

UMOWA NR ROS.271.10.2022
zawarta w dniu roku w Świątkach

pomędzy:

Gminą Świątki z siedzibą w Świątkach,

11-008 Świątki 87,

NIP 7393467507,

Regon - 510743203

reprezentowaną przez Wójta Gminy Sławomira Kowalczyka,

przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy Dobrosławy Krystyny Sztajnborn

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....

.....

Reprezentującą/cym firmę: wpisaną do rejestru CEIDG i posiadającą numer identyfikacji podatkowej

NIP.....oraz REGON, zwaną dalej „Wykonawcą”

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w przetargu nieograniczonym **"Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego od 01 września 2022 roku do 31 sierpnia 2023 roku”** Znak postępowania: **ROS.271.10.2022, Identyfikator miniPortalu dbf66f22-30d0-41e9-9f47-8598d0659af9** zorganizowanym w oparciu o Ustawę z dnia 11.09.2019 roku *Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 roku, poz. 1129 z późn. zm.)* została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa polegająca na przygotowywaniu z własnych produktów i półproduktów **posiłków przygotowywanych dla dzieci Zamawiającego w Przedszkolu i Żłobku Publicznym, Świątki 105, oraz część dowożone do budynku nr 34 budynek szkolny nr 3. :**

1 wrzesień 2022 rok – 31 sierpnia 2023 - 251 dni roboczych

	Jednostka	Śniadanie	II śniadanie	Obiad/posiłek szkolny*	Podwieczorek	Ilość posiłków
	Żłobek Publiczny	20	20	20	20	4
	Przedszkole	108	108	108	62	4
	Szkoła Podstawowa			65*		1
	Razem:	128	128	128/65*	82	
	Wartość minimalna dostawy posiłków wynikająca z art .433 pkt 4 PZP	115	115	115/59*	74	

2. Dostawa posiłków dla dzieci w **Przedszkolu i Żłobku** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni powszednie w okresie **od 01 września 2022r. do 31 Sierpnia 2023 r.**
3. Posiłki jednodaniowe obejmują: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, trzy razy drugie danie + surówka + sok owocowy lub kompot (z małą zawartością cukru).
4. Wykonawca dostarczy posiłki do pomieszczeń wskazanych przez dyrektora Placówki (Żłobek, Przedszkole).

5. Liczba dzieci i młodzieży objętych usługą, o której mowa w ust. 1 wynosi we wrześniu 2022 – 193. Wskazana w zdaniu pierwszym liczba korzystających z wyżywienia w trakcie realizacji umowy będzie mogła ulegać zmianie. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia na bieżąco zgłaszanych przez Zamawiającego zmian w tym zakresie, skutkujących zarówno zwiększeniem jak i zmniejszeniem liczby przygotowywanych posiłków o około 10% co zgodnie z art.433 pkt 4 PZP określono w tabeli powyżej t.j. łączna minimalna ilość zakupionych posiłków wyniesie
- a) 174 posiłki obiadowe
 - b) 115 śniadania
 - c) 115 II śniadania
 - d) 74 podwieczorki

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy liczone od dnia rozpoczęcia roku szkolnego

t.j. **od 01-09-2022 do 31 sierpnia 2023 roku**

§2

1. Wykonawca zobowiązuje się, przed rozpoczęciem wykonywania przedmiotu zamówienia zawrzeć umowę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków dotyczących pracowników i osób trzecich powstałych w związku z realizowanymi dostawami. Dopuszcza się przedstawienie przez Wykonawcę już zawartej polisy pod warunkiem uwzględnienia odpowiedzialności cywilnej za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków dotyczących pracowników i osób trzecich powstałych w związku z realizowanymi dostawami w Zespole Szkolno Przedszkolnym i Żłobku.
2. W okresie obowiązywania umowy wykonawca będzie zobowiązany posiadać ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzenia swojej działalności związanej z prowadzeniem dożywiania, lub cateringu na kwotę co najmniej 350 000,00 zł.

