

UMOWA Nr /2018

zawarta w w dniur. pomiędzy:

Nabywca: Powiat Gorzowski ul. Pankiewicza 5-7 66-400 Gorzów Wlkp. NIP 599-27-75-852,

Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej „Dom Seniora” w Kostrzynie nad Odrą, 66-470 Kostrzyn nad Odrą ul. Narutowicza 4 a, reprezentowanym przez:

1.,

2.

zwanym w treści umowy „**Zamawiającym**”

a

.....reprezentujący

Firmę.....

z siedzibą.....,posiadającym NIP..... oraz

REGON..... zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie przetargu nieograniczonego, została zawarta umowa następującej treści:

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostawy wraz z wniesieniem posiłków składających się ze śniadań, obiadów dwudaniowych oraz kolacji w ilości średnio 58 posiłków dziennie do Domu Pomocy Społecznej „Dom Seniora” w Kostrzynie nad Odrą przy ul. Narutowicza 4 a , na warunkach określonych w niniejszej umowie.

2. Wykonawca dostarczać będzie posiłki codziennie od poniedziałku do niedzieli w następujących godzinach:

a) **Śniadanie 7:30 do 8:00**

b) **Obiad 13:30 do 14:00,**

c) **Kolacja 17:30 do 18:00.**

3. Zamawiający informuje, że w budynku Domu Pomocy Społecznej nie ma stołówki ani kuchni. Wykonawca ma dostarczać posiłki, które będą wydawane i spożywane w świetlicy-jadalni. Zamawiający nie posiada zaplecza kuchennego, ani pomieszczeń do przygotowywania i rozdzielania posiłków. Posiłki winny być dostarczane do siedziby

Zamawiającego i być wydawane dla mieszkańców w wydawalni posiłków.

4. Zamawiający zastrzega sobie, aby w/w posiłki nie były przywożone w jednym transporcie (obiad+ kolacja).
5. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:
 - a) dieta podstawowa,
 - b) dieta lekkostrawna,
 - c) dieta cukrzycowa,
 - d) dieta o zmiennej konsystencji np. miksy, kleik na żądanie Zamawiającego,
 - e) dieta bezmleczna.
6. Dla wszystkich mieszkańców dostarczany będzie dodatek w postaci owocu lub jogurtu na przemian 58 szt.
7. Diety cukrzycowe otrzymają 5 posiłków (drugie śniadanie + podwieczorek).
8. Przygotowane i wydzielone posiłki dla odpowiedniej ilości mieszkańców w naczyniach jednorazowych zabezpieczone w termicznych opakowaniach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Zamawiający wymaga, aby surowe warzywa i owoce, które są surowcami do przygotowania potraw powinny być dokładnie myte w wodzie przed połączeniem ich z innymi składnikami posiłku.
10. Liczba dostarczanych codziennie śniadań, obiadów dwudaniowych i kolacji dziennie wynosi 58 porcji.
11. Dla diet bezmlecznych powinny być podawane zamienniki.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia na posiłki z uwagi na zmianę liczby mieszkańców korzystających, co nie skutkuje powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety będzie zgłaszana telefonicznie przez Zamawiającego na bieżąco (śniadanie, obiad, kolacja).
13. Szacunkowa łączna ilość osobodni składających się na przedmiot niniejszego zamówienia wynosi około 10.380 zł od 01 lipca 2018r. do 31 grudnia 2018r.
14. W przypadku zmniejszenia zamówienia z uwagi na zmianę liczby podopiecznych, nie skutkuje to powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego, w szczególności o zapłatę wynagrodzenia za posiłki w ilości wskazanej w pkt. 13 lub odszkodowania z tytułu zamówienia mniejszej ilości posiłków.
- 14a. W razie wystąpienia przypadków niepełnych diet (m.in. przyjęcie nowego mieszkańca, ich powroty ze szpitala lub z urlopu w godzinach popołudniowych), przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
 - a) śniadanie- 30 % wartości ceny jednostkowej usługi,
 - b) b) obiad + posiłek dodatkowy- 45 % wartości ceny jednostkowej usługi,

c) kolacja- 25 % wartości ceny jednostkowej usługi,

Posiłki, o których mowa w ust. 1 stanowią:

