

PROJEKT UMOWY

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania prowadzonego w trybie art. 359 pkt 2, w związku z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021r., poz. 1129 ze zm.) zostaje zawarta w dniu..... r. umowa pomiędzy:

Nabywcą:

.....

Miejsce przeznaczenia:

.....

....., reprezentowanym przez:

.....

a

..... NIP
REGON....., działającym na podstawie wpisu do KRS/CEIDG, prowadzonego przez....., dokonanego pod zwanym dalej wykonawcą, reprezentowanym przez:

.....

Zakres przedmiotu zamówienia

§1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do wykonania w okresie od.....do.. usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu transportem własnym Wykonawcy posiłków (śniadanie i obiad dwudaniowy) w dni robocze dla 15 uczestników Dziennego Domu Pomocy w Jastrzębiu- Zdroju. W ramach umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć: 2 posiłki dziennie dla mieszkańców z dietą podstawową, wrzodowo-żołądkową, cukrzycową (śniadanie, dwudaniowy obiad) zgodnie z warunkami określonymi w:

- 1) umowie,
- 2) opisie przedmiotu zamówienia (opz),
- 3) specyfikacji warunków zamówienia,
- 4) ofercie wykonawcy.

2. Dokumenty określone w §1 ust.1 pkt 2-4 umowy stanowią jej integralną część.

§2

1. W ramach umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć: 2 posiłki dziennie dla 15 uczestników DDP z dietą podstawową, wrzodowo-żołądkową, cukrzycową (śniadanie, dwudaniowy obiad). Ilość posiłków i zakres codziennych dostaw muszą być zgodne ze złożonym min. 24h wcześniej zamówieniem Zamawiającego.

2. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.

3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego posiłków dostarczanych oraz za jakość oferowanych posiłków dostosowanych dla osób starszych; tj. zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, wartość odżywczą, kaloryczność, a także właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych.

4. Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

5. Przygotowywane posiłki muszą być wysokiej jakości, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących.

6. Zabrania się stosowania produktu typu instant oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.

7. Wykonawca jest zobowiązany do używania wędlin i mięsa wyłącznie I gatunku.

8. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów w ujęciu 10-dniowym, uwzględniających gramaturę posiłków i ich części składowe, w tym ich rodzaje (rodzaje mięsa, ryb, owoców, warzyw, kompotu, soku oraz wędlin), wartość odżywczą, kaloryczną, informacje o alergenach i substancjach powodujących nietolerancje pokarmowe, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustalonymi przez Zamawiającego dietami (podstawową, cukrzycową, wrzodowo-żołądkową). Jadłospis dekadowy winien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający może wnieść w ciągu 3 dni zastrzeżenia do przedłożonego jadłospisu. W razie wniesienia uwag Wykonawca ma obowiązek je uwzględnić. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Posiłki wyszczególnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać częściej niż co 7 dni

9. Zamawiający wymaga aby obiad składał się z:

- a. zupa – min. 0,5 l
- b. drugie danie o gramaturze łącznej 400g w postaci:
 - wkładu mięsnego lub ryby (np. gulaszu, potrawki z kurczaka, klopsików, kotleta schabowego, kotleta z piersi z kurczaka, kotleta z pieczarkami, ryby w panierce lub bez itp. gramatura wkładu mięsnego lub rybnego - min. 100 g,
 - dodatki do mięsa (ziemniaki, kasze, kluski, makaron, frytki, ryż, kluski itp.)- 250 g,
 - surówka lub warzywa gotowane min. 150g,
 - kompot – min. 150 ml.

10. Zamawiający wymaga aby skład obiadu w ujęciu tygodniowym zawierał:

- a. 2 x w tygodniu szt. mięsa (niemielonego) o gramaturze nie niższej niż 100 gramów czystego mięsa po obróbce,
- b. 1 x w tygodniu formy mielonej mięsa o gramaturze nie niższej niż 100 gramów (w tym np. gołąbki, pulpety, kotlet mielony, zapiekanki z dodatkiem mięsa – gramatura porcji nie mniej niż 250 gramów),
- c. 1 x ryby w postaci fileta w jednym kawałku (niedopuszczalne jest podanie produktów wysokoprzetworzonych typu paluszki rybne itp.) - gramatura czystej ryby bez panierki po obróbce termicznej 100 gramów, lub śledzia w śmietanie – gramatura czystego śledzia min. 100 gramów,
- d. 1 x dania jarskiego/mącznego (np. pierogi, kartacze, naleśniki, kluski, racuchy itp.) – gramatura porcji nie mniej niż 250 gramów,

