Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego z dnia …………………………………….2014 r.

**WZÓR UMOWY NR ZSC…………………….**

**O ŚWIADCZENIE USŁUG HOTELOWYCH, RESTAURACYJNYCH ORAZ NAJMU SALI SZKOLENIOWEJ**

w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna.

zawarta w dniu ……………………………. 2014 r. w Katowicach

pomiędzy:

Związkiem Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego z siedzibą w Gliwicach przy ulicy Bojkowskiej 37,

reprezentowanym przez: p. Mariusza Śpiewoka, Dyrektora Biura Związku
NIP ……………………….., REGON ………………………………………………………………….

zwanym dalej Zamawiającym

a

…………………………………. z siedzibą w ……………………… przy ulicy …………………., reprezentowaną przez: 1) ………………………, ………………………

NIP ……………………….., REGON ………………………..

zwaną dalej Wykonawcą

Umowa została zawarta w drodze zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w dokumencie pod nazwą Wytyczne w zakresie korzystania z Pomocy Technicznej z dnia 6 września 2013 r., załącznik 1., pkt. 5., ppkt 4., Specyficzne warunki korzystania z pomocy technicznej dla Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2007-2013

§1 Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania zamówienie na świadczenie usług restauracyjnych oraz najmu powierzchni szkoleniowej w terminach

1. 21.10.2014
2. 22.10.2014
3. 04.11.2014
4. 05.11.2014
5. 25.11.2014
6. 26.11.2014
7. 02.12.2014
8. 03.12.2014
9. 09.12.2014
10. 10.12.2014

 niezbędnych do realizacji zaplanowanych w ramach projektu warsztatów.

2. Miejscem świadczenia usług wymienionych w ust. 1 jest ……………………….. przy ul. …………….. Zamawiający nie dopuszcza zmiany lokalizacji miejsca świadczenia usług, tj. zmiany hotelu wskazanego w ofercie Wykonawcy.

3. Usługi wymienione w ust. 1 będą świadczone dla grup liczących około:

1. 21.10.2014 – grupa 42 osób (w tym jeden trener)
2. 22.10.2014 – grupa 42 osób (w tym jeden trener)
3. 04.11.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
4. 05.11.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
5. 25.11.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
6. 26.11.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
7. 02.12.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
8. 03.12.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
9. 09.12.2014 – grupa 22 osób (w tym jeden trener)
10. 10.12.2014 ­– grupa 22 osób (w tym jeden trener)

4. Wykonanie przedmiotu umowy potwierdzone będzie poprzez sporządzenie protokołu odbioru, podpisanego przez przedstawicieli stron, wskazanych w § 8 ust. 1 i 2, w ostatnim dniu świadczenia usług, w każdym z terminów podanych w ust. 1, tj. w dniach 22.10.2014 r., i 10.12.2014 r.

§2 Szczegółowy opis przedmiotu umowy

1. Usługi restauracyjne oraz najmu powierzchni szkoleniowej będą świadczone wg poniższej, wstępnej wersji harmonogramu warsztatu:

|  |
| --- |
| **TERMIN 21.10.2014 (wtorek) – 42 osoby** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)*  |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 11:00 – 11:30 | 10.40 | Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:30 – 13:00 | 12.30  | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 13:45 – 14:00 | 13.30 | Serwis kawowy prosty – całodzienny |
| 16:00 |  | Zakończenie |
| **TERMIN 22.10.2014 (środa) – 42 osoby** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)*  |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 11:00 – 11:30 | 10.40 | Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:30 – 13:00 | 12.30  | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 13:45 – 14:00 | 13.30 | Serwis kawowy prosty - całodzienny |
| Około - 16:00 |  | Zakończenie |

Dzień 2.

|  |
| --- |
| **TERMIN 04.11.2014 (wtorek) – 21 osób** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 8.00 | Rejestracja (kawa) |
| 10:00 – 10:30 | 9.40 | Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:00 – 12:30 | 12.00 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 14:00 – 14:30 | 13.30 | Przerwa kawowa |
| 16:00 |  | Zakończenie |

|  |
| --- |
| **TERMIN 05.11.2014 (środa) – 21 osób** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 8.00 | Rejestracja (kawa) |
| 10:00 – 10:30 | 9.40 | Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:00 – 12:30 | 12.00 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 14:00 – 14:30 | 13.30 | Przerwa kawowa |
| 16:00 |  | Zakończenie |

|  |
| --- |
| **TERMIN 25.11.2014 (wtorek) – 21 osób** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 8.00 | Rejestracja (kawa) |
| 10:00 – 10:30 | 9.40 | Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:00 – 12:30 | 12.00 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 14:00 – 14:30 | 13.30 | Przerwa kawowa |
| 16:00 |  | Zakończenie |

|  |
| --- |
| **TERMIN 26.11.2014 (środa) – 21 osób** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 8.00 | Rejestracja (kawa) |
| 10:00 – 10:30 | 9.40 | Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:00 – 12:30 | 12.00 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 14:00 – 14:30 | 13.30 | Przerwa kawowa |
| 16:00 |  | Zakończenie |

|  |
| --- |
| **TERMIN 02.12.2014 (wtorek) – 21 osób** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 8.00 | Rejestracja (kawa) |
| 10:00 – 10:30 | 9.40 | Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:00 – 12:30 | 12.00 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 14:00 – 14:30 | 13.30 | Przerwa kawowa |
| 16:00 |  | Zakończenie |

|  |
| --- |
| **TERMIN 03.12.2014 (środa) – 21 osób** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 8.00 | Rejestracja (kawa) |
| 10:00 – 10:30 | 9.40 | Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:00 – 12:30 | 12.00 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 14:00 – 14:30 | 13.30 | Przerwa kawowa |
| 16:00 |  | Zakończenie |

|  |
| --- |
| **TERMIN 09.12.2014 (wtorek) – 22 osoby** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 8.00 | Rejestracja (kawa) |
| 10:00 – 10:30 | 9.40 | Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:00 – 12:30 | 12.00 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 14:00 – 14:30 | 13.30 | Przerwa kawowa |
| 16:00 |  | Zakończenie |

|  |
| --- |
| **TERMIN 10.12.2014 (środa) – 22 osoby** |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 8.00 | Rejestracja (kawa) |
| 10:00 – 10:30 | 9.40 | Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:00 – 12:30 | 12.00 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 14:00 – 14:30 | 13.30 | Przerwa kawowa |
| 16:00 |  | Zakończenie |

1. SPECYFIKACJA SALI SZKOLENIOWEJ

Sala szkoleniowa musi pomieścić, w komfortowych warunkach odpowiednio minimum 42 osoby (wymagana sala widna – z oknami / przeszklona – ok. 60 m2) w przypadku warsztatów 21 i 22 października oraz minimum 22 osoby w pozostałych terminach (wymagana sala widna – z oknami / przeszklona – ok. 40 m2, dające możliwość dostawienia ok. 10 krzeseł) oraz musi być wyposażona co najmniej w:

* 1. krzesła (ustawione w układzie kinowym w dniach 21 i 22 października oraz w podkowę ze stołów w pozostałych terminach),
	2. flip-chart + pisaki,
	3. ekran,
	4. stolik dla prowadzącego,
	5. stolik pod projektor,
	6. dostęp do Internetu,
	7. dodatkowo w dniach 21 i 22 października wymagany jest mikrofon i nagłośnienie,
	8. stolik recepcyjny przed salą.

Układ sali nie może zawierać w sobie kolumn.

1. SERWIS KAWOWY

Serwis kawowy – zlokalizowany w pobliżu lub na sali szkoleniowej, całodzienny, nieograniczony, w skład którego wchodzić będą co najmniej:

1. kawa zaparzana na bieżąco z ekspresu (kawa czarna, kawa biała, cappuccino) – do samoobsługi przez uczestników warsztatu,
2. herbata do wyboru co najmniej w 3 smakach (czarna, zielona, owocowa),
3. woda niegazowana i gazowana w butelkach,
4. sok pomarańczowy oraz porzeczkowy w dzbankach,
5. drobne ciasteczka (min. 3 rodzaje),
6. kanapki na bagietce o standardowych wymiarach (5-6 cm szerokości, 3-4 cm grubości),
7. ciasto o wymiarach co najmniej 6 cm x 5 cm,
8. cytryna do herbaty w postaci świeżych plastrów,
9. sok pomarańczowy lub jabłkowy,
10. świeże mleko do kawy w mlecznikach,
11. dodatkowo w czasie pierwszej przerwy kawowej (każdego dnia) świeże ciasto (różne rodzaje do wyboru – 1 kawałek/ 1 osobę) oraz porcja świeżych owoców w całości:
	* 1. pierwszy dzień: 21.10 / 22.10 / 25.11/ 02.12/ 09.12/ - ciasto czekoladowe z kremem,
		2. drugi dzień: 26.11 / 03.12 / 10.12 – szarlotka,
12. LUNCH – posiłek obiadowy serwowany w naczyniach ceramicznych, w sali restauracyjnej, będzie składać się z:
	1. zupy,
	2. drugiego dania
	3. deseru.