A śniadanie składające się z:

- 1) zupy mlecznej – 500 ml na osobę, dla diet bez mlecznych powinny być podawane zamienniki,
- 2) chleba (w tym chleba razowego, pszennego) – 150 g na osobę + 1 bułka,
- 3) masła – 15g na osobę,(osobno zapakowane)
- 4) wędliny w plastrach lub na ciepło w całości – 100 g na osobę,
lub sera (wszystkie rodzaje) – 100 g na osobę, dla diet bezmlecznych powinny być podawane zamienniki, lub pasztetu – 100 g na osobę,
- 5) lub jaj gotowanych – 2 sztuki na osobę,
- 6) dżem- 100 g na osobę,
- 7) warzywa np. (ogórek, pomidor, sałata)- dodatek do śniadania,
- 8) herbaty – 58 saszetek,
- 9) cytryna- 58 plasterków,

B. obiadu dwudaniowego składającego się z:

- 1) zupy w ilości 450 ml - podprawianej nisko tłuszczową śmietaną albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką,
- 2) drugiego dania składającego się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane) w postaci:
 - a) ziemniaków (kaszy, ryżu, makaronu) w ilości 250g; mięsa w ilości 100 g/bez kości, 120 g/ z kością- waga mięsa po przetworzeniu; lub gulasz- 150g, i surówki 150 g , Zamawiający zaleca stosowanie surówek - warzyw gotowanych lub parzonych , Zamawiający zaleca stosowanie do surówek warzyw miękkich, sosu dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, (kaszy, ryżu), kompot 250 ml lub
 - b) potrawy typu: fasolka po bretońsku, bigos, łazanki, pierogi, krokiety, gołąbki itp. w ilości 300 g,

C. Kolacji, składającej się z:

- 1) herbata – 58 saszetek,
- 2) pieczywa różnego – 150 g na osobę,
- 3) masła – 15g na osobę (osobno zapakowane),
- 4) nabiału lub dodatku z białka zwierzęcego – 150g na osobę,

- 5) lub potrawy z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym,
- 6) warzywa np. (ogórek, pomidor, sałata)- dodatek do kolacji,
- 7) cytryna- 58 plasterków.
- 8) raz w tygodniu gorący posiłek.

13. W każdym miesiącu wykonywania umowy Wykonawca przygotowuje:

- 1) obiady rybne - 6,
- 2) obiady półmięsne (bigos, pierogi, krokiety itp.) - 5
- 3) obiady bezmięsne - 5,
- 4) obiady mięsne- 15.

14. Wykonawca zobowiązany jest przygotować tygodniowo do wykorzystania przez mieszkańców następujące produkty:

- a) dżem- 4 szt.
- b) konserwa- 2 szt.
- c) pasztet- 2 szt.
- d) miód- 1 szt.

15. Wykonawca co tydzień w każdą niedzielę zobowiązany jest dołączyć do każdej dostarczonej do „Domu Seniora” porcji obiadowej deser w postaci ciasta (min.100 gram) dla 58 osób.

16. Śniadania codziennie powinny składać się z zupy mlecznej, dla diet bezmlecznych- zamiennik zupy mlecznej i wydzielonego posiłku w jednorazowym naczyniu dla 58 osób.

17. Kolacja powinna składać się z gotowych produktów, co najmniej raz w tygodniu musi być przygotowana na ciepło. Każdy mieszkaniec powinien mieć przygotowaną kolację na osobnych tackach.

18. Przy realizacji niniejszego zamówienia Wykonawca stosuje wszelkie wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, o których mowa w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.

19. Wykonawca przygotowuje posiłki, które muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, atrakcyjne pod względem organoleptycznym, planowane pod kontem żywieniowej grupy wiekowej, z wykorzystywaniem produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno- organizacyjnych dostarczanych posiłków.

20. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysoko energetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.

21. Wykonawca przygotowuje posiłki codziennie w dniu ich dostawy ze świeżych, naturalnych i sezonowych produktów o wysokiej jakości (nie mrożonych).

22. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz konserw.

23. Wykonawca zobowiązuje się również do przygotowania dodatkowych posiłków na specjalne zamówienia Zamawiającego.

§2

1. Wykonawca w ramach niniejszej umowy zapewnia:

1) przechowywanie prób żywności - posiłków zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa,

2) przewożenie śniadań, obiadów i kolacji w naczyniach jednorazowych i dodatkowo zabezpieczonych przed wylaniem w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, temp. nie niższa niż 75⁰C,

b) II danie temp. nie niższa niż 65⁰C,

c) surówki, sałatki od 4 do 10⁰ C.

3) przestrzeganie zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie tj. produkcji, wydawania oraz transportu posiłków zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 149 ze.zm).

4) Wykonawca musi dysponować wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonywanie usługi (w tym dietetyka oraz kucharza), których umiejętności potwierdzone zostaną przedstawionymi przez Wykonawcę dokumentami.

5) przewożenie posiłków środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym przez Powiatową Stację Sanitarno Epidemiologiczną do przewozu żywności, a osoby wykonujące przedmiot zamówienia zobowiązane są do posiadania aktualnej książeczki sanitarno-epidemiologicznej.

5a) wymagania wskazane w pkt.5 zobowiązują Wykonawcę do przedstawienia stosownej dokumentacji.

6) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przejmowania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych powstałych po spożyciu posiłków oraz odpowiednią ich segregację i utylizację na własny koszt.

2. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia i utrzymywania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej prowadzonej działalności gospodarczej oraz ubezpieczenia OC w zakresie wykonywanej działalności na sumę nie mniejszą niż 100.000zł (sto tysięcy złotych) oraz przedstawienia dowodu jej zawarcia na każde wezwanie Zamawiającego w terminie 3 dni od daty otrzymania Wezwania.

3. W przypadku nie zawarcia przez Wykonawcę umowy ubezpieczenia (lub jej wygaśnięcia w trakcie trwania niniejszej umowy) odpowiedzialności cywilnego prowadzonej działalności gospodarczej oraz ubezpieczenia OC w zakresie wykonywanej działalności na sumę nie mniejszą niż 100.000 zł Zamawiającemu przysługiwać będzie uprawnienie do zawarcia takiej umowy w imieniu i na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca niniejszym wyraża zgodę.

4. Kuchnia Wykonawcy znajduje się w miejscowości
.....ul.....województwonr kodu
pocztowego....., nr telefonu....., e- maila.....

§ 3

1. Zamawiający składa zapotrzebowanie na posiłki telefonicznie (nr telefonu) od godz. 7.00 do godz.16.00 lub za pośrednictwem e-maila, na bieżąco (śniadanie, obiad, kolacja).
2. Wynagrodzenie Wykonawcy za przygotowanie oraz dostarczenie jednego całodziennego wyżywienia mieszkańca Domu ustala się na kwotę:
 - netto(słownie:.....).
 - brutto (słownie.....).
3. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonania niniejszej umowy wypłacane będzie miesięcznie na podstawie przedłożonej faktury zawierającej informację o ilości wydanych całodziennych posiłków .
4. Zapłata wynagrodzenia dla Wykonawcy nastąpi w ciągu **14 dni** od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury.
5. Do faktury VAT Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo załączyć specyfikację ilościową wydanych posiłków opracowaną na podstawie dokumentów zdawczo- odbiorczych podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli Stron.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 4

1. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony za 10-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji Dyrektorowi Domu Pomocy Społecznej lub Zastępcy Domu oraz pracownikowi wyznaczonemu do tego celu przez Zamawiającego działającej przy współudziale samorządu mieszkańców. Zamawiający bez uzgodnienia nie wyraża zgody na dokonywanie zmian w jadłospisie.
2. Dekadowy jadłospis musi zawierać wyszczególnione diety, alergeny oraz gramaturę posiłków.
3. Jadłospisy należy przysyłać na adres poczty elektronicznej:**aspirant.domseniora@wp.pl** .
4. Zatwierdzony przez Zamawiającego w formie pisemnej lub za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres mailowy..... jadłospis stanowi podstawę do realizacji przedmiotu umowy.
5. Zamawiający ma prawo dokonywać korekt w jadłospisie wedle własnego uznania za uprzednim zawiadomieniem Wykonawcy na co najmniej 24 godziny przed planowanym posiłkiem.
6. Posiłki śniadaniowe, obiadowe i kolacje w przeciągu jednego tygodnia nie mogą się powtarzać.

§5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili wykonywania umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się umożliwić Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli wykonywania umowy łącznie z procesem przygotowywania posiłków w kuchni Wykonawcy na każde żądanie i w każdej chwili.
3. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli, o której mowa w ust. 1 i 2.
4. Kontrola będzie obejmować między innymi:
 - 1) ocenę higieny kuchni, środka transportu, opakowań, termosów,
 - 2) ocenę higieny kierowcy oraz pracowników dostarczających posiłki,
 - 3) ocenę organoleptyczną posiłków,
 - 4) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
 - 5) sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
 - 6) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego,
 - 7) Zamawiający dokonuje przeliczenia posiłków oraz gramaturę i temperaturę przywiezionych przez Wykonawcę w jego obecności, wpisuje liczbę przywiezionych posiłków, gramaturę oraz temperaturę do rejestru z pisemnym potwierdzeniem Zamawiającego i Wykonawcy
5. Z przeprowadzonej kontroli będzie sporządzony protokół, pracownik Zamawiającego i pracownik Wykonawcy zobowiązani będą do podpisania sporządzonego protokołu. Po jednym egzemplarzu dla Zamawiającego i Wykonawcy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej oraz do transportu posiłków w ramach niniejszej umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo wstępu do miejsca wykonywania zamówienia w celu weryfikacji rzeczywistego udziału osób zatrudnionych przy wykonywaniu zamówienia.
8. W przypadku rażącego naruszenia postanowień umowy przez Wykonawcę Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym. Za rażące naruszenie postanowień umowy uważa się m.in. zaprzestanie przez Wykonawcę jej wykonywania i nierealizowanie jej przez 1 dzień.

§6

1. Wykonawca wyznacza panią/pana odpowiedzialną za nadzór nad realizacją umowy nr telefonu upoważnioną do składania oświadczeń woli Zamawiającemu w związku z wykonywaniem niniejszej umowy .

2. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszej umowy muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane zgodnie z przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków (chociażby aktualne badania lekarskie oraz dyplomy potwierdzające kwalifikacje osób przygotowujących posiłki oraz diety dla Wykonawcy np. dietetyków, kucharzy)
3. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia dokumentów potwierdzających kwalifikacje osób realizujących przedmiot niniejszej umowy każdorazowo w ciągu 3 dni od daty otrzymania wezwania od Zamawiającego.
4. Osoby, które zatrudnia Wykonawca w zakresie dostarczania posiłków zobowiązane są do posiadania ubrań ochronnych oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

§7

1. Obowiązującą formą odszkodowania uzgodnioną między Stronami będą kary umowne.
2. Zamawiający może obciążyć **Wykonawcę** karami umownymi w następujących przypadkach:
 - 1) za nie dostarczenie podopiecznemu posiłków z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości **200 zł**, za każdy dzień i przypadek naruszenia,
 - 2) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości **10.000 tys. złotych**,
 - 3) za nienależyte wykonywanie przedmiotu umowy, a w szczególności: wykonywanie, przechowywanie, transport posiłków niezgodnie z umową- t.j., np. posiłków nieświeżych, o zaniżonej gramaturze, z produktów mrożonych, bądź innych substancji nie zawartych w umowie, otrzymanie przez Zamawiającego co najmniej trzykrotnych skarg od podopiecznych „ Domu Seniora” w zakresie jakości (świeżości, smaku, odpowiedniej temperatury posiłków), transport posiłków bez zachowania wymogów higieniczno-sanitarnych w wysokości **100 zł**, za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy;
 - 4) za dopuszczenie przez Wykonawcę do wykonywania usług przez osoby nie spełniające wymagań, o których mowa w umowie, w wysokości **100 zł** wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 6 ust. 2 niniejszej umowy ;
 - 5) kary umowne będą podlegać sumowaniu, jeżeli podstawą ich naliczenia będzie to samo zdarzenie;
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należytego Wykonawcy wynagrodzenia.
4. W przypadku, gdy wysokość szkody przekracza wysokość kary umownej Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.