§ 3

1. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do dostawy następujących posiłków:
 - 1) Śniadanie
 - 2) II Śniadanie
 - 3) Obiad/posiłek szkolny
 - 4) Podwieczorek
 - 5) posiłki szkolne
1. Posiłek musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
2. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:
 - 1) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - 2) Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
 - 3) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1831/2003 z dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności
 - 4) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021)
 - 5) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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. z 2016 r. poz. 1154)

- 6) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego – (Dz.U. z 2007 r. nr 80, poz. 545)
 - 7) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej – (Dz. U. z 2007 r. Nr 106 poz. 73)
 - 8) Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
3. W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:
- 1) Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi w ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 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.
 - 2) Wymagana gramatura: zupa - 0,5 l drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g.
 - 3) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;
 - 4) Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - 5) w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
 - 6) w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;
 - 7) posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - 8) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - 9) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - 10) napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;
 - 11) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;
 - 12) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;
 - 13) posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli
 - 14) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
 - 15) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - 16) podstawę mięsnej i półmięsnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kiełbasa, parówka, itp.);
 - 17) nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
4. Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztućców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Wykonawca będzie dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
6. Czas wydawania posiłków z wyłączną rezerwacją dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu oraz uczniów i pracowników Zamawiającego:
- 1) Przedszkole i Żłobek
 - a) śniad. 8:10
 - b) II śniad. 9:45
 - c) ob. 11:30

- d) podw. 13:45
- e) posiłki szkolne 9:40-12:35

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) Przedstawiania do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym. Brak akceptacji ze strony Zamawiającego oznacza automatyczny obowiązek wprowadzenia niezbędnych zmian w jadłospisie uwzględniających uwagi Zamawiającego i ponownego przedstawienia dokumentu do pisemnej akceptacji Zamawiającemu.
 - 2) Wywieszenia zatwierdzonego jadłospisu na tablicy informacyjnej do wiadomości uczniów w sposób zwyczajowo przyjęty w szkole.
 - 3) Przygotowywania i dostawy posiłków zgodnie z jadłospisem sporządzanym w systemie dekadowym.
2. W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi niezależnymi od Wykonawcy i skutkującej niemożnością przygotowania posiłku - na pisemny wniosek Zamawiającego - Wykonawca zobowiązany będzie do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny posiłku brutto i dostarczenia go upoważnionym przedstawicielom Zamawiającego.
3. Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy. Zobowiązanie do ww. zatrudnienia dotyczy osób, które w ramach realizacji zamówienia będą wykonywać czynności związane z przygotowaniem i dowożeniem posiłków.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie 3 dni od podpisania Umowy wykazu ww. osób wraz z określeniem wykonywanych przez nie czynności oraz oświadczeniem potwierdzającym zatrudnienie ich na podstawie Umowy o pracę. Analogiczny wykaz osób wraz z oświadczeniem dotyczącym zatrudnienia ww. osób na podstawie umowy o pracę i niezaleganiu z wypłatą wynagrodzenia na dzień złożenia oświadczenia, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć na każde żądanie Zamawiającego. Powyższy obowiązek dotyczy również wszystkich podwykonawców uczestniczących w procesie budowlanym.
5. Zamawiający na każdym etapie realizacji przedmiotu Umowy ma prawo żądania udokumentowania przez Wykonawcę / Podwykonawcę faktu zatrudniania osób na podstawie Umowy o pracę.
6. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie Umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 10 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
1. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie Umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 10 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - 2) oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - 3) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii Umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - 4) innych dokumentów

- zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj Umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika. Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących zatrudniania pracowników przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający zwróci się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 5

1. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane obiady.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę podawanych posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w niniejszej umowie, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

§ 6

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci wynagrodzenie ustalone na podstawie oferty Wykonawcy. Podane w ofercie wynagrodzenie jest stałe i nie podlega waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy.

2. Szacunkową wartość wynagrodzenia ustala się na dzienną kwotę brutto:..... zł

(słownie: siedemnaście złotych/100), przedstawioną w tabeli oferty .

Kwota brutto wynagrodzenia zawiera podatek VAT w : ... -zł (słownie: ... złoty/100).

Łączna szacunkowa kwota umowy za 193 dni dostarczonych posiłków wynosić

będzie zł (słownie: ... złoty/100)

1 wrzesień 2022 rok – 31 sierpnia 2023 - 251 dni

Lp.	Jednostka	Śniadanie	II śniadanie	Obiad/p osiłek szkolny *	Podwiec zerek	Ilość posiłko w
1	Żłobek Publiczny	20	20	20	20	4
2	Przedszkole	108	108	108	62	4
3	Szkoła Podstawowa			65*		1
Razem:		128	128	128/65*	82	
Wartość minimalna wynikająca z art. 433 pkt 4 PZP		115	115	115/59*	74	4

z czego część dowożone do budynku nr 34 budynek szkolny nr 3.

3. Sposób rozliczeń - wynagrodzenie powykonawcze, obliczone jako iloczyn wykonanej dostawy (szt.) posiłków i ceny jednostkowej dostawy odpowiednich posiłków, podanej przez Wykonawcę na etapie składania oferty w tabeli.

Cena jednostkowa obciążająca bezpośrednio Zamawiającego wynosi

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa brutto [zł]
-----	--------------------------------	------------------------------

1.	śniadanie	
2.	II śniadanie	
3.	obiad	
4.	podwieczorek	
5.	posiłek szkolny jednodaniowy	
6.	Razem dziennie	

§ 7

1. Wykonawca z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie otrzymywał zapłatę 1 raz w miesiącu na podstawie wystawionej faktury VAT/ rachunku, nie później niż 5 dni po zakończeniu miesiąca, ustalonej według zasady: ilość faktycznie wydanych posiłków pomnożone przez stawkę wynikającą z §6 ust. 5 umowy.
2. Strony ustalają, że płatność z tytułu wystawionej każdorazowo faktury nastąpi w terminie **30 dni** od daty złożenia oryginału faktury u Zamawiającego.
3. Dane niezbędne do wystawiania faktur: a) Nabywca: Gmina Świątki z siedzibą w Świątkach, 11-008 Świątki 87, NIP 7393467507, Regon - 510743203 reprezentowana przez Wójta Gminy Sławomira Kowalczyka, .

§ 8

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad HACCP oraz do przechowywania próbek żywnościowych pobieranych zgodnie z procedurą.
2. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed właściwym terytorialnie Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i wydawaniu, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

§ 9

1. Wydawanie posiłków organizuje zamawiający wykorzystując własny personel.

§ 10

1. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że posiłki przygotowywane są przez Wykonawcę niezgodnie z ustaleniami zawartymi w niniejszej umowie bądź w przypadku stwierdzenia innych rażących uchybień w trakcie wykonywania przedmiotu umowy, ma on prawo do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym bez prawa Wykonawcy do odszkodowania.
2. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania stanowią kary umowne.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 100 zł za każdą rozpoczętą godzinę w zwłoki w stosunku do czasu wydawania posiłków wskazanych w § 3 ust. 6 Umowy,
 - 2) za spowodowanie przerwy w realizacji usługi z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 200 zł za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostawie posiłków,
 - 3) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 5.000 zł.
4. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
5. Zamawiający potrąci z faktury ewentualne należności z kar umownych.
6. Łączna kwota naliczonych kar umownych nie może przekroczyć 30% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 6

§ 11

1. Strony określają następujące warunki, w jakich przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy:

- 1) zmiana regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy (m.in. zmian stawki VAT), przy czym wartość brutto umowy pozostaje bez zmian,
- 2) termin realizacji zamówienia - jeżeli zmiana terminu realizacji zamówienia będzie korzystna dla Zamawiającego lub konieczność zmiany terminu wynika ze zdarzeń niezależnych od stron umowy, których nie dało się przewidzieć przy zawieraniu umowy, na przykład stan epidemii i zamknięcie szkoły, przedszkola i żłobka.
- 3) zmiany zaistniałe z przyczyn organizacyjnych np.: zmiana danych teleadresowych, zmiana nr konta i innych danych podmiotowych
- 4) zmiany liczby dzieci lub młodzieży, dla których świadczona jest dostawa żywienia, w przypadkach:
 - a) wystąpienia warunków atmosferycznych uniemożliwiających realizację przedmiotu zamówienia np. (zawieszenie zajęć z powodu warunków atmosferycznych bądź innych czynników, których Zamawiający nie mógł przewidzieć),
 - b) działania siły wyższej,
 - c) stan epidemii i zamknięcie szkoły, przedszkola i żłobka.
 - d) przyjęcia nowych uczniów,
 - e) skreślenia dziecka z listy uczniów,
 - f) zmiany w szkolnym planie nauczania
2. Warunkiem zmiany postanowień umowy jest zgoda obu stron wyrażona na piśmie pod warunkiem nieważności w formie aneksu do umowy.
3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający odstąpi od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W tym przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 12

Wszystkie ewentualne kwestie sporne powstałe na tle wykonania niniejszej umowy strony będą starały się rozstrzygać w pierwszej kolejności polubownie, a w przypadku braku porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

§ 14

Żadna ze stron niniejszej umowy nie może przenosić żadnych praw, obowiązków i wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez uprzedniej pisemnej pod rygorem nieważności zgody drugiej strony umowy.

§ 15

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

§ 16

Załącznikiem do niniejszej umowy są:

- 1) Specyfikacja Warunków Zamówienia
- 2) Oferta Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA