

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

Wola Gałęzowska dnia 24.08.2020 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 25 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 14.09.2020 r. do 24.06.2021 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 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).
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:
 - szuka mięsa / drób / ryby – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 100 g
 - pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 350 g
 - kompot – 150 ml
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. Wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe (talerze, kubki, sztućce).
17. Wykonawca dostarcza obiady zgodnie z wytycznymi GIS dotyczącymi zbiorowego żywienia w okresie pandemii.
18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
19. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątnięciem 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 14.09.2020 roku do 24.06.2021 roku**, tj. w roku szkolnym 2020/2021, 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 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 **31.08.2020r.** do godz. **11:00**.
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **31.08.2020r. o godz. 11:15** 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 20.08.2020 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „**Dożywianie uczniów 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 /brutto/
1	Drugie danie + kompot zł / za 1 posiłek

ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ do wykonania zamówienia w terminie **od 14.09.2020 r. do 24.06.2021 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 20.08.2020 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)

WZÓR UMOWY

UMOWA NR

zawarta w dniu roku 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

.....
NIP:

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 25 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 14.09.2020 r. do 24.06.2021 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 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.),
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 – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 100 g
 - pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 350 g
 - kompot – 150 ml
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,
 - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - 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 zgodnie z wytycznymi GIS w czasie pandemii.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole

realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

16. Wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe (talerze, kubki, sztućce).
17. Wykonawca jest zobowiązany do codziennego odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oraz zużytych naczyń jednorazowych w godzinach popołudniowych.
18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
19. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprząaniem 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. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków .
6. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

§ 6

Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę na jednostkę organizacyjną 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 14.09.2020 r. do 24.06.2021 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: