

Istotne postanowienia umowne (wzór)

UMOWA nr/2020

zawarta w dniu r. w Krośnicach

pomiędzy:

Powiatem Milickim ul. Wojska Polskiego 38, 56-300 Milicz NIP 916-13-12-494, w imieniu, którego działa z upoważnienia Zarządu Powiatu Milickiego Katarzyna Stolarek Dyrektor Domu Pomocy Społecznej, ul. Kwiatowa 9, 56-320 Krośnice
zwanym w dalszej części Umowy **Zamawiającym**,

a

.....
.....
reprezentowanym przez
zwanym w dalszej części Umowy **Wykonawcą**

W wyniku udzielenia zamówienia pt. „Usługi dostarczania posiłków dla 152 mieszkańców dla Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach” jako usługi społeczne zleczone w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2019.1843 z późn. zm.) Strony zawierają Umowę o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi całodziennego, kompleksowego żywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach na warunkach określonych niniejszą umową, Opisem przedmiotu zamówienia stanowiącego załącznik Nr 01 do ogłoszenia o zamówieniu/ umowy oraz ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik do niniejszej umowy.
2. W ramach niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:
 - 1) kompleksowego przygotowywania posiłków w ilości odpowiadającej aktualnej liczbie mieszkańców przebywających w Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach , z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, zgodnie z założeniami Instytutu Żywności i Żywienia pt.: System dietetyczny dla Zakładów Służby Zdrowia” oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 149),
 - 2) dostawy przygotowanych posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsc w jego siedzibie,
 - 3) dostarczania pojemników na resztki pokonsumpcyjne oraz do ich odbioru (co najmniej raz w ciągu dnia),
 - 4) mycia oraz wyparzania pojemników, w których dostarczane są posiłki, w miejscu przygotowywania posiłków przez Wykonawcę,
 - 5) sporządzania i przekazywaniu Zamawiającemu odpowiednich diet dla jego podopiecznych zgodnie z obowiązującymi normami żywienia.

§ 2

1. Zamawiający przewiduje średnio dziennie następującą ilość posiłków:
 - 1) śniadanie – około 152 dziennie, w tym 41 diet,

- 2) obiady – około 152 dziennie w tym 41 diet – 2 zestawy do wyboru przez mieszkańców DPS-u (obiady dwudaniowe + napój)
- 3) kolacje – około 152 dziennie w tym 41 diet;
2. Zestawienie posiłków, o którym mowa w ust. 1, ma charakter wyłącznie informacyjny i nie może stanowić podstawy jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy o ich zamówienie przez Zamawiającego. Ostateczna ilość posiłków przygotowywanych przez Wykonawcę będzie ustalana na podstawie zapotrzebowania zgłaszanego przez Zamawiającego w sposób określony w § 4 umowy.
3. Strony zgodnie ustalają, że pod pojęciem „posiłku” rozumieją: zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający szczegółowe wymagania Zamawiającego, określone każdorazowo w zamówieniu (np.: diety miksowane, mięso mielone itp.)
4. Wykonawca będzie zobowiązany ponadto do dostarczania wraz z posiłkami wskazanymi w ust. 1:
 - 1) codziennych dodatków białkowych dla podopiecznych wymagających wyższej podaży białka zalecanej przez lekarza;
 - 2) zupy mlecznej do śniadań,
 - 3) do obiadu - kompotu, kisielu płynnego itp., do pozostałych posiłków - herbaty, kakao lub kawy i mleka itp. wraz z cukrem (z uwzględnieniem osób chorych na cukrzycę) w następujących ilościach:
 - a) kawa zbożowa z mlekiem do śniadań lub kolacji,
 - b) kakao do śniadań lub kolacji - 1 razy w tygodniu,
 - c) herbata do śniadań i kolacji,
 - d) cukier (20g dla osoby na cały dzień - do śniadania i kolacji) z wyłączeniem osób chorych na cukrzycę (cukier powinien być dostarczony w osobnym opakowaniu)
 - 4) codziennego dodatku warzywnego do śniadania, obiadu i kolacji,
 - 5) łyżek „gałkownic" (2 sztuk) ze stali nierdzewnej o pojemności min 80 gram do porcjowania ziemniaków przez cały okres obowiązywania umowy a w razie ich uszkodzenia do wymiany na nowe, sprawne,
 - 6) w każdym jadłospisie dekadowym:
 - a) porcji ryby (min. 2 raz na 10 dni);
 - b) kotleta schabowego (min. 1 raz na 10 dni);
 - c) kurczaka (min. 2 raz na 10 dni);
5. dodatków dla cukrzyków (jogurt naturalny, kefir naturalny, sok pomidorowy, owoce z niskim indeksem glikemicznym, kisiel bez cukru, gałaretka bez cukru, budyń bez cukru, surówki ze świeżych warzyw, brokuły gotowane)
6. Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym na 5 dni przed planowanym jadłospisem.
7. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania obróbki technologicznej wszystkich potraw dostosowanej do ustalonej diety.

§ 3

1. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca u Zamawiającego nomenklatura diet, zawarta w załączniku nr 1 do niniejszej umowy – Opisie przedmiotu zamówienia (przykładowy jadłospis).
2. Podstawą ustalania diet będzie jadłospis dekadowy sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedstawiony Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczynającą się dekadą. Rodzaje i ilość posiłków i diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby mieszkańców DPS-u oraz ze wskazań medyczno- dietetycznych.
3. Wykonawca jest zobowiązany opracowywać specjalistyczne diety dla dorosłych zgodnie z indywidualnym zaleceniem lekarza oraz przy uwzględnieniu w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.

4. Wykonawca będzie opracowywał diety w następujący sposób:
 - 1) dietetyk Wykonawcy sporządza dekadowe i dzienne jadłospisy diet i przekazuje je upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego.
 - 2) Zamawiający określa liczbę poszczególnych diet z rozbiciem na posiłki i przekazuje je dietetykowi Wykonawcy.

§ 4

Zgłaszanie przez Zamawiającego zapotrzebowania i zmiany na posiłki odbywać się będzie następująco:

- 1) w dniach roboczych:
 - a) Do godziny 16:00 dnia poprzedzającego zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy odnośnie śniadań i drugich śniadań.
 - b) Do godziny 09:30 zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy dotyczące obiadu, podwieczorku i kolacji.
 - c) do godziny 13³⁰ będą podawane do Kuchni Wykonawcy telefonicznie zestawienia do przygotowania śniadań i II śniadań na dzień następnny.
- 2) w dniach wolnych od pracy:
 - a) Do godziny 16:00 dnia poprzedzającego zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy odnośnie śniadań i drugich śniadań.
 - b) Do godziny 09:30 zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy dotyczące obiadu, podwieczorku i kolacji.

§ 5

1. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki do wskazanych przez Zamawiającego miejsc w jego siedzibie na swój koszt i ryzyko, codziennie, w następujących godzinach:
 - 1) Śniadanie + II śniadanie - do godz. 7⁰⁰;
 - 2) Obiad + podwieczorek + kolacja - do godz. 12⁰⁰.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania drugiego śniadania ze śniadaniem i obiadu z kolacją i podwieczorkiem.
3. Wraz z posiłkami Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia jadłospisu na dany dzień.
4. Wykonawca jest zobowiązany wykonywać transport posiłków pojazdami przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającymi pozytywną opinię właściwej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej.
5. Wykonawca jest zobowiązany zachować w czasie transportu posiłków szczególne środki ostrożności eliminujące możliwość obniżenia jakości zdrowotnej żywności wynikającej z zakażenia i zanieczyszczenia gotowego wyrobu oraz stworzenia warunków dogodnych do rozwoju niepożądanych mikroorganizmów
6. Wykonawca jest zobowiązany w czasie przewozu posiłków tak rozmieścić i zabezpieczyć opakowania transportowe, aby nie nastąpiło ich zanieczyszczenie. Gotowe posiłki, które dla zachowania właściwej jakości zdrowotnej należy przechowywać w odpowiedniej temperaturze, powinny być przewożone w opakowaniach zbiorczych - zapewniających zachowanie właściwej temperatury - termoporty.
7. Posiłki podczas przewożenia należy umieszczać w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem oraz posiadających odpowiednie oznaczenia.
 - 1) termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - 2) termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewniających dostarczenie poszczególnych elementów składowych posiłków i w termosach oraz powinny być właściwie oznakowane (która kuchenka, rodzaj potrawy, ilość).
5. Zamawiający wymaga, aby temperatura dostarczonych posiłków wynosiła:
 - 1) Zupy minimum 75°C,
 - 2) Drugie dania minimum 65°C,

- 3) Gorące napoje minimum 80°C,
 - 4) Zimne napoje od 0 do 14°C
 - 5) Wędliny do 4°C.
5. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać świeże posiłki, pochodzące z bieżącej produkcji dziennej oraz nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
6. Bieżący nadzór nad wykonywaniem umowy przez Wykonawcę będzie sprawował uprawniony personel Zamawiającego.

§ 6

1. Wykonawca jest zobowiązany ponadto do:
 - 1) przygotowywania posiłków z artykułów spożywczych zakupionych we własnym zakresie,
 - 2) przygotowywania posiłków przy użyciu świeżych artykułów spożywczych o najwyższej jakości,
 - 3) stosowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good Manufacturing Practice), zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasady systemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) lub posiadania innego certyfikatu jakości Systemu Zarządzania Jakością.
 - 4) bezwzględne przestrzeganie przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków zasad higieny, reżimu sanitarno-epidemiologicznego oraz powszechnie obowiązujących przepisów,
 - 5) utrzymywania w czasie transportu odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków), gwarantującej dostarczanie posiłków o temperaturach zgodnych z wymaganiami wskazanymi w § 5 ust. 5.
 - 6) dysponowania wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem oraz zapleczem technicznym zapewniającym prawidłowe wykonanie niniejszej umowy,
 - 7) powierzeniu sprawowania bieżącego nadzoru nad pracą personelu oraz prowadzenia wymaganej dokumentacji osobie dysponującej odpowiednimi kwalifikacjami oraz posiadającego doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia,
 - 8) umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia, w ustalonym terminie, kontroli jakości wykonywania niniejszej umowy, w szczególności w zakresie:
 - a) przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno- epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
 - b) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - c) przestrzegania harmonogramu dostarczania posiłków oraz przepisów dotyczących jadłospisów.
 - 9) umożliwienia Zamawiającemu wykonania we własnym zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej: urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka do transportu posiłków,
 - 10) udostępnienia Zamawiającemu na jego żądanie protokołów z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej przeprowadzonej u Wykonawcy oraz wyników badań jakości wody używanej przez Wykonawcę do przygotowywania posiłków,
 - 11) posiadania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy tytułu prawnego do pomieszczeń kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego,
 - 12) dysponowania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy oraz przez okres kolejnych 6 miesięcy od daty jej zakończenia ubezpieczeniem od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej o sumie ubezpieczenia wynoszącej 300 000,00 zł (słownie: trzysta tysięcy złotych) dla jednego i wszystkich ryzyk z tytułu szkody na osobie lub mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z

- jednego zdarzenia, z zastrzeżeniem, że wypłata jakiegokolwiek kwoty odszkodowania nie zmniejsza sumy gwarancyjnej,
- 13) przedłożenia Zamawiającemu najpóźniej dzień po zawarciu niniejszej umowy kopii umowy ubezpieczenia, o której mowa w pkt. 12 niniejszego paragrafu; w przypadku wygaśnięcia umowy ubezpieczenia w okresie obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia kopii umowy ubezpieczenia zawartej na kolejny okres,
 - 14) pokrywanie we własnym zakresie kosztów związanych z zapłatą mandatów oraz grzywien nałożonych na niego przez uprawnione organy za nieprzestrzeganie obowiązujących przepisów, norm, wymogów,
 - 15) bezwzględnej realizacji zaleceń Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz Zamawiającego,
 - 16) zapewnienia Zamawiającemu, zgodnie z jego aktualnymi potrzebami, bez dodatkowego wynagrodzenia, odpowiedniej ilości wózków do transportu posiłków.
2. **Wykonawca jest zobowiązany również do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy na sumę odpowiadającą 2% wysokości wynagrodzenia, o której mowa w ogłoszeniu o zamówieniu.**
 3. Zamawiający zwróci Wykonawcy zabezpieczenie należytego wykonania umowy w terminie 30 dni od dnia uznania umowy przez Zamawiającego za wykonaną.

§ 7

1. Strony zgodnie ustalają, że pojemniki na posiłki, po ich opróżnieniu, zostaną odebrane przez Wykonawcę wraz z zewnętrznymi opakowaniami transportowymi i zawieszono zostaną do kuchni Wykonawcy, gdzie poddane zostaną procesowi mycia i dezynfekcji.
2. Odbieranie pojemników odbywać się będzie następująco:
 - 1) pojemniki przywiezione ze śniadaniem i II śniadaniem odbierane będą tego samego dnia, po przywiezieniu i dostarczeniu obiadu z kolacją
 - 2) pojemniki przywiezione z obiadem i kolacją zabierane będą na drugi dzień po dostarczeniu śniadania i II śniadania.

§ 8

1. **Wykonawca** będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzania badań laboratoryjnych, stosownie do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545). Strony zgodnie ustalają, że koszty pobrania próbek wynikających z przepisów są w kalkulowane w cenę usługi.
2. Zamawiający i Wykonawca wyznaczą osoby, które będą uprawnione do oceny jakości usług, kontroli środków stosowanych przez Wykonawcę, prawidłowości stosowanej technologii, utrzymania higieny związanej ze stosowanym sprzętem i środkami transportowymi oraz kontroli należytego wykonania postanowień niniejszej umowy i kolejno będą to:
 - 1) ze strony Zamawiającego -
 - 2) ze strony Wykonawcy -
1. Uwagi i zastrzeżenia Zamawiającego związane z wykonywaniem przedmiotu umowy będą wpisywane do stosownej dokumentacji prowadzonej w punkcie dystrybucji posiłków Zamawiającego, po powiadomieniu o ich rodzaju przedstawiciela Wykonawcy w chwili ich stwierdzenia.
2. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie usunąć zastrzeżenia i usterki związane z wykonaniem przedmiotu umowy.

§ 9

1. Z tytułu prawidłowego wykonywania przedmiotu umowy Wykonawca będzie otrzymywał wynagrodzenie miesięczne, stanowiące iloczyn ceny jednostkowej netto posiłku (powiększonej o aktualnie obowiązującą stawkę podatku od towarów i usług) wynikającej z oferty Wykonawcy stanowiącej załącznik Nr 2 do umowy i ilości dostarczonych w danym miesiącu posiłków i diet.
2. Strony ustalają, że ceny jednostkowe posiłków wyszczególnione w załączniku (formularz cenowy) Nr 2 do niniejszej umowy są stałe przez cały okres trwania umowy i obejmują wszystkie koszty realizacji niniejszej umowy przez Wykonawcę.
3. W okresie obowiązywania umowy, tj. od dnia do dnia wartość szacunkowa umowy wynosi: netto zł (słownie:) brutto zł (słownie:zł.).
4. Wynagrodzenie będzie płatne na podstawie faktur VAT wystawianych przez Wykonawcę w okresach miesięcznych, po zakończeniu danego miesiąca. Wykonawca jest zobowiązany załączać każdorazowo do faktury zestawienie ilości przygotowanych i wydanych posiłków z wyszczególnieniem ich rodzaju i gramatury.
5. Zapłata faktury nastąpi w terminie dni od daty wpływu faktury do Zamawiającego.
6. Zamawiający może odmówić wypłaty wynagrodzenia Wykonawcy do czasu wyjaśnienia rozbieżności pomiędzy kwotą wynagrodzenia wskazaną na fakturze a zestawieniem, o którym mowa w ust. 4.
7. Płatność odbywać się będzie przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
8. Za datę dokonania zapłaty przyjmuje się dzień złożenia polecenia przelewu w banku Zamawiającego.
9. Wykonawca nie jest uprawniony do cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz innych podmiotów bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 10

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, oddo
2. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze Stron przed upływem terminu wskazanego w ust. 1 z zachowaniem 2-miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku powtarzającego się naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności w przypadku naruszenia postanowień zawartych w § 2, § 3, § 4, § 5 umowy.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku:
 - 1) nie przedłożenia przez Wykonawcę kopii umowy ubezpieczenia, o której mowa w § 6 ust. 12, w terminie 7 dni od daty jej zawarcia,
 - 2) nie wykonywania umowy przez Wykonawcę przez co **najmniej 3 dni**,
 - 3) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej stan, w którym wykonanie umowy nie będzie leżało w interesie publicznym – a zmiany tej nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – Zamawiający może odstąpić od umowy w **terminie 14 dni** od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
5. W przypadku odstąpienia od umowy, w sytuacji określonej w ust. 4 pkt 3, Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego wynagrodzenia należnego za wykonanie przedmiotu umowy, które nastąpiło do dnia odstąpienia od umowy .

§ 11

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w pełnej wysokości za wszelkie szkody wyrządzone Zamawiającemu w okresie obowiązywania niniejszej umowy i jest zobowiązany do ich naprawienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone osobom trzecim lub ich mieniu w okresie obowiązywania niniejszej umowy.
3. W przypadku nie usunięcia szkody w terminie określonym w ust. 1, Zamawiający będzie

uprawniony do zlecenie jej naprawienia na koszt i ryzyko Wykonawcy.

4. W razie niewykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy przez co najmniej jeden dzień Zamawiający będzie uprawniony do zlecenia wykonywania niniejszej umowy osobie trzeciej, na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 12

1. Strony zgodnie ustalają, że z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy następujących kar umownych:

- 1) za stwierdzone przez Zamawiającego uchybienie w wykonywaniu niniejszej umowy, tj.: nieodpowiednia temperatura posiłku, niezgodność dostarczonego posiłku z zamówioną dietą, zatrucia pokarmowego spowodowanego dostarczonym posiłkiem, transportu posiłków niezgodnie z postanowieniami niniejszej umowy – w wysokości 2% wynagrodzenia wskazanego w § 9 ust. 1;
- 2) za opóźnienie Wykonawcy w dostarczeniu Zamawiającemu kopii umowy ubezpieczenia, o której mowa w § 6 ust. 12 umowy – w wysokości 0,1% wynagrodzenia wskazanego w § 9 ust. 1 umowy za każdy dzień opóźnienia;
- 3) za rozwiązanie niniejszej umowy bez wypowiedzenia przez Zamawiającego bądź odstąpienie od niej przez Zamawiającego - w wysokości 5% wynagrodzenia wskazanego w § 9 ust. 3.

2. Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne w przypadku, gdy kary nie pokrywają szkody.

3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą za wszelkie szkody wyrządzone Zamawiającemu wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, a w szczególności w przypadku nie wywiązania się z § 5 ust. 1 umowy, zamawiający zaopatrzy mieszkańców w wyżywienie na koszt dostawcy bez względu na cenę posiłków, wcześniej telefonicznie zawiadamiając Wykonawcę .

5. Zobowiązuje się Wykonawcę w sytuacjach wyjątkowych w trybie natychmiastowym powiadomić Zamawiającego o ewentualnych opóźnieniach w dostawie posiłków

§ 13

1. Strony dopuszczają możliwość zmiany umowy wyłącznie w razie wystąpienia okoliczności, których nie dało się przewidzieć w dacie jej zawarcia i które utracą możliwość jej realizacji na warunkach przewidzianych w pierwotnym brzmieniu umowy.
2. Strony zgodnie ustalają, że zmiana warunków umowy nie może dotyczyć wysokości należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
3. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności w postaci aneksu do niniejszej umowy, podpisanego przez Strony.

§ 14

W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie obowiązujące przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego oraz pozostałych aktów prawnych powołanych w niniejszej umowie.

Właściwym do rozpatrywania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

Umowa została zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron, odczytana, przyjęta i podpisana.

§ 16

Integralną część niniejszej Umowy stanowią:

1. Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne.
2. Załącznik Nr 01 do Ogłoszenia o Zamówieniu (Opis przedmiotu zamówienia).
3. Oferta Wykonawcy z załącznikami.
4. Formularz cenowy Wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca: