierają z wyłączeniem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2024 poz. 1320), zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 w/w ustawy, albowiem wartość zamówienia nie przekracza 130.000 zł.

PRZEDMIOT UMOWY

§ 1.

Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania zadanie polegające na: **„Usłudze wyżywienia (catering) dzieci, uczęszczających do Żłobka Gminnego w Kościernicy „Przystanek Maluszka” w roku 2026” zgodnie z Zapytaniem ofertowym stanowiącym załącznik nr..... oraz Ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr**

WYKONANIE USŁUGI

§ 2.

1. Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla **20 dzieci** w okresie styczeń-grudzień 2026 r., uczęszczających do Żłobka Gminnego w Kościernicy „Przystanek Maluszka”.
2. Wymagany termin realizacji: od dnia **02.01.2026 r.** do dnia **31.12.2026 r.**
3. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem miesiąca na przerwę wakacyjną, dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 3 dni, sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia żłobka przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
4. Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść: **4700 porcji śniadania, 4700 porcji obiadowych, 4700 porcji podwieczorku.**

5. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń zmiana ilości, diet nie wymaga zawarcia aneksu do umowy.
6. Ilość dzieci na każdym etapie obowiązywania umowy może ulec zwiększeniu (max 56 dzieci) lub zmniejszeniu w zależności od złożonych deklaracji.

7. Godziny wydawania posiłków dzieciom:

Godz. 8: 10 - 8: 40 - śniadanie

Godz. 11: 10 - 11: 30 - II danie

Godz. 14: 10 - 14: 30 - zupa

Godz. 14: 30 - 14: 45 - podwieczorek

Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

Zamawiający zastrzega, iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie w szczególności obiadu w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku – istnieje możliwość dostosowania godzin dostarczania posiłków do uzasadnionej propozycji Wykonawcy (rozbieżność maksymalnie do 15min).

8. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- 2) w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
- 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
- 4) -w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- 5) w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
- 6) wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
- 7) z jadłospisu należy wykluczyć: wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową, posiłki na bazie fast-food,

- 8) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
 - 9) potrawy powinny posiadać konsystencję i fakturę dostosowaną danej grupy wiekowej dzieci np. zupy krem, mięso, surówki, owoce, warzywa odpowiednio rozdrobnione,
9. Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:
- 1) śniadanie: - zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne (wszelkiego rodzaju zupy mleczne z zacierką, płatkami: ryżowymi, owsianymi, jaglanymi, kaszka manna, zupa budyniowa); kanapki (pieczywo urozmaicone, z ograniczeniem białego pieczywa); herbatka;
 - 2) obiad: - zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp.) - dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. -surówka, kompot, napój lub sok;
 - 3) podwieczorek – owoce, kanapka, ciasto, desery mleczne, kisiel, budyń, herbata, napój mleczny, sok, woda mineralna, itp.
- Do obiadu powinien być dodawany zdrowy napój (woda/kompot/sok naturalny/herbatka owocowa).
- W jadłospisie należy ograniczyć: - białe pieczywo, - biały cukier, wyeliminować gotowe słodycze.
10. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
11. Wykonawca winien przedstawić do umowy jadłospis na okres 1 tygodnia od daty podpisania umowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia, wraz z gramaturą posiłków oraz poszczególnymi alergenami. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
12. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
13. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
14. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
15. Wykonawca zobowiązuje się do:
- 1) zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.
 - 2) przedstawiania Dyrektorowi Żłobka jadłospisu do zatwierdzenia w każdy piątek poprzedzający dany tydzień na adres mailowy: dyrektor@zlobek.gmina-bialogard.pl. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
 - 3) przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. 2016 Poz. 1154 ze zmianami)

- 4) przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).
 - 5) przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od ukończenia 20 tygodnia życia do 3 lat.
 - 6) przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej, jakości, zachowując, jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
 - 7) przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
 - 8) przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od ukończenia 20 tygodnia życia do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia;
 - 9) przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres **72 godzin** z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 - 10) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 - 11) dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa; na Wykonawcy będzie spoczywał również obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.
 - 12) odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach niezależnie od ich ilości.
16. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 °C. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
17. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

18. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
20. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, opisu przedmiotu zamówienia oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
21. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł, w czasie zgodnym z opisem przedmiotu zamówienia.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym żłobka – wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana **telefonicznie** lub poprzez **wiadomość sms**, przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy w dniu wydawania posiłków **do godz. 7:20**.
23. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku.
24. Zamawiający zastrzega możliwość ilościowej zmiany poszczególnych asortymentów w ramach wartości zamówienia określonego umową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu. Zamawiający zastrzega możliwość zrealizowania umowy do 60% jej wartości. Pozostałe 40% Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Z tytułu nie zrealizowania pełnej wartości umowy nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.
26. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

ODBIÓR USŁUG

§ 3.

1. Odbiór usługi następuje na podstawie wykazu podpisanego przez przedstawicieli obu stron Umowy.
2. Warunkiem podpisania wykazu jest w szczególności wykonanie usługi bez zastrzeżeń.

JAKOŚĆ USŁUG

§ 4.

Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot umowy zgodnie z zapytaniem, opisem przedmiotu zamówienia oraz wszelkimi obostrzeniami dot. specyfiki przedmiotu zamówienia.

TERMINY/ ZMIANY UMOWY

§ 5.

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy **od dnia 02.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r.**
2. Zamawiający dopuszcza zmiany postanowień niniejszej umowy, a w szczególności spowodowane:
 - 1) zmianą przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy,
 - 2) wystąpieniem rządowej zmiany podatków, w tym stawki podatku VAT po dacie zawarcia umowy,
 - 3) wystąpieniem okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach,
 - 4) odstąpienia na wniosek Zamawiającego od realizacji części zamówienia i związanej z tym zmiany wynagrodzenia, pod warunkiem wystąpienia obiektywnych okoliczności, których Zamawiający nie mógł przewidzieć na etapie przygotowania postępowania, a które powodują, że wykonanie przedmiotu zamówienia bez ograniczenia zakresu zamówienia powodowałoby dla Zamawiającego niekorzystne skutki z uwagi na zamierzony cel realizacji przedmiotu zamówienia i związane z tym racjonalne wydatkowanie środków publicznych,
 - 5) zmiany wykazanego sprzętu i wyposażenia pojazdów na sprzęt o parametrach niegorszych niż określone w wykazie, zmiany osób uczestniczących w wykonaniu zadania
 - 6) w wyjątkowych sytuacjach inne uzasadnione zmiany uzgodnione przez strony
3. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w drodze aneksu, pod rygorem jej nieważności.

WYNAGRODZENIE

§ 6.

1. Strony ustalają, że kwota za wykonanie przedmiotu zamówienia została ustalona na podstawie oferty Wykonawcy:
2. **Cena ofertową za jeden kompletny posiłek dzienny dziecka, na który składa się śniadanie, obiad, podwieczorek (przygotowanie i dostarczenie): netto zł, słownie złotych:,**
podatek VAT , 8 %, tj.zł;
brutto zł;
słownie złotych:

3. Łączna cena szacunkowa ilość: 4700 posiłków dziennych x stawka dzienna oferowana:

netto zł,

słownie złotych:,

podatek VAT , 8 %, tj. zł;

brutto zł;

słownie

złotych:

4. Rzeczywista wielkość zamówienia jest uzależniona od faktycznej ilości zamówionych posiłków – może być mniejsza lub większa.

5. Przewiduje się rozliczanie miesięczne, za wykonaną usługę.

6. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie ustalane w okresach miesięcznych, jako iloczyn wartości jednostkowej , o której mowa w ust. 1 oraz liczby wydanych posiłków w danym miesiącu.

7. Podstawą wystawienia faktury przez Wykonawcę będzie Wykaz zawierający ilości wydanych posiłków w ciągu miesiąca z wyszczególnieniem dni i ilości wydanych posiłków.

8. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania do Zamawiającego faktury za każdy miesiąc świadczenia usług w ciągu 7 dni od zakończenia poprzedniego miesiąca.

9. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem VAT i posiada NIP:

10. Strony uzgodniły, że należność za usługi będzie płatna w formie przelewu w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy:.....

11. Dane Zamawiającego:

Nabywca:

Gmina Białogard

ul. Wileńska 8

78-200 Białogard

NIP: 672 19 51 177

Odbiorca:

Żłobek Gminny w Kościernicy

Kościernica 28

78-200 Białogard

12. Zapłata za usługi następować będzie w formie przelewu wyłącznie na rachunek bankowy Wykonawcy ujawniony na dzień dokonania przelewu w wykazie prowadzonym przez Szefa Administracji Skarbowej, o którym mowa w art. 96b ustawy o podatku od towarów i usług.

13. Wskazanie przez Wykonawcę na fakturze innego rachunku bankowego niż rachunek, o którym mowa w ustępie poprzedzającym, skutkować będzie wstrzymaniem płatności, do czasu wskazania przez Wykonawcę rachunku, o którym mowa w ustępie poprzedzającym. Strony zgodnie oświadczają, iż do

czasu wskazania rachunku, o którym mowa w ustępie poprzedzającym, Zamawiający nie pozostaje w zwłoce w spełnieniu świadczenia.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

§ 7.

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w związku z prowadzoną usługą w mieniu lub na osobie, dotyczące lub mogące dotyczyć Zamawiającego, dostawców oraz osób trzecich, chyba że szkoda nastąpiła w skutek Siły Wyższej albo wyłącznie z winy poszkodowanego lub osoby trzeciej, za którą wykonawca nie ponosi odpowiedzialności.
2. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za żadne działania ani Zaniechania Wykonawcy, jego pracowników ani żadnych innych osób trzecich biorących udział w wykonywaniu przedmiotu umowy.

ROZWIĄZANIE UMOWY

§ 8.

1. W razie wystąpienia 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 daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy także w przypadku:
 - 1) nierozpoczęcia przez Wykonawcę usługi w ciągu 3 dni roboczych rozpoczynając **od dnia 02.01.2026 r.**, odstąpienie nastąpi ze skutkiem natychmiastowym,
 - 2) przerwania wykonywania przedmiotu umowy na okres dłuższy niż 5 dni roboczych-odstąpienie nastąpi ze skutkiem natychmiastowym,
 - 3) braku właściwej jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, tj. niezgodnej z umową, po jednokrotnym, nieskutecznym wezwaniu poprzez SMS/ e-mail do wykonywania usługi zgodnej z umową, odstąpienie nastąpi ze skutkiem natychmiastowym.
 - 4) braku bądź utraty przez Wykonawcę uprawnień do wykonywania umowy, wynikających z przepisów prawa - odstąpienie nastąpi natychmiast w dniu otrzymania informacji o braku lub utracie uprawnień,
 - 5) zaprzestania działalności przez Wykonawcę – odstąpienie nastąpi natychmiast po otrzymaniu informacji o zaprzestaniu działalności.
3. Rozwiązanie Umowy według zasad określonych następuje w drodze pisemnego oświadczenia złożonego drugiej Stronie.
4. Rozwiązanie Umowy przez Zamawiającego w trybie opisanym w § 9 nie wyłącza odpowiedzialności Wykonawcy określonej w § 10.

KARY UMOWNE I ODSETKI

§ 9.

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy – w wysokości 5.000 zł,
 - 2) za opóźnienie w terminowym wykonywaniu zamówienia– wysokości 200,00 zł za każdy przypadek rażącego opóźnienia w dostarczeniu posiłków (powyżej 1 godziny),
 - 3) za każde zawinione naruszenie jakości, rodzajów i ilości posiłków (skład, forma podania np. rozdrobnienie posiłków itd.) stwierdzone protokolarnie przez komisję Zamawiającego w wysokości 200,00 zł za każdy przypadek.
2. Zastrzeżona kara umowna nie odejmuje Zamawiającemu prawa do dochodzenia odszkodowania przekraczającego wysokość kary, na zasadach ogólnych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
4. Maksymalna wysokość kar umownych nałożona przez Zamawiającego nie może przekroczyć 30 % całkowitego szacowanego wynagrodzenia.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 10.

1. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na inny podmiot.
2. Wykonawcy nie wolno dokonać cesji przysługujących mu wobec Zamawiającego wierzytelności-bez jego zgody.
3. Umawiające się Strony zobowiązują się do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich poufnych i niepodlegających ujawnieniu informacji faktów, o których dowiedzą się w trakcie dwustronnej współpracy, chyba że udzielenie informacji osobie trzeciej jest niezbędne w celu wykonania umowy.
4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i inne odpowiednie przepisy prawa.
6. Ewentualne spory rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
7. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część:
 - a.
 - b.
 - c.
8. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: