

**Wzór umowy  
na przeprowadzenie warsztatów kulinarnych i kursu carvingu dla uczestników projektu  
„Aktywni Zawodowo” Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna edukacja, Działanie 10.2  
Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe,  
Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata  
2014 – 2020 realizowanego przez Powiat Świecki  
w latach 2020-2022**

w dniu ..... 2020 r. pomiędzy

Powiatem Świeckim reprezentowanym przez Zarząd Powiatu w Świeciu przy  
ul. Gen. J. Hallera 9, 86 – 100 Świecie w osobach:

1. ....
2. ....

przy kontrasygnacie .....,

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

zwaną dalej Wykonawcą

w rezultacie wyboru oferty Wykonawcy na usługę społeczną zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) zostaje zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1  
Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest przeprowadzenie warsztatów kulinarnych i kursu carvingu dla 112 uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu - uczestników projektu pn.: „Aktywni Zawodowo”.
2. Przedmiot niniejszej umowy zostanie wykonany zgodnie z Ogłoszeniem, ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik do umowy oraz obowiązującymi w tym zakresie przepisami, a także zgodnie z zasadami wiedzy i z należyłą starannością wynikającą z profesjonalnego charakteru prowadzonej działalności przez Wykonawcę.
3. Jakakolwiek zmiana dotycząca wykazanego potencjału kadrowego w stosunku do treści oferty wymaga niezwłocznego, pisemnego poinformowania Zamawiającego i uzyskania jego zgody.
4. Wykonawca, przyjmując do wykonania przeprowadzenie warsztatów kulinarnych i kursu carvingu wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych w związku z realizacją Projektu pn.: „Aktywni Zawodowo”, wdrażanego w ramach realizacji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna edukacja, Działanie 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe.

## § 2 Obowiązki Wykonawcy

### 1. Obowiązki Wykonawcy wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia:

- 1) zorganizowanie i przeprowadzenie kursu/warsztatu, którego celem jest nabycie przez uczestników projektu teoretycznych i praktycznych umiejętności z zakresu będącego przedmiotem zamówienia;
- 2) przeprowadzenie kursu przez wykwalifikowaną kadrę, posiadającą doświadczenie i odpowiednie kwalifikacje gwarantujące należyte i terminowe przeprowadzenie zajęć;
- 3) przeprowadzenie kursu zgodnie z wymaganiami Zamawiającego oraz programem obejmującym następujące zagadnienia:
  - a) warsztat kulinarny z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw (ok. 8 godzin zegarowych): przygotowywanie potraw z użyciem nowoczesnego sprzętu i urządzeń, wykorzystanie w restauracji pieców konwekcyjno-parowych, cyrkulatorów sous vide, vacuum, przygotowywanie potraw w cyrkulatorze sous vide, kompresowanie owoców i warzyw, konfitowanie potraw, przygotowywanie nowoczesnych deserów - polewy i zamsze, nowoczesne dekoracje dań a'la carte, konstrukcje wykwinnych bankietów,
  - b) warsztat kulinarny z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza (ok.8 godzin zegarowych): techniki obróbki ryb i owoców morza, przygotowywanie wykwinnych przekąsek z owoców morza i ryb, kraby, krewetki, przegrzebki w nowych odsłonach, przygotowywanie podstaw zup i sosów - fond rybny, dobieranie dodatków i sosów do potraw z ryb i owoców morza, dekoracje i aranżacje potraw z ryb i owoców morza,
  - c) kurs carvingu (ok. 8 godzin zegarowych): omówienie zasad i stylów w carvingu możliwości komponowania rzeźb z warzyw i owoców, omówienie rzeźb 3D, zapoznanie ze sprzętem, tworzenie kwiatów: tulipany i róże z marchwi /cukinii , liść z ogórka lub cukinii, róża z kalarepy, drobne kwiaty z rzodkiewki, arbuza (lub dynia) – motywy tajskie i kwiatowe, melon motyw tajski, budowa kompozycji przestrzennej, zabezpieczanie warzyw i owoców, przechowywanie, dobór surowca;
- 4) zapewnienie w zakresie świadczonej usługi każdemu uczestnikowi kursu w ramach ceny ofertowej:
  - a) ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych podczas trwania zajęć oraz w drodze do i z miejsca zajęć - **kopie polisy ubezpieczeniowej należy przekazać Zamawiającemu najpóźniej w dniu rozpoczęcia pierwszych zajęć z daną grupą,**
  - b) niezbędnych sprzętów, narzędzi, produktów w ilościach pozwalających na należyte przeprowadzenie zajęć:
    - warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw: odczynniki do przygotowywania potraw w kuchni molekularnej, worki do pakowarki vacuum, wagi do odczynników, cyrkulator sous vide, syfony, wędzarki, i inne urządzenia oraz sprzęt, niezbędny do przeprowadzenia warsztatów, spełniający wymogi BHP w ilości i stanie technicznym zapewniającym odpowiedni poziom warsztatów realizowanych dla grupy 6-cio osobowej oraz produkty spożywcze w ilości niezbędnej do przygotowania 5 różnych dań głównych oraz 5 różnych deserów dla



- jednej grupy (min. 2 porcje każdego przygotowanego dania: jedna porcja pokazowa – do dokumentacji fotograficznej oraz jedna porcja degustacyjna dla uczestników szkolenia) z wykorzystaniem sprzętu i technik wymienionych w programie warsztatów,
- warsztaty kulinarne z zakresu ryb i owoców morza: surowce, produkty i przyprawy niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, w ilości zgodnej z podaną w Ogłoszeniu, wystarczającej do przeprowadzenia zajęć dla grupy 6-cio osobowej, w szczególności: ryba słodkowodna, ośmiornica, krab tourteau, krewetki tygrysie, małże/ mule, żabnica (diabeł morski), jesiotr,
  - kurs carvingu: warzywa i owoce w ilości niezbędnej do przygotowania omawianych rzeźb warzyw i owoców,
- c) niezbędnych środków dezynfekujących oraz środków ochrony indywidualnej (rękawiczki, maseczki/przyłbice) pozwalających na bezpieczne przeprowadzenie kursu, zgodnie z zaleceniami wynikającymi z COVID-19,
  - d) materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika - zeszyt co najmniej 60-kartkowy, długopis;
- 5) zapewnienie uczestnikom w czasie trwania zajęć bezpiecznych i higienicznych warunków nauki, a także zapewnienie wszystkich niezbędnych środków dezynfekcyjnych pozwalających na bezpieczne przeprowadzenie kursu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
  - 6) weryfikowanie uzyskania przez uczestników zajęć kwalifikacji/kompetencji przez odpowiednie ich sprawdzenie, a następnie potwierdzenie formalnym dokumentem;
  - 7) przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego, składającego się ze sprawdzianu umiejętności praktycznych, celem wydania zaświadczenia o ukończeniu kursu i uzyskaniu kompetencji;
  - 8) przeprowadzenie kursu/warsztatu w grupach uczestników, wskazanych przez Zamawiającego, Wykonawcy zabrania się dołączania osób z wolnego naboru - pod rygorem utraty prawa do zapłaty za zorganizowanie i przeprowadzenie kursu (w szczególnie uzasadnionych przypadkach, za zgodą Zamawiającego, liczebność grupy może być inna, aniżeli określona przez Zamawiającego);
  - 9) przeprowadzenie zajęć w godzinach popołudniowych, poza zajęciami szkolnymi lub w dni wolne od nauki i nie więcej niż 8 godz. dziennie z zachowaniem przerw między zajęciami;
  - 10) oznakowanie sal, w których będą prowadzone zajęcia teoretyczne oraz dokumentacji kursu, wywieszanie plakatów, posługiwanie się znakami Funduszy Europejskich, Unii Europejskiej oraz oficjalnym logo województwa kujawsko-pomorskiego, zgodnie z wytycznymi zawartymi w „Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”, aktualizacja z dnia 21 lipca 2017 r.;
  - 11) poinformowanie uczestników kursu, iż jest on współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
  - 12) zapoznanie się i przestrzeganie wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020 oraz



- pouczenie wszystkich wykładowców i instruktorów zajęć o w/w zasadach, zgodnie z „Wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020” z dnia 5 kwietnia 2018 r.;
- 13) opracowanie i uzgodnienie z uczestnikami Projektu oraz Szkolnymi Koordynatorami Projektu harmonogramów zajęć teoretycznych i praktycznych;
  - 14) przekazywanie harmonogramów zajęć na okres pierwszego miesiąca zajęć co najmniej 5 dni roboczych przed rozpoczęciem zajęć, kolejnych harmonogramów w terminie do dnia 25 każdego miesiąca na każdy następny miesiąc zajęć, w formie elektronicznej Szkolnym Koordynatorom Projektu;
  - 15) niezwłoczne powiadamianie Szkolnych Koordynatorów Projektu o wszelkich zmianach w harmonogramie zajęć oraz o nie zgłoszeniu się któregośkolwiek uczestnika na kurs, przerwaniu kursu lub rezygnacji z uczestnictwa oraz innych sytuacjach, które mają wpływ na realizację programu zajęć;
  - 16) bieżące sporządzanie dokumentacji związanej z realizacją zadania, w szczególności prowadzenie Dziennika zajęć i List obecności uczestników zajęć na formularzach, których wzór określi Zamawiający;
  - 17) poddanie się kontroli dokonywanej przez uprawnione podmioty w zakresie:
    - a) efektywności i prawidłowości zajęć,
    - b) frekwencji uczestników,
    - c) dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym projektem, w tym finansowych;
  - 18) przeprowadzenie ankiet ewaluacyjnych na zakończenie zajęć wg wzoru Zamawiającego;
  - 19) przygotowanie i wydanie uczestnikom kursu, którzy pozytywnie przeszli weryfikację nabycia kompetencji/kwalifikacji, zaświadczeń o ukończeniu kursu. Zaświadczenia muszą być zgodne z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1632). Zaświadczenia winny zawierać informację o współfinansowaniu zajęć ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz być opatrzone znakiem Funduszy Europejskich, Unii Europejskiej oraz oficjalnym logo województwa kujawsko- pomorskiego, zgodnie z wytycznymi zawartymi w „Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”, aktualizacja z 21 lipca 2017 r.);
  - 20) przekazanie Zamawiającemu całej dokumentacji z prowadzonych zajęć w terminie do 10 dni od ich zakończenia, w szczególności:
    - a) dziennika zajęć,
    - b) list obecności,
    - c) protokołu z egzaminu wewnętrznego, rejestru wydanych zaświadczeń, kserokopii wydanych zaświadczeń,
    - d) dokumentów weryfikujących nabycie kompetencji/kwalifikacji na podstawie kryteriów oceny przygotowanych przez osobę prowadząca zajęcia, po zakończeniu zajęć (np. sprawdziany wiedzy, testy umiejętności),

- e) ankiet ewaluacyjnych przeprowadzonych na zakończenie zajęć,
  - f) dokumentów potwierdzających odbiór materiałów szkoleniowych i zaświadczeń przez uczestników zajęć,
- 21) realizowanie zamówienia zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, w tym RODO, przepisami BHP i ppoż.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za uczestników w czasie trwania zajęć.
3. W wyniku przeprowadzonych zajęć Projekt przewiduje uzyskanie kwalifikacji/ nabycie kompetencji. Nabycie kompetencji/ kwalifikacji musi być każdorazowo weryfikowane przez przeprowadzenie odpowiedniego ich sprawdzenia, a następnie potwierdzone formalnym dokumentem (np. zaświadczeniem, certyfikatem). Nabycie kwalifikacji/ kompetencji musi być weryfikowane w ramach 4 etapów:
- 1) Zakres - grupę docelową w projekcie, przewidzianą do realizacji w/w zajęć stanowią uczestnicy zajęć, którzy muszą zostać poddani ocenie w zakresie osiągnięcia efektów uczenia się specyficznych dla danych zajęć;
  - 2) Wzorzec - standard wymagań, który osiągną uczestnicy zajęć (efekty uczenia się) w wyniku udziału w zajęciach;
  - 3) Ocena - weryfikacji nabycia kwalifikacji/ kompetencji na podstawie kryteriów oceny w ramach danych zajęć (np. egzaminu, sprawdzianu wiedzy, testu umiejętności);
  - 4) Porównanie - na tym etapie musi nastąpić porównanie osiągniętych efektów uczenia się (wyniki oceny - etap III) z przyjętymi wymaganiami (standard - etap II) zakończone wydaniem formalnego dokumentu potwierdzającego nabycie kwalifikacji/ kompetencji (o ile dana osoba osiągnie wymagany próg zaliczeniowy).

### § 3

#### **Terminy i miejsca realizacji umowy**

- 1. Umowa zostaje zawarta od dnia podpisania umowy do dnia 31 maja 2022 r.
- 2. Wykonawca przeprowadzi warsztaty kulinarne i kurs carvingu dla 112 uczestników Projektu w następujących grupach i terminach:
  - 1) warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw dla 48 uczestników:
    - a) od dnia 1 października 2020 do dnia 15 grudnia 2020:
      - Grupa I: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
      - Grupa II: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
    - b) od dnia 2 stycznia 2021 do dnia 31 maja 2021:
      - Grupa III: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
      - Grupa IV: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
    - c) od dnia 1 października 2021 do dnia 15 grudnia 2021:
      - Grupa V: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
      - Grupa VI: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,



- d) od dnia 2 stycznia 2022 do dnia 31 maja 2022:
  - Grupa VII: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
  - Grupa VIII: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
- 2) warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza dla 48 uczestników:
  - a) od dnia 1 października 2020 do dnia 15 grudnia 2020:
    - Grupa I: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
    - Grupa II: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
  - b) od dnia 2 stycznia 2021 do dnia 31 maja 2021:
    - Grupa III: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
    - Grupa IV: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
  - c) od dnia 1 października 2021 do dnia 15 grudnia 2021:
    - Grupa V: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
    - Grupa VI: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
  - d) od dnia 2 stycznia 2022 do dnia 31 maja 2022:
    - Grupa VII: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
    - Grupa VIII: 6 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
- 3) kurs carvingu dla 16 uczestników:
  - a) od dnia 2 stycznia 2021 do dnia 31 maja 2021:
    - Grupa I: 8 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu,
  - b) od dnia 2 stycznia 2022 do dnia 31 maja 2022:
    - Grupa II: 8 osób z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Świeciu.
3. Zamawiający dopuszcza zmianę liczebności poszczególnych grup. Liczebność grup nie może być zwiększona o osoby z wolnego naboru, pod rygorem utraty prawa do zapłaty za zorganizowanie i przeprowadzenie zajęć.
4. Wykonawca zajęcia dla uczestników projektu przeprowadzi w godzinach popołudniowych, poza zajęciami szkolnymi lub w dni wolne od nauki i nie więcej niż 8 godz. dziennie.
5. Zajęcia odbywać się będą:  
.....\*

(dokładny adres)

*\*zgodnie z ofertą Wykonawcy.*

6. W przypadku realizowania zajęć poza miastem Świecie, Wykonawca musi zapewnić każdemu uczestnikowi bezpłatny dowóz z terenu szkoły do miejsca prowadzenia zajęć i z powrotem.

## § 4

### Wynagrodzenie i sposób rozliczeń

1. Z tytułu prawidłowego wykonywania zadania ustala się wynagrodzenie w łącznej kwocie:

brutto: .....złotych

(słownie: ..... złotych...../100)

wynikające z poniższych zestawień:

<b>Warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw (48 uczestników)</b>	<b>Cena brutto (zł)</b>
Koszt materiałów szkoleniowych dla 1 uczestnika	
Cena za „osobogodzinę” zajęć	
Koszt udziału w warsztatach 1 uczestnika	
Koszt udziału w warsztatach 6 uczestników	
Całkowity koszt udziału w warsztatach 48 uczestników	

<b>Warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza (48 uczestników)</b>	<b>Cena brutto (zł)</b>
Koszt materiałów szkoleniowych dla 1 uczestnika	
Cena za „osobogodzinę” zajęć	
Koszt udziału w warsztatach 1 uczestnika	
Koszt udziału w warsztatach 6 uczestników	
Całkowity koszt udziału w warsztatach 48 uczestników	

<b>Kurs carvingu (16 uczestników)</b>	<b>Cena brutto (zł)</b>
Koszt materiałów szkoleniowych dla 1 uczestnika	
Cena za „osobogodzinę” zajęć	
Koszt udziału w kursie 1 uczestnika	
Koszt udziału w kursie 8 uczestników	
Całkowity koszt udziału w kursie 16 uczestników	

- Zamawiający nie ponosi kosztów za przeprowadzenie zajęć z uczestnikiem, który w trakcie zajęć zostanie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy skreślony z listy uczestników zajęć.
- Płatności dokonywane będą wyłącznie za rzeczywistą liczbę uczestników biorących udział w zajęciach, według kosztu za jednego uczestnika zajęć, nie wyższego od zawartego w ofercie Wykonawcy.
- W przypadku rezygnacji lub skreślenia z listy uczestników, z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie poniesione koszty zajęć z daną osobą (skalkulowane na podstawie list obecności).
- Wykonawca wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia otrzyma na podstawie czterech faktur, przelewem, w terminie do 30 dni od daty ich wystawienia, po zakończeniu zajęć z grupami w danym okresie (tj. pierwsza faktura za przeprowadzenie warsztatów kulinarnych w okresie od 1 października 2020 r. do 15 grudnia 2020 r, druga faktura za

przeprowadzenie warsztatów kulinarnych i kursu carvingu w okresie od 2 stycznia 2021 r. do 31 maja 2021 r., trzecia faktura za przeprowadzenie warsztatów kulinarnych w okresie od 1 października 2021 r. do 15 grudnia 2021 r. i czwarta faktura za przeprowadzenie warsztatów kulinarnych i kursu carvingu w okresie od 2 stycznia 2022 r. do 31 maja 2022r.) i dostarczeniu pełnej dokumentacji zajęć Zamawiającemu oraz podpisaniu protokołu odbioru usługi przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcę.

6. W przypadku zamiaru złożenia ustrukturyzowanej faktury Wykonawca poinformuje Zamawiającego o swoim zamiarze w terminie 7 dni przed terminem jej złożenia. Zamawiający niezwłocznie przekaże Wykonawcy informacje o numerze konta na Platformie Elektronicznego Fakturowania.
7. Na fakturach w miejscu „Nabywca” należy wpisać Powiat Świecki, ul. Gen. J. Hallera 9, 86-100 Świecie, NIP 559-187-68-20.
8. Za dzień dokonania zapłaty strony uznają dzień, w którym zostanie obciążony rachunek bankowy Zamawiającego.
9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z wystawionej przez siebie faktury.
10. Należne Wykonawcy wynagrodzenie zostanie przekazane na następujący nr rachunku bankowego Wykonawcy .....
11. Kwota wynagrodzenia jest współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej 10 Innowacyjna edukacja, Działania 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałania 10.2.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014 – 2020, nr Projektu RPKP.10.02.03-04-0014/19 realizowanego przez Powiat Świecki w latach 2020-2022.

## § 5

Strony postanawiają, iż osobami właściwymi w sprawach ustaleń dotyczących wykonania przedmiotu umowy są :

1) ze strony Zamawiającego:

a) Szkolny Koordynator Projektu w ZSP w Świeciu: tel. ....

2) ze strony Wykonawcy: ....., tel. ....

## § 6

Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku stwierdzenia nierzetelnego lub niestarannego wykonywania przedmiotu umowy, bądź też stwierdzenia opóźnień w realizacji zadania.

## § 7

### Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % przysługującego mu łącznego wynagrodzenia brutto, określonego w § 4 ust. 1 za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zadania objętego niniejszą umową.





2. Niezależnie od kary umownej, o której mowa w ust. 1 Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, przewidzianych w Kodeksie cywilnym.

## § 8

### Postanowienia końcowe

1. Dopuszcza się zmianę postanowień niniejszej Umowy wyłącznie na warunkach przewidzianych w Ogłoszeniu.
2. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w postaci aneksów do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Umowie będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego. W sprawach procesowych przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.
4. W przypadku powstania sporu powstałego w związku z niniejszą Umową, strony dążyć będą do ugodowego rozstrzygnięcia sporu, tj. w drodze negocjacji i porozumienia.
5. W przypadku niemożności ugodowego rozstrzygnięcia sporu, sądem wyłącznie właściwym do rozpoznawania sporów powstałych w związku z niniejszą Umową jest właściwy dla Zamawiającego miejscowo sąd powszechny.
6. Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**