Załącznik nr 3.1 do SWZ

Znak sprawy: GZEAS-261-5/26

UMOWA NR ……

zawarta w dniu …… r. w ……, pomiędzy:

Gminą Liszki, z siedzibą: 32-060 Liszki, ul. Mały Rynek 2; NIP: 9442243129, działającą przez:

……,

reprezentowaną przez …… –

zwaną dalej w tekście „Zamawiającym”,

a

……, ,

reprezentowaną/ym przez ……,

zwaną/ym dalej w tekście „Wykonawcą”

Stosownie do dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu pn. **„Świadczenie usług cateringowych dla placówek oświatowych i żłobka, których organem prowadzącym jest Gmina Liszki w okresie od dnia 01.01.2027 r. do dnia 31.12.2027 r.”**, prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako „Pzp”), nr sprawy GZEAS-261-5/26, Strony zawarły umowę o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie Usługi pn. **„Świadczenie usług cateringowych dla ……” (dalej jako „Usługa”)**:
2. Adres placówki/ miejsce dostawy: ……,
3. Adres miejsca przygotowania posiłków (rozumiane jako miejsce zaplecza kuchennego) /zgodnie z ofertą Wykonawcy/: …….
4. Usługa będzie realizowana dla:
   1) …… uczniów oddziału przedszkolnego (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku przedszkolnym 3-6 lat;
   2) dla …… uczniów klas I-VIII (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku szkolnym 7-15 lat,
5. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w ramach Usługi od poniedziałku do piątku w godzinach:

1) dla uczniów oddziału przedszkolnego: śniadanie i II śniadanie – godz. ……, obiad i podwieczorek – godz. ……;
2) dla uczniów klas I-VIII: obiad – godz. ……;

6. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy:
   1) dla uczniów oddziału przedszkolnego: 211 dni, tj. …… śniadań, …… II śniadań, …… obiadów dwudaniowych oraz …… podwieczorków,
   2) dla uczniów klas I-VIII: 180 dni, tj. …… obiadów dwudaniowych.

§ 2.

1. Przedmiot umowy obejmuje w ramach realizacji Usługi dla uczniów przedszkola i oddziałów przedszkolnych, w szczególności:
   1) przygotowanie trzech posiłków dziennie, tj.: śniadanie (w tym II śniadanie – owoc sezonowy), obiad dwudaniowy i podwieczorek, o wartości kalorycznej posiłków: 950 - 1050 kcal; oraz muszą obejmować:
      a) śniadanie + drugie śniadanie – zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko – pochodne, kanapka, herbata itp. + owoc sezonowy,
      b) obiad – składający się z zupy oraz drugiego dania, przygotowywany z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych (z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników), przy czym:
         i. zupa – gramatura winna być zgodna z tabelą norm, sporządzana na bazie wywarów warzywnych lub mięsno-warzywnych,
         ii. drugie danie – w skład którego wchodzą zamiennie: ziemniaki, ryż, kasze, kopytka, kluski lub makaron, produkty białkowe oraz warzywa (w formie surówek, sałatek lub warzyw gotowanych/pieczonych), przy czym:
            - produkty mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz itp.) mogą być podawane maksymalnie 2 razy w tygodniu,
            - ryba musi być podawana co najmniej 1 raz w tygodniu (przygotowana z fileta bez ości),
            - alternatywna potrawa roślinna – Wykonawca jest zobowiązany zapewnić w każdym dniu alternatywną potrawę roślinną dla dzieci niespożywających produktów odzwierzęcych, skomponowaną w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych (np. soczewica, ciecierzyca, fasola),

- pozostałe dni mogą obejmować potrawy mączne/półmięsne (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.),
- napój – kompot, napój przygotowywany na miejscu lub woda mineralna; w przypadku napojów/kompotów przygotowywanych na miejscu, zawartość cukrów dodanych nie może przekraczać 5 g w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Niedopuszczalne jest stosowanie syntetycznych substancji słodzących,

c) podwieczorek – urozmaicony posiłek o odpowiedniej wartości energetycznej w ujęciu dekadowym, składający się z:
   i. kanapki (na bazie pieczywa pełnoziarnistego lub mieszanego, z dodatkiem warzyw),
   ii. ciasta (wypieku własnego o obniżonej zawartości cukru, tłuszczu i soli zgodnie z limitami rozporządzenia),
   iii. deserów mlecznych (jogurt, twaróg) lub ich roślinnych alternatyw (np. napoje i produkty roślinne),
   iv. owoców (w tym sezonowych),
   v. kisielu lub budyniu (przygotowywanych na miejscu lub z naturalnych składników),
   vi. napoju – herbaty (czarnej, owocowej, ziołowej), napoju mlecznego lub roślinnego, wody mineralnej; napoje przygotowywane na miejscu mogą być słodzone wyłącznie do limitu maksymalnie 5 g cukrów dodanych na 250 ml produktu;

2) Produkty, z których przygotowane będą posiłki w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2026 r. poz. 197).
3) Napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 5 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.
4) Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
5) Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
6) Do każdego posiłku należy dodać porcję świeżych warzyw lub owoców.

7) Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki, zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. Dopuszczalna powtarzalność posiłków – w odstępach co najmniej 3 tygodniowych;
8) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

2. W ramach zakresu Usługi, o której mowa w ust. 1, Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi każdej z placówek propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, przy czym:
   1) jadłospis będzie sporządzany i zatwierdzany przez Wykonawcę i przez dietetyka Wykonawcy;
   2) jadłospis będzie uwzględniał różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni;
   3) rodzaj potrawy w jadłospisie nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
   4) również oddzielnie propozycję jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, bezglutenowych i innych alergików.
3. Dyrektor placówki ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie uwzględnić.
4. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem, spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie ich dobranie do wieku dzieci;
5. Posiłki dla dzieci należy dostarczać w pojemnikach i termosach przeznaczonych do żywności. Termosy i pojemniki do posiłków powinny gwarantować szczelność zamknięcia posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACAP. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
6. Posiłki będą porcjowane na miejscu na zapleczu kuchennym przez pracownika szkoły – dla oddziałów przedszkolnych lub przedszkola w Placówkach oświatowych: w Cholerzynie, Czułowie, ZSP Kaszów, Kaszów – 2, Kryspinowie, Mnikowie, Morawicy, i Piekarach.

7. Posiłki dla oddziałów przedszkolnych w Placówkach oświatowych w Jeziorzanach, Liszkach i Rącznej należy dostarczać w porcjowanych, atestowanych jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami.
8. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
9. Usługa w zakresie ust. 1 obejmuje również przygotowanie i dostarczenie ewentualnych posiłków dietetycznych w razie konieczności np. wegetariańskich, diabatycznych lub dla alergików.

§ 3.

1. Przedmiot umowy obejmuje w ramach realizacji Usługi dla uczniów klas I-VIII, w szczególności:
   1) przygotowanie i dostarczenie: jednego posiłku dziennie, tj. obiadu dwudaniowego, przy czym:
      a) zupa – gramatura zgodna z tabelą norm, sporządzana na bazie wywarów warzywnych lub mięsno-warzywnych,
      b) drugie danie – w skład którego wchodzą zamiennie: ziemniaki, ryż, kasze, kopytka, kluski lub makaron, produkty białkowe oraz warzywa (w formie surówek, sałatek lub warzyw gotowanych/pieczonych), przy czym:
         i. produkty mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz itp.) mogą być podawane maksymalnie 2 razy w tygodniu,
         ii. ryba musi być podawana co najmniej 1 raz w tygodniu (przygotowana z fileta bez ości),
         iii. alternatywna potrawa roślinna – Wykonawca jest zobowiązany zapewnić w każdym dniu alternatywną potrawę roślinną dla dzieci niespożywających produktów odzwierzęcych, skomponowaną w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych (np. soczewica, ciecierzyca, fasola),
         iv. pozostałe dni mogą obejmować potrawy mączne/półmięsne (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.),
         v. napój – kompot, napój przygotowywany na miejscu lub woda mineralna. W przypadku napojów/kompotów przygotowywanych na miejscu, zawartość cukrów dodanych nie może przekraczać 5 g w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Niedopuszczalne jest stosowanie syntetycznych substancji słodzących;