Przykładowe menu/szczegółowe menu dla poszczególnych dni:

1. Pomidorowa z ryżem / grillowana pierś z kurczaka z masłem ziołowym, grillowanymi warzywami i frytkami/pieczonymi ziemniakami
2. Opcja wegetariańska / pomidorowa z ryżem na bulionie bezmięsnym, cukinia z farszem bezmięsnym + frytki
3. Krem z pieczarek z grzankami / Bitki wieprzowe z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną / Lody
4. Opcja wegetariańska / Krem z pieczarek z grzankami na bulionie bezmięsnym / Kotlety jajeczne z ziemniakami i koperkiem oraz mix’em świeżych warzyw
5. Krem brokułowy / Penne z łososiem + surówka Tiramisu
6. Opcja wegetariańska / Krem brokułowy na bulionie bezmięsnym

§3 Obowiązki Stron

1. Zamawiający zobowiązuje się do:
	1. przekazania Wykonawcy wszelkich informacji niezbędnych do prawidłowego przygotowania się do realizacji przedmiotu umowy,
	2. potwierdzenia liczby uczestników szkoleń korzystających z usług restauracyjno szkoleniowych (Zamawiający ma prawo do zmiany w wymiarze +/- 5 osób, najpóźniej na 3 dni robocze przed każdym ze spotkań)
	3. przekazania ostatecznego programu godzinowego warsztatów, najpóźniej na 3 dni robocze przed każdym ze spotkań,
2. Wykonawca zobowiązuje się do:
	1. wykonania usług objętych przedmiotem niniejszej umowy z najwyższą sumiennością i starannością,
	2. przyjęcia pełnej odpowiedzialności za jakość i terminowość świadczonych usług opisanych szczegółowo w §2 niniejszej umowy oraz za zgodność stanu faktycznego zastanego w hotelu z określonym w §2.
	3. obecności w miejscu organizacji szkolenia przez cały okres jego trwania.
	4. Zamawiającemu służy prawo stałego nadzoru nad sposobem i przebiegiem realizacji niniejszej umowy przez Wykonawcę. Ponadto, Zamawiającemu służy prawo żądania od Wykonawcy w każdym czasie wszelkich informacji dotyczących realizacji umowy.
	5. Zamawiający uprawniony jest do zgłaszania Wykonawcy wszelkich zastrzeżeń dotyczących realizacji umowy wraz ze wskazaniem proponowanych zmian. W takiej sytuacji, Wykonawca udzieli niezwłocznej odpowiedzi informując o podjętych decyzjach oraz środkach zaradczych.

§ 4 Komunikacja pomiędzy stronami umowy

1. Językiem, w którym prowadzone będą ustalenia związane z organizacją warsztatów jest język polski.
2. Strony przyjmują, że wszelka korespondencja na etapie przygotowania do realizacji umowy może być prowadzona w formie elektronicznej. Jako dowód dostarczenia korespondencji przyjmuje się fakt otrzymania potwierdzenia odbioru korespondencji.

§ 5 Płatności

1. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości do 40% wartości zamówienia wynikającej z propozycji cenowej Wykonawcy z dnia …………..r. 2. W dniu zakończenia każdego ze szkoleń, tj. 22.10 i 10.12.2014 r., Zamawiający potwierdzi protokołem odbioru wykonanie usług hotelowo-restauracyjnych oraz najmu sali szkoleniowej.
2. Za wykonanie w ramach niniejszej umowy ww. usług, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości odpowiadającej wartości wykorzystanych przez Zamawiającego usług (zgodnie z ustaleniami ilościowymi) wg stawek brutto wynoszących zgodnie z ofertą cenową Wykonawcy z dnia ……….: a) za usługę najmu Sali dla 42 osób - …………… zł brutto (…………………… złotych brutto), b) za usługę gastronomiczną dla 42 osób – ………zł brutto (…………. złotych brutto), c) za usługę najmu sali dla 22 osób - …………… zł brutto (…………………… złotych brutto), d) za usługę gastronomiczną dla 22 osób – ………zł brutto (…………. złotych brutto),
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 2 obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w związku z realizacją umowy.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności ani kosztów związanych ze szkodami wyrządzonymi przez uczestników szkolenia.
5. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnych zamówień i usług złożonych przez uczestników.
6. Podstawą wypłaty wynagrodzenia, o którym mowa w ust.2 będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę oraz protokoły odbioru przedmiotu zamówienia podpisane przez reprezentantów Stron niniejszej umowy. Płatność zostanie uregulowana przelewem bankowym w terminie 21 dni od daty wystawienia faktury VAT.
7. Wartość realizacji przedmiotu umowy jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
8. W przypadku opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia Wykonawca może żądać zapłaty odsetek w wysokości ustawowej.

§ 6 Odstąpienie od umowy

1. Strony dopuszczają możliwość odstąpienia od umowy w przypadku, gdy Wykonawca nie przystąpił do realizacji umowy lub gdy jedna ze stron zaniechała obowiązków wynikających z umowy.
2. We wszystkich przypadkach wskazanych w ust. 1 odpowiednio Wykonawca lub Zamawiający jest zobowiązany do pisemnego wezwania strony przeciwnej do realizacji zobowiązań umownych bez zbędnej zwłoki (za okres spełniający warunek „bez zbędnej zwłoki” przyjmuje się okres 1 godziny). Prawo odstąpienia od umowy przysługuje, jeżeli pomimo upływu czasu zawartego w wezwaniu, strona nie przystąpiła do realizacji obowiązków umownych.
3. Odstąpienie od umowy następuje ze skutkiem natychmiastowym.

§ 7 Kary umowne

1. Za odstąpienie od umowy z przyczyn wskazanych w § 6 ust. 1, Stronie odstępującej przysługują kary umowne w następującej wysokości 2.000,00 zł (dwa tysiące złotych brutto).
2. Za niewłaściwą realizację zapisów umowy, Zamawiający naliczy następujące kary:
	1. za salę szkoleniową nie spełniającą wymagań z §2 ust.2 – 500 zł brutto (pięćset złotych brutto),
	2. za usługi restauracyjne niezgodne z wymaganiami z §2 ust. 3:
		1. ograniczenia w serwisie kawowym – 500 zł brutto (pięćset złotych brutto),
		2. brak ekspresu do kawy – 500 zł brutto (pięćset złotych brutto),
		3. ogólny brak elementów składowych serwisu kawowego m.in. napojów, ciasteczek, wody – 500 zł brutto (pięćset złotych brutto),
		4. menu obiadowe inne niż zamawiane – 1000 zł brutto (tysiąc złotych brutto),
3. Strony zachowują możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego zastrzeżone kary umowne oraz odszkodowania na zasadach ogólnych z innego tytułu niż wymienione w ust. 1 i 2.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie należnych Zamawiającemu kar umownych i należności z rachunku wystawionego przez Wykonawcę.

§ 8 Nadzór i koordynacja realizacji umowy

1. Nadzór ze strony Zamawiającego nad realizacją zamówienia sprawować będą: p. Mariusz Śpiewok, …………………………. Ze strony Wykonawcy nadzór na realizacją umowy sprawować będzie p. ………….. e-mail: …………….., kom. …………...
2. Jednocześnie Wykonawca deklaruje gotowość do poddania się kontroli i audytowi dokonywanemu przez Instytucję Zarządzającą (Ministerstwo Infrastruktury i Rozwoju) oraz inne uprawnione do tego podmioty w zakresie prawidłowości realizacji niniejszej umowy. W związku z tym, w razie konieczności, Wykonawca udostępni kontrolującym wgląd w dokumenty, w tym dokumenty finansowe oraz dokumenty w formie elektronicznej związane z realizacją umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania dokumentacji związanej z realizacją niniejszej umowy do dnia 31 grudnia 2020 roku w sposób zapewniający dostępność, poufność i bezpieczeństwo.

§ 9 Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wszelkie spory z tytułu zapisów niniejszego porozumienia strony będą starały się rozwiązać polubownie.
3. W przypadku braku skuteczności ust. 2 spory wynikłe w toku realizacji porozumienia będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca Zamawiający