§ 8

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
 - 1) jeżeli Wykonawca nie rozpoczął wydawania posiłków bez uzasadnionych przyczyn i nie kontynuuje ich pomimo wezwania go na piśmie w terminie trzech dni od daty otrzymania wezwania,
 - 2) jeżeli Wykonawca bez uzasadnionej przyczyny przerwał realizację wydawania posiłków i przerwa ta trwa dłużej niż trzy kolejne dni,
 - 3) jeżeli Wykonawca realizuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z jej zapisami przez trzy kolejne dni (np. nie informuje Zamawiającego o planowanych posiłkach na 10 dni naprzód, nie sporządza właściwych diet, nie przechowuje prób żywności, nie dostarcza posiłków o odpowiedniej gramaturze lub w jakikolwiek inny sposób narusza postanowienia niniejszej umowy albo nie wypełnia wynikających z nich obowiązków) pomimo pisemnego zawiadomienia o naruszeniach otrzymanego od Zamawiającego wraz z wezwaniem wskazanych w umowie.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy w szczególności jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy, mimo odrębnego, dodatkowego wezwania złożonego na piśmie przez Wykonawcę,- w terminie 1 miesiąca od dnia jego doręczenia Zamawiającemu.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej, pod rygorem nieważności w terminie 30 dni od dnia zaistnienia przesłanki do odstąpienia, o której mowa w ust. 1 i 2 i powinno zawierać uzasadnienie.
4. 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 może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego tytułu wykonania części umowy.

§ 9

W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się odpowiednio przepisy:

- kodeksu cywilnego
- ustawy prawo zamówień publicznych.

§ 10

1. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia istotnych zmian do zawartej umowy, zgodnie z art. 144 ust.1 ustawy P.z.p. w stosunku do treści oferty. Wszelkie zmiany wymagają zgody obu stron i formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Warunki zmiany:
 1. Korzystne dla Zamawiającego w tym, niższa cena udzielonego zamówienia wynikającą z treści oferty bądź szerszy zakres zobowiązania Wykonawcy,

2. Ograniczenia zakresu rzeczowego zamówienia na etapie realizacji umowy,
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie , której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie: komparycji, literówek, systematyki umowy, podstawy prawnej aktów prawnych przywoływanych w umowie, terminu realizacji umowy, zasad realizacji umowy, warunków płatności oraz określa następujące warunki takiej zmiany: zmiana wymaga wniosku w formie pisemnej zawierającego uzasadnienie, za porozumieniem stron w stosowanym aneksie, zmiany korzystne dla Zamawiającego.
4. Zmiana w strukturze organizacyjnej Zamawiającego lub Wykonawcy, dotyczące określonych w umowie nazw, adresów, podległości, rachunków bankowych, Strony niezwłocznie informują pisemnie o tych zmianach, taka zmiana wymaga formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 11

Ewentualne spory Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądów właściwych dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

1. Umowa zostaje zawarta na okres **od 01 lipca 2018r. do 31 grudnia 2018 r.**
2. W przypadku wyczerpania środków finansowych przewidzianych na realizację powyższego zamówienia przed zakończeniem zamówienia, umowa ulega rozwiązaniu.
3. O rozwiązaniu umowy z przyczyn podanych w ust.2 Zamawiający zawiadomi Wykonawcę z dwutygodniowym wyprzedzeniem.
4. W przypadku nie wykorzystania środków, o których mowa w § 3 ust.3 umowy do dnia **31 grudnia 2018 r.** Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

§ 13

Umowę niniejszą sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, 1 egzemplarz dla Zamawiającego 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawcy

1. Załącznik polisa od odpowiedzialności cywilnej
2. Oferta wraz z załącznikami.