2) produkty, z których przygotowany będzie obiad dwudaniowy w dziennym jadłospisie (obiedzie) muszą być zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2026 r. poz. 197) oraz stanowić naturalne składniki, bez użycia koncentratów spożywczych (z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników);
3) posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną oraz normy produktów dla dzieci w wieku od 7 do 15 lat;
4) napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 5 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
5) do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
6) zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
7) do każdego posiłku należy dodać porcję świeżych warzyw. Co najmniej raz w tygodniu należy podać rybę;
8) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
9) posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant;
10) Wykonawca musi przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych preparatów wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw, itp.;
11) w menu powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
12) do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

2. W ramach zakresu Usługi, o której mowa w ust. 1 Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi każdej z placówek propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, przy czym:
   1) jadłospis będzie sporządzany i zatwierdzany przez Wykonawcę i przez dietetyka Wykonawcy;
   2) jadłospis będzie uwzględniał różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni;
   3) rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
   4) również oddzielnie propozycję jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, bezglutenowych i innych alergików.
3. Dyrektor placówki ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie uwzględnić.
4. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki, zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. Dopuszczalna powtarzalność posiłków – w odstępach co najmniej 3 tygodniowych.
5. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci szkolnych w wieku od 7 do 15 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
6. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (do każdej z placówek), spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwe ich dobranie do wieku dzieci.
7. Posiłki dla dzieci należy dostarczać w porcjowanych, atestowanych, estetycznych, bezpiecznych opakowaniach, łatwych do otwarcia przez dzieci, jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
8. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
9. Usługa w zakresie ust. 1 obejmuje również przygotowanie i dostarczenie ewentualnych posiłków dietetycznych w razie konieczności np. wegetariańskich, diabatycznych lub dla alergików.

§ 4.

1. Wykonawca oświadcza, ze dysponuje odpowiednią wiedzą, kwalifikacjami i umiejętnościami oraz wystarczającymi środkami technicznymi do wykonania niniejszej umowy oraz że wykona ją z najwyższą starannością wynikającą z profesjonalnego charakteru prowadzonej działalności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i z uwzględnieniem uzasadnionych interesów Zamawiającego.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.
3. Wykonawca oświadcza i gwarantuje, że posiada wszelkie wymagane prawem uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi objętej zamówieniem, wydane m.in. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

§ 5

1. Do obowiązków Wykonawcy należy w szczególności:
   1) przygotowanie i dostarczanie całodziennych posiłków zgodnie z ustaloną wcześniej z Zamawiającym ilością, jadłospisem, gramaturą, kalorycznością, wartościami odżywczymi, składem jakościowym posiłku;
   2) wykonywania usługi będącej przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel w tym dietetyka;
   3) stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atesty, deklarację zgodności;
   4) posiadanie instrukcji mycia i dezynfekcji pojemników z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością;
   5) przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, jeżeli taki obowiązek wynika z przepisów prawnych;
   6) zabezpieczenie odpowiedniej ilości termosów i pojemników do przewozu posiłków;
   7) właściwe oznakowanie termosów i pojemników, tj. na pojemnikach musi być umieszczona informacja dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana z opisem zawartości i ilości porcji – w przypadku takiej konieczności;
   8) przestrzeganie norm sanitarno-epidemiologicznych dotyczących: pomieszczeń kuchni, przygotowywania, porcjowania, transportu oraz dostarczania posiłków;

9) przedłożenie Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli przeprowadzonej przez SANEPID;
10) świadczenie Usługi w sposób rzetelny;
11) wypełnienie wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu oraz realizacją Umowy, w tym w szczególności do obowiązków tych należy m. in. obowiązki wynikające z RODO w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą dysponuje już tymi informacjami. Ponadto Wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

2. Wykonawca oświadcza i gwarantuje, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni przy procesie przygotowywania posiłków i transporcie posiłków posiadają aktualne książeczki zdrowia oraz środki ochrony osobistej, odzież ochronną.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
4. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (HGP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
5. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową Wykonawca zobowiązany jest wykonać dodatkowo na własny koszt wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wyników badań.
6. Termosy i pojemniki do posiłków powinny gwarantować szczelność zamknięcia posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACCP.
7. Sprzęt transportowy (pojemniki, termosy i inne pojemniki) muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego. W przypadku uszkodzenia Wykonawca zobowiązany jest wymienić na bieżąco na własny koszt.

§ 6

1. Strony ustalają, że całkowita wartość umowy wynosi **…… złotych brutto (słownie: ……)**.
2. Wartość, o której mowa w ust. 1 obliczono przy zastosowaniu ryczałtowej ceny osobodnia wynoszącej …… zł brutto (słownie: ……..), przyjmując ceny jednostkowe posiłków wynikające z poniższej tabeli:

Wyszczególnienie		**Cena jednostkowa netto**	**VAT**	**Cena jednostkowa brutto**	**Ilość osobodni**	**Cena brutto kol. 4 x kol. 5**
1		**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1	Śniadanie, w tym II śniadanie	…… zł	…… zł	…… zł	……	…… zł
2	Obiad dwudaniowy	…… zł	…… zł	…… zł	……	…… zł
3	Podwieczorek	…… zł	…… zł	…… zł	……	…… zł
I	Razem usługa cateringu dla uczniów przedszkola/oddziału przedszkolnego (1+2+3)					**…… zł**
II	Obiad dwudaniowy dla uczniów klas I-VIII	…… zł	…… zł	…… zł	……	…… zł
Cena oferty brutto (I+II):						**…… zł**

3. Wartość, o której mowa w ust. 1 została ustalona przy zastosowaniu cen, o których mowa w ust. 2 i obejmuje wszelkie koszty w związku z realizacji zamówienia objętego niniejszą umową, a w szczególności koszty:
   1) zakupu surowców;
   2) transportu do miejsca przeznaczenia;
   3) przygotowywania posiłków i utrzymania czystości;
   4) odbioru termosów, pojemników i ich mycia i dezynfekcji;
   5) odbioru pojemników jednorazowych i ich utylizacji;
   6) dostarczania ewentualnych pojemników jednorazowych oraz sztućców.

