

Dotyczy trzech zadań.

Umowa nr .....

zawarta w dniu ..... r. w Szczecinie pomiędzy:

Województwem Zachodniopomorskim reprezentowanym przez Zarząd w osobach:

..... – ..... Województwa Zachodniopomorskiego

..... – ..... Województwa Zachodniopomorskiego

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....  
.....  
.....

zwaną dalej „Wykonawcą”.

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne, w którym oferta złożona przez Wykonawcę została uznana za najkorzystniejszą.

#### § 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Urzędu Marszałkowskiego:
  - 1) obiekt przy ul. Korsarzy 34,
  - 2) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
  - 3) obiekt przy Placu Hołdu Pruskiego 8,
  - 4) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3-4,
  - 5) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
  - 6) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12 B,
  - 7) obiekt przy ul. Piłsudskiego 40 – 42,
  - 8) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
  - 9) obiekt przy ul. Wyzwolenia 105,
  - 10) obiekt przy ul. Jagiellońskiej 32u/5,
  - 11) obiekt przy ul. Świętego Ducha 2,
  - 12) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecina.
2. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Przeł

3. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych w ust. 1 siedzibach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia realizacji usług cateringowych poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.
5. Szczegółowy zakres rzeczowy i specyfikację asortymentową przedmiotu umowy określają istotne warunki zamówienia (Załącznik nr 1 do umowy) oraz oferta Wykonawcy (Załącznik nr 2 do umowy), stanowiące integralną część niniejszej umowy.

## § 2

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o jednostkowe zlecenia Zamawiającego.
2. Zamawiający zlecając wykonanie poszczególnych usług, każdorazowo określi, co najmniej:
  - 1) dokładny termin realizacji zamawianych usług (z podaniem godzin świadczenia usługi),
  - 2) miejsce realizacji usługi,
  - 3) planowaną liczbę uczestników,
  - 4) rodzaj cateringu (menu) zgodny z ofertą cenową Wykonawcy.
3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługi, o których mowa w ust. 1 w formie elektronicznej lub faksem, **nie później niż na 1 dzień roboczy** a w przypadku imprez, w których przewiduje się udział więcej niż 50 osób **nie później niż na 3 dni robocze**, przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań na adres poczty elektronicznej Wykonawcy: ..... lub nr faksu: .....
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez odszkodowania, najpóźniej do **godziny 8:00 w dniu roboczym poprzedzającym dzień realizacji usługi** a w przypadku imprez, w których przewidziano udział więcej niż 50 osób **na 2 dni robocze** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

## § 3

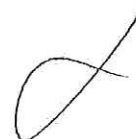
1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
  - 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
  - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
  - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

Pi...  



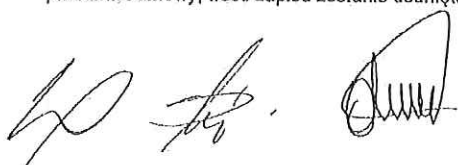

- 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
- 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
- 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),
- 7) Estetycznego podawania posiłków, tj. serwowania ich w sposób schludny i elegancki,
- 8) Podawania kawy w podgrzewaczu,
- 9) Podawania cukru w cukiernicach,
- 10) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
- 11) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiedniej liczby stołów niezbędnych do konsumpcji, w tym stołów do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł, stołów okrągłych oraz stołów cateringowych (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników spotkania),
- 12) Wydzielenia i oznaczenia miejsc zwrotu naczyń brudnych, tak aby w żaden sposób nie łączyło się ono z miejscem ekspozycji potraw – dotyczy to bufetu szwedzkiego, w którym stosowany jest system samoobsługowy,
- 13) Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych (bemarów, podgrzewaczy oraz kabli do ich podłączenia), które będą utrzymywały wymaganą temperaturę potraw,
- 14) Serwowania potraw i napojów w temperaturze optymalnej dla danego rodzaju posiłku zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, wg których optymalne temperatury dla posiłków to:
  - dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne itp.) 4°C,
  - dla zup na gorąco minimum 75°C,
  - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne, jarskie itp. ) minimum 63°C,
  - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C,
- 15) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
- 16) Zebrania i zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
- 17) Zebrania i pozostawienia na rzecz Zamawiającego odpowiednio zapakowanej pozostałej części produktów takich jak soki, woda, herbata, ciastka, owoce itp. W przypadku imprez następujących bezpośrednio po sobie Zamawiający dopuszcza, możliwość wykorzystania nieskonsumowanej części produktów (np. woda, herbata, soki, ciastka itp.) na kolejnej imprezie, po warunkiem, że łączna ilość dostarczonych produktów będzie odpowiadała ilościom wynikającym ze złożonych zamówień,


Piód  
  

- 18) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia (transport do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/ termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością),
  - 19) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego, ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania imprezy polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątaniu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków,
  - 20) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego wydawania posiłków przez kelnerów,
  - 21) Zapewnienia, w przypadku uroczystości o charakterze międzynarodowym, obsługi kelnerskiej przez co najmniej jednego kelnera posługującego się językiem angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
- 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
  - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
  - 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe,
  - 4) Kanapki dekoracyjne nie będą przygotowane z pieczywa tostowego,
  - 5) Podane gramatury dotyczyć muszą dań i posiłków po obróbce termicznej,
  - 6) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stolów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia co najmniej ..... osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2018 r. poz. 511 z późn. zm.), przeznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia. Obowiązek zatrudnienia wskazanych osób dotyczy całego okresu realizacji przedmiotu umowy.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Do umowy zostanie wpisana ilość osób, którą wykonawca zadeklarował w ofercie. W przypadku, gdy wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą nie oferuje zatrudniania osób niepełnosprawnych do realizacji usług stanowiących przedmiot umowy, treść zapisu zostanie usunięta z projektu przez zawarciem umowy.

Pieln  





#### § 4

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.).
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
3. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2018 r. poz. 151 ze zm.).
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do wszystkich dokumentów potwierdzających jakość wykorzystywanych produktów, atestów na urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz weryfikacji kontroli gramatury oraz jakości potraw w formie degustacji.
5. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
6. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

#### § 5

1. Maksymalna wartość umowy, stanowiąca jednocześnie całkowite wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu niniejszej umowy zostaje określona na kwotę .....zł brutto (słownie złotych: .....) i zawiera wszystkie składniki cenotwórcze.
2. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą nastąpi w oparciu o ceny jednostkowe brutto określone w formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do umowy oraz na podstawie każdorazowych zleceń określających rodzaj zamawianych posiłków oraz ilość osób przewidzianych na spotkaniu.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie do 14 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Podstawą wystawienia faktury jest zatwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego zestawienie wykonanych usług cateringowych.

*fidh*   

4. Wykonawca wystawi zamawiającemu fakturę VAT na adres:

Województwo Zachodniopomorskie

ul. Korsarzy 34

70 – 540 Szczecin

NIP: 851 – 28 – 71 – 498.

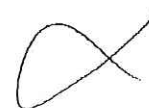
5. Strony zgodnie ustalają, iż za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania całości kwoty wartości umowy określonej w ust. 1, w całym okresie obowiązywania umowy.
7. Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są stałe i nie będą ulegały podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem okoliczności opisanych w § 8 ust. 6 umowy.

#### § 6

1. W razie nienależytego wykonania jednostkowego zlecenia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi cateringowej niezgodnie z § 1, 2, 3 i 4 oraz załącznikiem nr 1 do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 10 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 5 ust. 2, za każdy przypadek nienależytego wykonania.
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, polegającego np. na przygotowaniu mniejszej niż zamówiona ilości potraw lub posiłków, Zamawiającemu przysługuje prawo do zlecenia innemu podmiotowi wykonania tego zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca. Strony zgodnie oświadczają, że w takim przypadku wszelkimi kosztami realizacji zostanie obciążony Wykonawca.
3. Jeżeli ze względów technicznych i organizacyjnych nie będzie możliwe zlecenie innemu podmiotowi wykonania zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca, Zamawiający uzna zlecenie za niewykonane i będzie miał prawo naliczyć z tego tytułu karę umowną.
4. W razie niewykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty Zamawiającemu tytułem kary umownej kwoty stanowiącej równowartość 30 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 5 ust. 2.
5. W przypadku stwierdzenia uchybienia, polegającego na wykonywaniu przedmiotu umowy przez mniejszą liczbę osób niepełnosprawnych niż określona w § 3 ust. 4 Umowy, zamawiający będzie uprawniony do naliczenia kary umownej w wysokości 300 zł za każdy stwierdzony przypadek.<sup>2</sup>
6. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy w każdym przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy. Za nienależytą realizację zobowiązania uważa się w szczególności niedotrzymanie jakiegokolwiek zobowiązania wskazanego w § 3 umowy (np. niedotrzymanie terminów, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 4 i 5 umowy).

<sup>2</sup> W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą nie oferuje zatrudniania osób niepełnosprawnych do realizacji usług stanowiących przedmiot umowy, treść zapisu zostanie usunięta z projektu przed zawarciem umowy.

Pich  

7. W przypadku określonym w ust. 2, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym. Rozwiązanie umowy nie pozbawia Zamawiającego prawa do naliczenia kary umownej, o której mowa w ust. 4.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia, bez konieczności wcześniejszego wzywania go do zapłaty.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego w przypadku, gdy kary umowne nie pokryją w pełnej wysokości szkody poniesionej przez Zamawiającego.

#### § 7

1. Osobą upoważnioną do wykonywania w imieniu Zamawiającego czynności związanych z realizacją niniejszej umowy, w tym w szczególności do prowadzenia wszelkiej korespondencji z Wykonawcą, naliczania i potrącania kar umownych, wprowadzania zmian w umowie w sposób określony w § 8 jest Pan Aleksander Olszanowski - Dyrektor Wydziału Administracyjnego.
2. Osobą upoważnioną do bieżących kontaktów z Wykonawcą w toku realizacji umowy w tym w szczególności przekazywania wiążących zleceń na usługi cateringowe jest Pan Wiesław Lichwa – pracownik Wydziału Administracyjnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, tel. 91 4 807 251 lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
3. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Wykonawcy w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy są:

.....

#### § 8

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Stosownie do treści przepisu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności w zakresie:
  - 1) terminu obowiązywania umowy,
  - 2) sposobu wzajemnych rozliczeń między stronami.
3. Strony dopuszczają także możliwość zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych oraz zmian dotyczących wskazania przedstawicieli stron wyznaczonych do prowadzenia spraw związanych z realizacją umowy, a także zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy, w szczególności przyspieszających realizację, obniżających koszt ponoszony przez Zamawiającego na wykonanie, utrzymanie lub użytkowanie przedmiotu umowy bądź zwiększających użyteczność przedmiotu umowy. W takiej sytuacji, Strony wprowadzą do umowy stosowne zmiany wskazujące nowe dane wynikające ze zmian w rejestrach publicznych albo też kierując się poszanowaniem wzajemnych interesów, zasadą równości Stron oraz ekwiwalentności świadczeń i przede wszystkim zgodnym zamiarem

Pich  




wykonania przedmiotu umowy, określają zmiany korzystne z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy.

4. Strony dopuszczają możliwość zmiany okresu realizacji niniejszej umowy, wskazanego w § 9 ust. 1. Zmiana będzie polegała na przedłużeniu tego okresu o nie więcej niż 12 miesięcy i może nastąpić w przypadku, gdy do zakończenia pierwotnego terminu realizacji umowy całkowita wartość wynagrodzenia brutto, wskazanego w § 5 ust 1 nie zostanie w pełni wykorzystana.
5. Wszelkie zmiany wprowadzane do niniejszej umowy dokonywane będą z poszanowaniem obowiązków wynikających z obowiązującego prawa, w tym w szczególności z art. 140 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz zasad ogólnych rządzących tą ustawą.
6. Strony przewidują możliwość wprowadzenia - w formie pisemnego aneksu - zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
  - 1) stawki podatku od towarów i usług,
  - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
  - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
7. Jeżeli zaktualizuje się którakolwiek z podstaw do zmiany wynagrodzenia, o której mowa w poprzednim ustępie, wykonawca zobowiązany jest poinformować o tym fakcie Zamawiającego w terminie do 15 dni od dnia wystąpienia przyczyn wpływających na zmianę kosztów wykonania zamówienia oraz zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu szczegółową kalkulację zmiany wysokości swojego wynagrodzenia, opartą o przesłanki wymienione w ust. 6. Zamawiający może żądać od Wykonawcy dodatkowych wyjaśnień w zakresie odnoszącym się do przedstawionej kalkulacji, w tym w szczególności wyjaśnień, których celem jest jednoznaczne i wyczerpujące wykazanie, w jaki sposób zmiany przepisów, o których mowa w art. 142 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, wpłynęły na koszt wykonania zamówienia. Ewentualna zmiana wysokości wynagrodzenia będzie poprzedzona badaniem dokumentów przedstawionych przez Wykonawcę i będzie następowała w oparciu o aneks do umowy.

#### § 9

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia jej zawarcia do dnia ..... i może być rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.
2. Okres wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 1 rozpoczyna bieg od dnia doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia o rozwiązaniu umowy.
3. W przypadku rozwiązania umowy, o jakim mowa w ust. 1 oraz § 6 ust. 6 Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty jej rozwiązania.



§ 10

Wszelkie zmiany niniejszej umowy jak i oświadczenia przewidziane w jej treści wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 11

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz ustawy Kodeks Cywilny.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

.....  
.....

.....  
.....

DYREKTOR  
Wydziału Administracyjnego  
*Aleksander Olszanowski*

DYREKTORA  
Wydziału Administracyjnego  
*Anna Piękarzek*

uzgodniono  
zgodnie z załącznikami

GŁÓWNY SPECJALISTA  
w Wydziale Administracyjnym  
*Anna Piękarzek*

KIEROWNIK  
działu realizacji zamówień publicznych  
i Relacji z Gospodarką  
*Wojciech Nowakowski*

DYREKTOR  
Wydziału Organizacji (1)  
i Relacji z Instytucjami  
*Edward Trzybalski*