11. W ramach dania jarskiego, których mowa powyżej, Wykonawca zapewni minimum co dwa tygodnie zamiennie: pierogi jarskie, placki ziemniaczane, kopytka, kluski śląskie, naleśniki, racuchy, placki z jabłkami, pyzy.
12. Surówki i warzywa gotowane podawane do obiadu powinny być dostosowane do pory roku i diety.
13. Posiłki powinny być bezwzględnie dostosowane do możliwości przeżucia oraz przełknięcia przez osoby w podeszłym wieku oraz chore.
14. Zamawiający wymaga podawania zup mlecznych w porze śniadania od poniedziałku do piątku, zamiennie z kawą zbożową z mlekiem lub kakao w ilości 200ml.
15. Zamawiający wymaga zachowania minimalnej gramatury dziennej poniższych produktów w następujących granicach (w ujęciu na każdego uczestnika codziennie):
 - a. pieczywo mieszane (w tym bułeczki, chleb (graham, żytnie, razowe, pszenne) – nie mniej niż 100 g,
 - b. wędlina (różne rodzaje) nie mniej niż 60 g,
 - c. dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, itp. nie mniej niż 50 g,
 - d. twarogi/ ser topiony (różne) nie mniej niż 100g,
 - e. ser żółty nie mniej niż 100g,
 - f. jajko/jajecznica nie mniej niż 1 szt. klasy L,
 - g. miętka margaryna, zawierająca nienasycone kwasy tłuszczowe oraz witaminy A i D nie mniej niż 40g,Zamawiający wymaga zachowania minimalnej gramatury dziennej poniższych produktów w następujących granicach (w ujęciu na każdego uczestnika raz w tygodniu każde):
 - a. wędlina różna na gorąco, w tym parówki (mięso z szynki min 90%) nie mniej niż 100 g,
 - b. sałatki (różne) nie mniej niż 100g,
 - c. pasty (różne rodzaje: jajeczne/rybne/twarogowe) nie mniej niż 100 g,
 - d. pasztet pieczony nie mniej niż 50 g
 - e. produkty typu jogurt/ kefir/ mus/ galaretki/ kisiel/dżem/miód itp. nie mniej niż 100 g
16. Minimalna temperatura podawanych posiłków gorących powinna wynosić dla zupy: 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C.
17. Zamawiający nie dopuszcza podawania produktów wysokotłuszczowych i wysoko przetworzonych.
18. W przypadku posiłków w dietach cukrzycowych wymagane jest stosowanie produktów o niskim indeksie glikemicznym.
19. Zamawiający wymaga zachowania sezonowości podawanych warzyw i owoców.
20. W głównym posiłku każdorazowo musi być uwzględnione białko pełnowartościowe (pochodzenia zwierzęcego: ryby, mięso, jaja, produkty mleczne lub z nasion roślin strączkowych).
21. Dostawa posiłków następować będzie 2 razy dziennie:
 - a. śniadanie – w godz. 9.00
 - b. dwudaniowy obiad, – w godz. 13.00
22. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do realizacji przedmiotowej usługi i jest świadom, że ze względu na szczególnie charakter zamówienia liczba uczestników

Zamawiającego może różnić się od określonej w § 1 ust. 1, a co za tym idzie faktyczna ilość przygotowanych i dostarczonych posiłków może być inna od zakładanej oraz może ona podlegać zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.

Wynagrodzenie i sposób jego obliczania

§3

1. Strony umowy ustalają, że cena za jeden przygotowany dostarczony posiłek wynosi:
 - 1) Śniadanie - zł brutto,
 - 2) Dwudaniowy obiad-..... zł brutto,
2. Strony ustalają miesięczny okres rozliczenia usługi.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne raz w miesiącu, po zakończeniu danego miesiąca, według wyliczenia: iloczyn stawki jednostkowej oraz sumy wszystkich rodzajów zamówionego i dostarczonego posiłku.
4. Wykonawca oświadcza, że cena określona w ust. 1 zawiera wszelkie ponoszone przez niego koszty oraz, że wycenił wszelkie niezbędne do prawidłowego wykonania umowy elementy. Ceny za jeden posiłek określone w ust. 1 mają charakter stały i niezmienny, przez okres obowiązywania umowy.
5. Zapłata wynagrodzenia miesięcznego Wykonawcy nastąpi przelewem w terminie do 14 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury i zaakceptowaniu jej przez Zamawiającego, na określony niżej rachunek bankowy Wykonawcy.
6. Wykonawca oświadcza, że posiada rachunek bankowy nr i jest on numerem właściwym do dokonywania rozliczeń na zasadzie podzielonej płatności (split payment).
7. Wykonawca oświadcza, że jest zgłoszony do białej listy podatników VAT.
8. Wykonawca wskazuje, że właściwym dla niego Urzędem skarbowym jest.....
9. Wykonawca oświadcza, że będzie / nie będzie korzystał z Platformy Elektronicznego fakturowania (PEF) do wystawiania i przesyłania Zamawiającemu e-faktur.
10. Strony zobowiązują się że nie będą cedować wierzytelności z tytułu realizacji przedmiotu umowy na osoby trzecie.
11. Zamawiający oświadcza, że jest / nie jest dużym przedsiębiorcą w rozumieniu art. 4 pkt 6 ustawy z dnia 8 marca 2013r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tj. Dz. U. Z 2021r. Poz. 424).

Zatrudnienie osób na podstawie umowy o pracę

§4

1. Wykonawca (oraz jego podwykonawcy i dalsi podwykonawcy) jest zobowiązany do zatrudnienia na podstawie stosunku pracy (umowę o pracę) osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polegać będzie na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - kodeks pracy (tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.) - przez cały okres ich wykonywania. Powyższy obowiązek w szczególności dotyczy osób odpowiedzialnych za przygotowanie i dostarczanie posiłków.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnienia w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. W celu weryfikacji zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia Zamawiający ma możliwość żądania w szczególności:
- a) oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnienia pracownika na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności; dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy,
 - b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji umowy czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony).
4. W przypadku uzasadnionych wątpliwości do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

Wymagania sanitarne

§ 5

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania standardów sanitarno-epidemiologicznych, a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020r. poz. 2021 ze zm.) oraz zapewnienia najwyższej jakości oferowanych posiłków.
2. Próbkę żywnościowe będą pobierane przez Wykonawcę zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020r. poz. 2021 ze zm.) oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r., Nr 80, poz. 545).
- 3 Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki muszą być dowożone do siedziby Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020r. poz. 2021 ze zm.) i załącznikiem II do rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
4. Transport posiłków musi odbywać się w przystosowanych do tego celu hermetycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, niezależnie od rodzaju posiłku, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.
5. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru (ewentualnej utylizacji naczyń transportowych wraz z resztkami jedzenia), po dystrybucji posiłków przy dowozie kolejnego posiłku. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość worków/pojemników na odpady, aby umożliwić Zamawiającemu składowania naczyń transportowych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych, nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchni Zamawiającego.

Kontrola wykonania zadania

§ 6

1. Zamawiający ma prawo do przeprowadzania, a Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu podjęcia i wykonania wszelkich działań sprawdzających oraz kontrolnych, w tym określonych w Opisie Przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik do niniejszej umowy, mających na celu określenie, czy Wykonawca realizuje przedmiotową usługę zgodnie z warunkami niniejszej umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez upoważnioną przez siebie osobę stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych obecności przedstawiciela Wykonawcy wraz z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. Kontrola ta będzie polegała również na sprawdzeniu jakości przygotowanych przez Wykonawcę posiłków tj. czy sporządzane posiłki są pełnowartościowe, a w szczególności: nieprzypalone, zgodne z ustalonym jadłospisem i określoną gramaturą oraz podane w odpowiedniej temperaturze. W przypadku stwierdzenia wad lub braków Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia właściwych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania przedmiotowej usługi, na każdym etapie produkcji (przygotowania) i dostawy posiłków, a Wykonawca umożliwi dostęp do linii technologicznych i wyprodukowanych posiłków.
4. Wykonawca zobowiązany jest w zależności od żądania Zamawiającego do udzielenia ustnych lub pisemnych wyjaśnień dotyczących realizacji zadania oraz przedłożenia żądanych przez Zamawiającego dokumentów.
5. Zamawiający każdorazowo określi Wykonawcy termin w jakim określone w ust. 4 wyjaśnienia mają zostać udzielone.
6. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego w toku kontroli jakichkolwiek nieprawidłowości w zakresie wskazanym w ust. 2, przepis § 7 ust. 1 pkt 1 lit a będzie miał zastosowanie.
7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zlecić, a Wykonawca zobowiązuje się do poddania kontroli odpowiednich służb i jednostek, w tym sanitarnych mających na celu sprawdzenie jakości wykonywanej usługi.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji posiłków.

Kary umowne

§ 7

1. Strony ustalają następujące kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy:
 - 1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za:
 - a) nienależyte wykonywanie przedmiotu umowy, a w szczególności wykonywania go niezgodnie z niniejszą umową, w wysokości 250 zł, za każdy stwierdzony przypadek,
 - b) za stwierdzenie niezatrudnienia pracownika na umowę o pracę zgodnie z zapisami § 4, za każdy stwierdzony przypadek – 500 zł,
 - c) odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10.000,00 zł.
2. Jeżeli wysokość poniesionych szkód będzie większa od określonych w niniejszej umowie Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionych szkód.

3. Dopuszcza się egzekwowanie kar umownych przez potrącenie z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

4. Z tytułu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego wskutek okoliczności wyszczególnionych w ustawie – Prawo zamówień publicznych, Wykonawca może zażądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy, bez stosowania kar umownych.

Odstąpienie od umowy

§ 8

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w przypadku:

1) wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy. Odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 14 dni od daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może zażądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

2) gdy Wykonawca nie podjął czynności związanych z realizacją przedmiotu umowy lub nie kontynuuje ich, pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie i wyznaczeniu Wykonawcy dodatkowego terminu do podjęcia lub kontynuacji czynności objętych niniejszą umową. Odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 14 dni od daty bezskutecznego upływu dodatkowego terminu na podjęcie lub kontynuację czynności.

2. Odstąpienie od umowy musi nastąpić w formie pisemnej i zawierać uzasadnienie, pod rygorem nieważności.

Rozwiązanie umowy

§ 9

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadku gdy Wykonawca nie wykonuje lub niewłaściwie wykonuje obowiązki wynikające z niniejszej umowy lub realizuje zamówienie w sposób niezgodny z postanowieniami umowy. Przed rozwiązaniem umowy Zamawiający wezwie Wykonawcę na piśmie do zaniechania naruszeń umowy, wyznaczając w tym celu odpowiedni termin; niezastosowanie się Wykonawcy do wezwania upoważnia Zamawiającego do rozwiązania umowy.

2. Wykonawcy przysługuje prawo do rozwiązania umowy za dwutygodniowym wypowiedzeniem w przypadku kiedy Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty wynagrodzenia, mimo dodatkowego wezwania, w terminie 1 miesiąca od upływu terminu na zapłatę wynagrodzenia określonego w wezwaniu.

Warunki zmiany umowy

§ 10

1. Zamawiający zgodnie z art. 455 ust 1 pkt 1) ustawy Prawo zamówień publicznych dopuszcza możliwość wprowadzania istotnych zmian postanowień zawartej umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

2. Dopuszczalne będą zmiany umowy wynikające w szczególności z:

- a) okresu obowiązywania umowy (długości realizacji projektu, dnia rozpoczęcia i zakończenia realizacji projektu), wynikająca z potrzeb Zamawiającego lub zapisów umowy o dofinansowanie projektu oraz w przypadku wystąpienia siły wyższej;
- b) zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości przygotowanych i dostarczonych posiłków do 20% wartości umowy z zachowaniem warunków określonych w złożonej ofercie;
- c) innych postanowień umowy, których nie dało się przewidzieć w chwili podpisania umowy, wynikającej ze zmian zapisów umowy o dofinansowanie, zmian wytycznych z Ministerstwa, zmian w przepisach prawa mających bezpośredni wpływ na realizację Projektu, wystąpienia siły wyższej;
- d) przyczyn zewnętrznych niezależnych od Zamawiającego i/lub Wykonawcy;
- e) w przypadku wystąpienia siły wyższej tj. zdarzenia nieprzewidywalnego, będącego poza kontrolą stron umowy;
- f) innych postanowień umowy w przypadku, gdy konieczność taka wystąpi na skutek zmian bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa, zmian wytycznych ministerialnych dotyczących realizacji umowy, zmian postanowień umowy o dofinansowanie projektu;
- g) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć;
- h) zmianie wynagrodzenia umowy w przypadku, gdy zmianie uległy stawki podatku VAT - wynagrodzenie, ulegnie zmianie w ten sposób, że wynagrodzenie netto pozostanie takie samo, a wartość podatku VAT i wynagrodzenie brutto ulegną zmianie;

3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy zawartej z wybranym Wykonawcą muszą być dokonywane w formie pisemnych aneksów do umowy podpisanych przez obie strony, pod rygorem nieważności.

Postanowienia końcowe

§ 11

1. Zamawiający upoważnia do kontaktów z Wykonawcą:

W sprawach związanych z realizacją umowy:....., tel....., e-mail..... lub p....., tel....., e-mail:

2. Wykonawca upoważnia p..... do kontaktów z Zamawiającym w celu realizacji umowy: tel....., e-mail.....

3. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z upoważnionymi przedstawicielami Zamawiającego, w celu prawidłowej realizacji przedmiotu umowy.

§ 12

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13

W sprawach nieuregulowanych umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego i ustawy – Prawo zamówień publicznych.

§ 14

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla Wykonawcy i Zamawiającego.

Wykonawca:

.....

Zamawiający:

.....