

SZKOŁA PODSTAWOWA  
im. Zofii Przewłockiej  
w Woli Gałęzowskiej 116a  
23-100 Bychawa

Wola Gałęzowska dnia 25.08.2025 r.

### **ZAPYTANIE OFERTOWE**

dotyczące zaproszenia do złożenia oferty cenowej na usługę

**„Dożywianie uczniów w Szkole Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej”**

#### **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**Szkoła Podstawowa im. Zofii Przewłockiej  
w Woli Gałęzowskiej 116a  
23-100 Bychawa  
tel. 81 5658023**

#### **I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych (drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej 116 a.
2. Zamawiający planuje, że:
  - dziennie należy dostarczyć średnio 40 obiadów,
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 40%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 15.09.2025 r. do 25.06.2026 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – o godzinie 10:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca będzie dostarczał jadłospis przygotowany na 5 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz alergenów występujących w potrawach. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz. U. z 2023 r., poz. 1448).
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3-13 lat (szkoła podstawowa oraz oddział przedszkolny). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- drugie danie:  
sztuka mięsa / drób / ryby – 66 g  
kotlet mielony, pulpet, klops – 66 g  
ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 100 g  
surówka / warzywa gotowane – 60 g  
pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 220 g

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- 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, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniami stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.

## II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 15.09.2025 roku do 25.06.2026 roku**, tj. w roku szkolnym 2025/2026, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

## III. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cenę ofertową należy podać w walucie PLN, uwzględniając wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności:
  - a) koszty „wsadu do kotła”,
  - b) koszty przygotowania i dostarczenia posiłków.
2. Cena ofertowa zostanie wyliczona przez Wykonawcę jako suma cen jednostkowych posiłków, określonych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na Formularzu ofertowym – **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
3. Cena może być tylko jedna, nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.
4. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

## IV. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium: cena – 100%.
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
5. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.

## V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
3. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie.
4. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „**Dożywianie uczniów Szkoły Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli**

**Gałęzowskiej”.**

**5. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:**

- a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1**
- b) Oświadczenie – załączniki nr 2**
- c) Wzór umowy – załącznik nr 3 (parafowany przez Wykonawcę)**
- d) Decyzja Sanepidu o zatwierdzeniu zakładu w zakresie produkcji i dostarczania w ramach cateringu dań garmazeryjnych**
- e) Wypis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej**

Nie dołączenie do ofert któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

## **VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

- 1. Oferty należy złożyć na adres: Szkoła Podstawowa im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej 116a, 23-100 Bychawa, nie później niż do dnia 05.09.2025 r. do godz. 14:00.**
- 2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 05.09.2025 r. o godz. 14:00 w Szkole Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej 116 a, 23-100 Bychawa**
- 3. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.**

## **VII. ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI**

- 1. Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie:**
  - a) tel./fax 81 5658023**
- 1. Osoba ze strony Zamawiającego uprawniona do kontaktów z Wykonawcami: mgr Mirosław Stoczkowski – dyrektor Szkoły Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej.**

Dyrektor Szkoły

/-/ mgr Mirosław Stoczkowski

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

## FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres: .....

NIP: .....

REGON: .....

Imię, nazwisko, e-mail, telefon/fax osoby do kontaktu:

.....

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 25.08.2025 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „**Dożywianie uczniów w Szkole Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej**”

**OFERUJĘ** wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę ofertową obliczoną na podstawie indywidualnej kalkulacji, według poniższych cen jednostkowych:

Lp.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa posiłku <b>/brutto/</b>	
1	Drugie danie + kompot	Wsad do kotła	Przygotowanie i dostarczenie posiłku
		..... zł	..... zł
		RAZEM: ..... zł / za 1 posiłek	

**ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ** do wykonania zamówienia w terminie **od 15.09.2025 r. do 25.06.2026 r.**

**ZOBOWIĄZUJE SIĘ**, w przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą i przyznania mi zamówienia, do podpisania bez zmian umowy w formie zgodnej ze wzorem umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

**OŚWIADCZAM**, że zdobyłem(-am) konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

.....  
(miejscowość i data)

.....  
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej)

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres: .....

## OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 25.08.2025 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Dożywianie uczniów Szkoły Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej”, **oświadczam**, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego.

....., dnia .....

.....

(czytelny podpis)

## UMOWA NR .....

zawarta w dniu ..... pomiędzy:

**Gmina Bychawa, ul. Partyzantów 1, 23-100 Bychawa NIP: 7131003445**

**Szkoła Podstawowa im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej 116a, 23-100 Bychawa**

reprezentowanym przez :

**mgr Mirosława Stoczkowskiego – Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej.**

zwaną dalej „**Zamawiającym**” z jednej strony

a

.....

reprezentowanym przez: .....

zwanym dalej „**Wykonawcą**” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej o następującej treści:

### § 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej, zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

### § 2

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych (drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej.
2. Zamawiający planuje, że:
  - dziennie należy dostarczyć średnio 40 obiadów,
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 40%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 15.09.2025 r. do 25.06.2026 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – o godzinie 11:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca będzie dostarczał jadłospis przygotowany na 5 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz alergenów występujących w potrawach. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz. U. z 2023 r., poz. 1448),
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3-13 lat (szkoła podstawowa oraz oddział przedszkolny). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - drugie danie:
    - sztuka mięsa / drób / ryby – 66 g
    - kotlet mielony, pulpet, klops – 66 g
    - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 100 g
    - surówka / warzywa gotowane – 60 g
    - pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 220 g
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - 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, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Wykonawca jest zobowiązany do codziennego odbioru odpadów pokonsumpcyjnych



w godzinach popołudniowych.

17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
18. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

### § 3

1. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.

### § 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku, w wysokości ..... zł brutto (słownie: .....).
2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
3. W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmiany tego podatku.
4. Zmiany, o których mowa w ust. 4 zostaną wprowadzone aneksem do niniejszej umowy.

### § 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1.
3. Liczba i rodzaj posiłków ustalana będzie przez jednostkę organizacyjną Zamawiającego, w zależności od sytuacji finansowej w danym roku budżetowym, o czym poinformuje Wykonawcę na co najmniej 1 miesiąc przed zmianą.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu do 40 %.
5. Dożywianie będzie uruchomione w przypadku złożenia zgłoszeń przez rodziców dzieci.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
7. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

### § 6

Podstawą wypłaty wynagrodzenia będą faktury VAT wystawione przez Wykonawcę: 1. na „wkład do kotła” oraz 2. przygotowanie i dowóz posiłku do jednostki organizacyjnej Zamawiającego:

**Nabywca: Gmina Bychawa, ul. Partyzantów 1, 23-100 Bychawa NIP 7131003445**

**Odbiorca: Szkoła Podstawowa im. Zofii Przewłockiej w Woli Gałęzowskiej 116a, 23-100 Bychawa**

1. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
2. Wynagrodzenie zostanie wypłacone z zastosowaniem mechanizmu „podzielonej płatności”.

## § 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

## § 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 15.09.2025 r. do 25.06.2026 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
  - zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
  - naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
  - uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
  - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

## § 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: