**ZAŁĄCZNIK NR 11 do SIWZ**

**UMOWA nr .........................** (projekt)

**na usługi cateringowe**

W dniu ............................ 2019 r. w Polkowicach pomiędzy **Polkowickim Centrum Usług Zdrowotnych - ZOZ S. A.,** z siedzibą **w Polkowicach ul. K. B. Kominka 7**, KRS nr 0000081911, NIP 6922246830, wysokość kapitału zakładowego 16.635.100,00 zł w całości wpłacony, zwanym dalej ***„Zamawiającym”***, reprezentowanym przez:

………………………………………………………………..,

a .......................................................................................... z siedzibą w ............................................ przy ul. ............................, NIP ……………………………………. REGON ………………….….., zarejestrowaną w ...............................................................................

zwaną dalej ***„Wykonawcą”,*** reprezentowaną przez:

………………………………………………………………..,

po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 138o, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2019, poz. 1843) i wybraniu oferty Wykonawcy jako oferty najkorzystniejszej, Strony zawierają umowę o następującej treści:

**§1**

**Przedmiot umowy**

Przedmiot umowy obejmuje:

1. Przygotowanie i dostarczenie do siedziby Zamawiającego całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów ZOL, z uwzględnieniem diet specjalnych, zgodnie z ofertą z dnia……………………………...,

2. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych (kod odpadu 20 01 08).

3. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych.

4. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego.

**§ 2**

**Warunki realizacji przedmiotu umowy**

1. Wykonawca będzie świadczyć usługę żywienia chorych w sposób ciągły we wszystkie dni tygodnia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do:

1) świadczenia usługi przygotowania i transportu całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w ZOL Zamawiającego,

2) posiłki będą przygotowywane zgodnie z normami HACCP, oraz zasady GMP i GHP, Ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy,

3) prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,

4) zgłaszania wszelkich zmian w jadłospisie. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu upoważnionego pracownika Zamawiającego.

5) dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu: śniadanie: 7.00 – 8.30 obiad wraz z kolacją: 11.30 – 12.30. Dostawy posiłków mogą odbywać się wcześniej niż wskazane pory dostaw wyłącznie po uzgodnieniu z Zamawiającym;

6) zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków i napojów:

 - zupa - temp. nie niższa niż 75 ºC (+/- 2 ºC)

 - napoje gorące – temp. nie niższa niż 75 ºC(+/- 2 ºC)

 - drugie danie – temp. nie niższa niż 65 ºC (+/- 2 ºC)

 - sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2ºC do 8ºC(+/- 2 ºC)Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Zamawiającego.

7) codziennego odbierania resztek żywieniowych o kodzie odpadu 20 01 08 oraz zapewnienia szczelnie zamykanych pojemników na kółkach do transportu odpadów. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie odbywał się codziennie:

* ze śniadania odbiór po przywiezieniu obiadu
* z obiadu i kolacji odbiór w następny dzień.

8) utylizacji ww. odpadów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawnych. Wykonawca z chwilą podpisania umowy dostarczy potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię umowy z firmą zajmującą się utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. W przypadku utraty ważności w/w dokumentu w trakcie trwania umowy - przedłożenie nowej umowy z firmą odbierającą odpady w miesiącu upływu ważności. Nie zrealizowanie tego obowiązku może być powodem rozwiązania niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy

9) mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie,

10) pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami). Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę i wystawienia Protokołu wadliwej dostawy/usługi skutkującego karą finansow*ą w przypadku wykrycia nieprawidłowości
w przygotowaniu i przechowywaniu próbek.*

11) posiadania polisy OC w zakresie odpowiedzialności z tytułu realizacji niniejszej umowy przez cały okres trwania umowy,

12) ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,

13) dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,

14) współpracy z Zamawiającym w zakresie prawidłowej realizacji umowy oraz postępowania
w przypadku awarii u Wykonawcy

15) przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,

16) przekazywania kopii protokołu po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną,

3. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.

4. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty.

5. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków,

6. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.

7. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku, o którym mowa w ust. 6, w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy, zwłaszcza w zakresie zachowania reżimu sanitarnego.

8. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości posiłków, niż określone w SIWZ. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

10. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na posiłki przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika.

11. Roczna ilość osobodni żywienia wynosi 8760 posiłków (osobodzień- stawka dzienna żywienia rozumiana jako 3 posiłki dziennie we wszystkich dietach z zastrzeżeniem jak poniżej.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.

**§3**

**Wymagania co do diet i jadłospisu**

1. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Zakładzie oraz zgodnie z zaleceniem lekarza.

2. Żywienie pacjentów ZOL w Polkowicach obejmuje diety:

1. łatwo strawna - 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2000 kcal, białko ogółem- 75-80g,
w tym białko zwierzęce 45g, tłuszcze 65g, węglowodany 275g, błonnik do 25g na dobę
2. łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu- 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2000 kcal, białko ogółem- 80-85g, w tym białko zwierzęce 50g, tłuszcze 35-40g, węglowodany 330g, błonnik do 30g na dobę
3. łatwo strawna bogatobiałkowa - 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2200-2300 kcal, białko ogółem- 110g, w tym białko zwierzęce 70g, tłuszcze 70g, węglowodany 280-310g, błonnik <30g
4. łatwo strawna niskobiałkowa - 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2000-2500 kcal, białko ogółem - 40g, w tym białko zwierzęce 30g, tłuszcze 65-70g, węglowodany 310g, błonnik 25g
5. o zmienionej konsystencji - papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez zgłębnik lub przetokę, kleikowa
6. z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2000-2500 kcal, białko 15-20% energii, tłuszcze 30-35% energii, węglowodany 45-50% energii, błonnik 25g – 40g na dobę
7. inne diety indywidulane na zlecenie lekarza

3. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę, przy udziale dietetyka, na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady. Jeżeli jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez zamawiającego, Wykonawca w terminie 2-dniowym ma obowiązek dostarczyć nowy jadłospis do akceptacji. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

4. Jadłospis dekadowy po akceptacji dostarczony będzie w 2- kopiach. Jadłospisy dekadowe nie mogą się powtarzać.

5. Przy realizacji diet należy uwzględnić średnie normy żywienia dla docelowej grupy oraz dozwolone produkty, techniki kulinarne zgodne z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia dla żywienia zbiorowego.

6. Planowanie posiłków powinno odbywać się zgodnie z prawidłowym rozkładem wartości energetycznej – śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%. Rozkład składników odżywczych w posiłkach powinien być proporcjonalny do wartości energetycznej.

7.Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, potraw gotowych. Wyklucza się możliwość przygotowania potraw z proszku i mrożonych produktów, zup, jajek w proszku, oleju palmowego, miodu sztucznego, produktów seropodobnych, ryb w postaci paluszków rybnych itp.

8.Jadłospis powinien uwzględniać:

1) Zupę mleczną (250ml), zawierającą 200ml mleka 2%, codziennie do śniadania z możliwością zamiany na inne produkty przez Zamawiającego, dla niektórych diet.

2) Mieszane pieczywo krojone, bułki pszenne, graham, razowe z możliwością zmiany rodzaju pieczywa w trakcie trwania umowy- do śniadania i kolacji.

3) Wędliny drobiowe i wieprzowe, z zastrzeżeniem, że ten sam gatunek wędliny nie może pojawić się więcej niż raz w dekadzie. Mortadela oraz mielonka zostają wykluczone z jadłospisu.

4) Śniadania i kolacje urozmaicone - naprzemiennie sery, wędliny, pasty własnej produkcji, sałatki, jajecznica, jajka. Ser topiony zostaje wykluczony z jadłospisu.

5) Do śniadań, obiadów i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców.

6) Wszystkie dodatki do pieczywa muszą być pokrojone i rozdzielone na porcje.

7) Parówki drobiowe mogę pojawić się max 2x w miesiącu.

8) Pasztet, pasztetowa, salceson mogą pojawić się 1x w miesiącu.

9) Codziennie obiad składający się z dwóch dań. Codziennie do obiadu zupa warzywna, preferowana wzbogacona kaszą manną, jęczmienną, pęczak itp.

 Różnorodne potrawy mięsne; preferowane mięso w całości co najmniej (sztuka mięsa) 3x w dekadzie, co najmniej 4x w dekadzie mięso rozdrobnione w postaci kotletów mielonych, gołąbków, pulpetów, sosu mięsnego itp., co najmniej 1x w dekadzie ryba (filet, pulpet rybny z wykluczeniem paluszków rybnych i gotowych mrożonych kotletów), danie bezmięsne co najmniej 1x w dekadzie Dodatki do mięsa w postaci ziemniaków, ziemniaków puree, kaszy jęczmiennej, ryżu, kaszy gryczanej itp. Warzywa do II dania w miękkiej postaci, gotowanej, duszonej, łatwo strawnej.

10) Napoje w postaci kakao, kawa zbożowa, herbata, herbata owocowa, kompot z owoców- 250ml na osobę do każdego posiłku.

11) Owoce w postaci pokrojonej, w postaci musu, przecieru, cienkich plasterków.

12) 1x w dekadzie kolacja składająca się z ciepłego dania.

9. Zamawianie ilości oraz rodzajów diet będzie odbywało się przez pracownika tutejszego zakładu z 1-dniowym wyprzedzeniem do godziny 12.00 z możliwością korekty zamówienia w dniu dostawy do godziny 7.30.

10. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest ...........................................................……….......……, nr telefonu………....…………………………….……,

adres e-mail:...........................................................................................

11. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) przez Zamawiającego, w dniu poprzedzającym dzień realizacji zamówienia. W wyjątkowych przypadkach zamawianie diet odbędzie się drogą telefoniczną i następnie potwierdzane drogą elektroniczną na adres………………………………………….……………….…………..

**§5**

**Czas trwania Umowy**

Umowa zawarta zostaje na czas oznaczony **12 miesięcy** i obowiązuje do dnia ............................................................................

**§ 6**

**Wynagrodzenie**

1. Strony ustaliły, że cena jednej całodobowej diety niezależnie od rodzaju wynosi **…….** zł netto (słownie: ………………….……..) + podatek vat …………….… , tj. ……………..…. zł brutto.
2. W przypadku zmiany stawki VAT, zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena jednostkowa brutto, cena jednostkowa netto pozostanie niezmieniona i obowiązuje przez cały okres trwania umowy.
3. Cena brutto zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym cenę netto, podatek VAT, koszty transportu i wyładunku,
4. Rozliczenie będzie następować po wykonaniu usługi w danym miesiącu, po zatwierdzeniu przez Zamawiającego faktury VAT, przedstawionej przez Wykonawcę.
5. Wartość faktury stanowić będzie iloczyn ilości wydanych w miesiącu posiłków i ceny określonej w § 6 ust. 1, z zastrzeżeniem ust. 9.
6. Wsad do kotła będzie stanowił minimum 65 % ceny brutto. Rozliczenie kosztów - wsad za miniony miesiąc Wykonawca przedstawi do ostatniego dnia następnego miesiąca.
7. Zamawiający zapłaci należności, o których mowa w ust. 5, przelewem na konto Wykonawcy ………………………………………………… w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury Wykonawcy.
8. Obciążenie rachunku Zamawiającego równoznaczne będzie z zachowaniem terminu płatności,
o którym mowa w ust. 7.
9. W razie wystąpienia przypadków diet niepełnych (np. posiłków dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych lub wypisywanych przed południem) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej diety całodobowej:

a) śniadanie I – stanowi 30%,

b) obiad – stanowi 50%,

c) kolacja – stanowi 20%.

**§ 7**

**Kontrola**

1. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy, udostępnić Zamawiającemu niezbędne dokumenty, wartości odżywcze potraw, ilości i rodzaj produktów zużytych do ich przygotowania, dokumenty z kontroli sanepidu i innych, oceny stanu sanitarnego kuchni i pomieszczeń sanitarnych.

2.Uwagi pokontrolne zawierające zastrzeżenia przekazywane będą niezwłocznie, na piśmie, do przedstawiciela Wykonawcy z żądaniem wyjaśnień lub usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

3. W przypadku zakwestionowania wymagań dotyczących realizacji umowy w zakresie przygotowywanych posiłków Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia. W przypadku nie uznania zgłoszonej reklamacji Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy w celu dokonania wspólnej oceny zasadności reklamacji.

**§ 8**

**Kary umowne**

1. W przypadkach, gdy Wykonawca:
2. uchyla się od wykonania warunków umowy,
3. realizuje przedmiot umowy odmiennie, niż w sposób określony warunkami niniejszej umowy lub warunkami złożonej oferty,

Zamawiający może pisemnie zwrócić się do Wykonawcy o podjęcie w wyznaczonym terminie działań, mających na celu usunięcie stwierdzonych uchybień. W przypadku, gdy Wykonawca w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie nie podejmie określonych działań, Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy na zasadach określonych w § 9.

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić następujące kary umowne:
2. za zwłokę w dostarczaniu posiłków lub usunięciu wad jakościowych lub ilościowych – w wysokości 5% wartości brutto zamówienia dziennego, za każdą godzinę zwłoki,
3. z tytułu rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 3000zł,
4. w przypadku nieprzedłużenia na żądanie Zamawiającego kopii dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia wymaganej niniejsza umową – w wysokości 500 zł (słownie: pięćset złotych ) za każdy przypadek,
5. Zamawiający zobowiązany jest zapłacić karę umowną Wykonawcy w wysokości 3000 zł w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.
6. Obok kar umownych strony mogą dochodzić uprawniony odszkodowania na zasadach ogólnych.
7. Zamawiający kary umowne wynikające z ust. 2 może potrącić z faktur wystawionych przez Wykonawcę, na co Wykonawca wyraża zgodę.

**§9**

**Rozwiązanie umowy**

1. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z ważnego powodu z zachowaniem 2 miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od podjęcia wiadomości o następujących okolicznościach:

1. jeżeli Wykonawca nie rozpoczął wykonania usługi, wykonuje ją niezgodnie z przyjętymi przez obie strony w umowie zasadami realizacji, m.in. Wykonawca przez okres dwóch dni zaprzestał wykonywania swoich obowiązków określonych, opóźnia się w dostarczaniu posiłków opóźnienie zawinione ponad 30 minut, nie dostarcza zamówionych diet, posiłki nie spełniają norm określonych umową, nie udostępnia Zamawiającemu dokumentów i procesu sporządzania posiłków, nie pobiera i nie przechowuje próbek posiłków dostarczanych do Zamawiającego.
2. jeżeli dojdzie do zatrucia pokarmowego wśród pacjentów wskutek spożycia posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.

3. Oświadczenie Zamawiającego o odstąpieniu od umowy wymaga formy pisemnej wraz z uzasadnieniem.

4. Oprócz przypadków przewidzianych w ust. 2 umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy
w następujących przypadkach:

1. likwidacji bądź ograniczenia działalności ZOL Zamawiającego z jakiejkolwiek przyczyny,
2. likwidacji Wykonawcy, zgłoszenia wniosku o postępowanie upadłościowe czy restrukturyzacyjne.

5. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy, Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.

**§ 10**

1.Sądem właściwym miejscowo do rozstrzygania sporów wynikających z niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2.W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny [(t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1145)](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrtg4ytemzwgu2ta) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 poz. 1843).

**§ 11**

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany umowy, oświadczenia o rozwiązaniu i karach umownych wymagają dla swej skuteczności zachowania formy pisemnej.

2. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy wtedy, gdy:

1) zmiany w przepisach prawa lub wykładni jego przepisów;

2) wystąpienia okoliczności (zdarzeń), na które strony umowy nie miały wpływu, a okoliczności (zdarzenia) te dotyczyły działania lub zaniechania: osób trzecich, organów, w stosunku do okoliczności towarzyszących zawarciu umowy, a wpływających obiektywnie, w sposób dalece utrudniający lub czyniący niemożliwym spełnienia świadczeń stron umowy,

3) zmiany wartości umowy - w przypadku zwiększenia bądź zmniejszenia stawek podatku od towarów i usług, dotyczących przedmiotu zamówienia, w wyniku zmiany ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2018 r poz. 2174 ze zmianami).

2. Wprowadzenie zmian określonych w ust. 2 wymaga uzasadnienia konieczności zmiany i porozumienia stron oraz sporządzenia aneksu do umowy.

3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

 **ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**