4. Wykonawca gwarantuje niezmienność cen przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, co nie dotyczy sytuacji zmiany wynagrodzenia w oparciu o obowiązujące przepisy prawa albo wynikające z treści nin. Umowy.
5. Zamawiający do końca trwania umowy może nie wykorzystać pełnej ilości posiłków wymienionych w złożonej ofercie, co nie rodzi po stronie Wykonawcy żadnych roszczeń odszkodowawczych wobec Zamawiającego i w tym zakresie Wykonawca zrzeka się tych roszczeń wobec Zamawiającego. Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp Zamawiający określa, że zleci realizację świadczenia usług o wartości nie mniejszej niż 50 % maksymalnej wartości wynagrodzenia wynikającej z umowy, o której mowa w § 6 ust. 1.
6. Okresem rozliczeniowym jest okres jednego miesiąca.
7. Zamawiający zapłaci należność za należyte wykonanie Usługi w oparciu o wystawione faktury, za okres jednego miesiąca z zastosowaniem cen jednostkowych określonych w ust. 2, pomnożonej przez ilość wydanych posiłków w okresie rozliczeniowym.
8. Warunkiem wystawienia faktury jest podpisanie bez zastrzeżeń protokołu odbioru Usługi w danych okresie rozliczeniowym przez Zamawiającego. Zapłata na podstawie tak wystawionej faktury VAT nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr……. w terminie 30 dni od doręczenia Zamawiającemu faktury. Za dzień zapłaty uznaje się obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy, o którym mowa w ust. 8 został wskazany w zgłoszeniu złożonym przez Wykonawcę do naczelnika właściwego urzędu skarbowego i znajduje się na tzw. „białej liście podatników VAT”, o której mowa w art. 96 b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
10. Wykonawca będzie wystawiał faktury na podstawie ilości dostarczonych posiłków w danym miesiącu potwierdzonych przez Dyrektora Placówki Oświatowej lub osobę upoważnioną.
11. Podstawą zapłaty należności za świadczoną usługę będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę raz w miesiącu, do 5 dnia każdego miesiąca za wykonaną w poprzednim miesiącu część przedmiotu zamówienia.
12. Fakturę należy wystawić na: Nabywca: Gmina Liszki; 32-060 Liszki, ul. Mały Rynek 2; NIP: 9442243129; Odbiorca: …….
13. Podstawę do dokonania zapłaty za faktury częściowe i fakturę końcową Wykonawcy, stanowić będzie również potwierdzenie dokonania rozliczenia i zapłaty Podwykonawcy (jeżeli taki występuje przy realizacji zamówienia) za wykonanie zakresu umowy objętych poprzednią fakturą częściową Wykonawcy. Dostarczenie przedmiotowych potwierdzeń stanowi warunek zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy.

14. Wystawianie i doręczanie faktur w Krajowym Systemie e-Faktur (KSeF):
    1) Strony zgodnie oświadczają, że od dnia wejścia w życie obowiązku stosowania Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF), zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024 r. poz. 361 z późn. zm.), faktury dokumentujące czynności wykonywane w ramach niniejszej umowy będą wystawiane, przesyłane oraz otrzymywane za pośrednictwem KSeF;
    2) W przypadku gdy wystawcą faktury jest Wykonawca (Sprzedawca), zobowiązuje się on do wystawiania faktur w KSeF z zachowaniem przepisów ustawy o podatku od towarów i usług oraz rozporządzeń wykonawczych dotyczących funkcjonowania KSeF oraz do podania NIP-u nabywcy;
    3) Za moment doręczenia faktury uznaje się datę nadania numeru identyfikującego fakturę w KSeF (tzw. numer KSeF);
    4) W przypadku wystąpienia awarii lub niedostępności KSeF, Wykonawca postępuje zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, w szczególności w rozporządzeniu Ministra Finansów w sprawie korzystania z Krajowego Systemu e-Faktur, a po ustaniu awarii niezwłocznie wystawia fakturę w KSeF, oznaczając ją jako wystawioną w trybie awaryjnym;
    5) W przypadku gdy Strony nie są objęte obowiązkiem wystawiania faktur w KSeF, dopuszcza się wystawianie faktur w formie elektronicznej (plik PDF) przesyłanej na adres e-mail wskazany przez Zamawiającego, do czasu rozpoczęcia obowiązkowego stosowania KSeF;
    6) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia, że dane identyfikujące Zamawiającego (NIP, nazwa, adres) będą zgodne z danymi ujawnionymi w rejestrach publicznych oraz danymi wymaganymi w KSeF;
15. W przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad, o których mowa w ust. 14 Zamawiający zastrzega sobie prawo do wstrzymania płatności do czasu otrzymania prawidłowo wystawionej faktury w KSeF.
16. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego zbywać żadnych wierzytelności wynikających z niniejszej umowy, w tym także odsetek za zwłokę.

§ 7

Termin wykonania Usługi:

1) dla uczniów oddziału przedszkolnego: w okresie od dnia 01.01.2027 r. do dnia 31.12.2027 r., z wyłączeniem jednomiesięcznej przerwy wakacyjnej w okresie od dnia …… r. do dnia …… r.,
2) dla uczniów klas I-VIII: w okresie od dnia 01.01.2027 r. do dnia 31.12.2027 r., z wyłączeniem przerwy wakacyjnej w okresie od dnia 25.06.2027 r. do dnia 31.08.2027 r.,

§ 8

1. Przedmiot umowy Wykonawca wykona zgodnie z ofertą przetargową:
   1) Osobiście;
   2) z udziałem Podwykonawcy, na którego zasoby powołuje się Wykonawca na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 Pzp, tj. następujący zakres usług: ……;
   3) z udziałem Podwykonawców, w następującym zakresie:
   .....
2. Zawarcie umowy o podwykonawstwo na jakikolwiek zakres zamówienia, możliwe jest na warunkach określonych w niniejszym paragrafie.
3. W razie powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za działania lub zaniechania podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy, jak za własne działania i zaniechania.
4. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia odpowiednio wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy usługi.

§ 9

1. Wykonawca oświadcza, że funkcję dietetyka sprawował/a będzie …… posiadający/a stosowne wykształcenie.
2. Zamawiający do koordynowania realizacji zamówienia wyznacza …….
3. Wykonawca do koordynowania realizacji zamówienia wyznacza …….
4. W uzasadnionych przypadkach możliwa jest zmiana osób, o których mowa w ust. 1-3.

§ 10

1. Zamawiający ma prawo do kontroli wykonywania Usługi, w tym w szczególności do:
   1) Kontroli jakości, gramatury, kaloryczności, wartości odżywczych i składu jakościowego posiłków;
   2) Kontroli przestrzegania przez Wykonawcę przepisów sanitarno-epidemiologicznych, p.poż., bhp, itp., w miejscu przygotowywania posiłków lub w pojazdach, którymi posiłki są transportowane;
   3) Kontroli jakości i ilości produktów służących do przygotowania posiłków;
   4) wglądu do m.in. protokołów z kontroli zewnętrznych u Wykonawcy (Sanepid. Inspekcja Pracy, itp.).
2. Zamawiający, z zastrzeżeniem ust. 3 powiadomi Wykonawcę o kontroli, o której mowa w ust. 1 najpóźniej na 3 dni robocze przed jej wykonaniem na adres poczty elektronicznej: ……., przy czym wysłanie powiadomienia od Wykonawcy jest równoznaczne z jej odbiorem przez Zamawiającego.
3. Kontrola, o której mowa w ust. 1 pkt 1 i 3 może się odbywać w każdym dniu wykonywania usługi bez wcześniejszego zawiadomienia.
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest umożliwienie odbycia kontroli osobom upoważnionym przez Zamawiającego, w tym wejście do miejsce przygotowywania posiłków.

§ 11

1. Wykonawca, z zastrzeżeniem innych przypadków naliczenia kar umownych wskazanych w umowie, zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących wypadkach:
   1) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy zgodnie z ustalonym harmonogramem – w wysokości 2 000,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki;
   2) za każde stwierdzone naruszenie lub nienależyte wykonywanie obowiązków umownych, inne niż wymienione w niniejszym paragrafie – w wysokości 1 000,00 zł za jedno naruszenie;
   3) w przypadku przygotowywania posiłku pod innym adresem niż wskazany w § 1 ust. 3 w wysokości 5 000,00 zł za każdy dzień wykonywania usługi pod innym adresem;
   4) w przypadku uniemożliwienia przeprowadzenia jakiegokolwiek zakresu kontroli, o których mowa w § 10 w wysokości 5 000,00 zł za każdy przypadek;
   5) za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1.
3. Zapłata kar umownych dokonana zostanie przelewem na wskazany przez drugą Stronę umowy rachunek bankowy, w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia doręczenia mu żądania zapłaty.
4. Maksymalna łączna wysokość kar umownych przysługujących Zamawiającemu nie może przekraczać 25% wartości wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 6 ust. 1.
5. Wykonawca niniejszym wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
6. W przypadku gdy wysokość szkody poniesionej przez Strony przewyższy wysokość zastrzeżonej kary umownej Strony mogą żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 12

1. Oprócz sytuacji określonych w niniejszej umowie, a także przepisami kodeksu cywilnego i Pzp Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o następujących okolicznościach:
   1) zostanie wszczęte postępowanie likwidacyjne firmy Wykonawcy;
   2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;
   3) nierozpoczęcia lub opóźnienia w rozpoczęciu realizacji umowy przez Wykonawcę, dających podstawę do uzasadnionego przewidywania, że przedmiot umowy nie będzie realizowany zgodnie z umową, a nierozpoczęcie lub opóźnienie w rozpoczęciu realizacji obowiązków nastąpiło z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy. Zaistnienie wskazanych okoliczności zwalnia Zamawiającego od obowiązku zapłaty Wykonawcy jakiegokolwiek wynagrodzenia;
   4) Wykonawca przerwał realizację usług i przerwa ta trwa dłużej niż 7 dni z winy Wykonawcy;
   5) Wykonawca utracił uprawnienia do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy – jeżeli są wymagane;
   6) Wykonawca narusza obowiązki i zasady wykonywania umowy, w szczególności określone w § 1 oraz w § 2 i § 3 i § 5– pod warunkiem bezskutecznego wezwania do zaniechania naruszeń i/lub przystąpienia do należytego jej wykonywania w terminie wskazanym w wezwaniu;

7) Wykonawca narusza obowiązki i zasady wykonywania umowy, w zakresie umożliwienia kontroli, określone w § 10 – bez konieczności wezwania do zaniechania naruszeń i/lub przystąpienia do należytego jej wykonywania;
8) wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje jedynie wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.

2. Odstąpienie od umowy będzie dokonane na piśmie, pod rygorem nieważności, z podaniem przyczyn odstąpienia.
3. Strony dokonają rozliczenia umowy w terminie do 30 dni od dnia odstąpienia.
4. Zamawiający zachowuje prawo do dochodzenia kar umownych w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 13

1. Zamawiający stosownie do art. 95 Pzp, wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę wszystkich osób wykonujących następujące czynności: przygotowania posiłków oraz rozwożenia posiłków, z wyjątkiem realizacji tych czynności na zasadzie tzw. samozatrudnienia.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do kontrolowania Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. W ramach tej kontroli Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
   1) żądania oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymogu, o których mowa w ust. 3;
   2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości dotyczących dokumentów i oświadczeń przedłożonych przez Wykonawcę;
   3) przeprowadzania kontroli w miejscu wykonywania czynności, o których mowa w ust. 1.
3. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dokumenty w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 niniejszego paragrafu czynności:
   1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego.

Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy;

2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu, zajmowane stanowisko lub rodzaj wykonywanej pracy nie podlegają anonimizacji;
3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

4. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 niniejszego paragrafu czynności Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 1 000,00 zł za każdy potwierdzony dzień niedotrzymania przez Zamawiającego obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o prace, choćby w stosunku do jednego pracownika, który pomimo obowiązku nie został zatrudniony na podstawie umowy pracę (wysokość kary obliczana będzie jako iloczyn: 1 000,00 zł x liczba dni, w którym choćby jeden pracownik nie był pomimo obowiązku zatrudniony na podstawie umowy o pracę).

6. Z tytułu nieprzedłożenia przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dokumentów, oświadczeń i wyjaśnień, o których mowa w ust. 2 i 3 niniejszego paragrafu Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 1 000,00 zł za każdy dzień opóźnienia w przekazaniu tych oświadczeń, wyjaśnień i dokumentów.

§ 14

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany umowy zgodnie art. 455 ust. 1 i 2 Pzp.
2. Zamawiający przewiduje następujące możliwości i okoliczności dokonania zmian postanowień umowy:
   1) w przypadku zmiany stawki podatku VAT podczas obowiązywania niniejszej umowy strony zobowiązują się do sporządzenia stosownego aneksu, uwzględniającego zaistniałą zmianę;
   2) zmiany terminu jej wykonywania, także w przypadku zmiany funkcjonowania placówki oświatowej w okresie wakacyjnym. W takim przypadku zmianie może ulec również wynagrodzenie Wykonawcy, które zostanie wypłacone za faktycznie przygotowane i dostarczone posiłki;
   3) zmiany wynagrodzenia (zwiększenie lub zmniejszenie) w przypadku zmiany ilości dzieci uczęszczającej do danej placówki oświatowej, zmiany ilości dzieci korzystających z posiłku/ów lub zmiany ilości dni otwarcia placówki oświatowej. Wypłacone wynagrodzenie będzie wynikać z cen jednostkowych, ilości dni oraz ilości dzieci, dla których faktycznie przygotowane i dostarczone zostały posiłki;
   4) zmiany osoby pełniącej funkcję dietetyka, z tym że ta zmiana nie może naruszać warunków udziału w postępowaniu;
   5) zmiany adresu przygotowania posiłku pod warunkiem, że szacowany czas dostarczenia posiłku z nowego adresu do placówki będzie równy lub mniejszy szacowanemu czasowi dostarczenia posiłku, ustalonemu na etapie oceny ofert lub jeżeli nowy adres przygotowania posiłku będzie w odległości mniejszej od placówki, niż dotychczasowy adres;
   6) zwiększenia lub zmniejszenia wartości umowy, o której mowa w § 6 ust. 1 Umowy, w przypadku uzasadnionym potrzebami zapewnienia nieprzerwanego świadczenia usług żywieniowych dla dzieci uczęszczających do placówek, których dotyczy przedmiot niniejszej umowy, z zastrzeżeniem jednak § 6 ust. 5 zdanie 2 Umowy.
3. Waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy w trybie art. 439 Pzp:

1) w związku z tym, że umowa obejmuje usługi świadczone przez okres dłuższy niż 6 miesięcy, Zamawiający wprowadza postanowienia dotyczące zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany kosztów związanych z realizacją umowy, przyjętych przez Wykonawcę w celu ustalenia wysokości wynagrodzenia wskazanego w ofercie;
2) przez zmianę wynagrodzenia rozumie się zarówno jego podwyższenie, jak i obniżenie, w zależności od wzrostu lub obniżenia kosztu, o których mowa w ust. 1 powyżej, względem ceny przyjętej w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w Ofercie;
3) pierwsza zmiana wynagrodzenia należnego Wykonawcy może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od daty rozpoczęcia realizacji zamówienia - z uwzględnieniem początku okresu waloryzacji, wskazanego w pkt 4 lit. b poniżej;
4) Zamawiający ustala następujące zasady, stanowiące podstawę wprowadzenia zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy:
   a) poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający Strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy, ustala się na poziomie powyżej 5% w stosunku do cen lub kosztów obowiązujących w terminie składania oferty,
   b) początkowy termin ustalania zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy określa się na datę minimum 6 miesięcy od dnia podpisania umowy,
   c) strona umowy żądająca zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, przedstawia Zamawiającemu odpowiednio uzasadniony wniosek, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany wraz ze szczegółową kalkulacją kosztów oraz zasadami sporządzenia takiej kalkulacji, w szczególności wyliczeniem wszelkich kosztów pracowniczych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Strony zwolnione są z obowiązku przedstawienia kalkulacji kosztów w sytuacji, gdy powołują się na wskaźnik procentowy publikowany w komunikatach Prezesa Głównego Urzędu Statycznego w sprawie wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych.
   d) wniosek musi zawierać dowody jednoznacznie wskazujące, że zmiana cen materiałów lub kosztów o ponad 5% w stosunku do cen lub kosztów obowiązujących w terminie składania oferty, wpłynęła na koszty wykonania zamówienia, z zastrzeżeniem postanowień lit. c) powyżej
   e) w terminie 14 dni od otrzymania wniosku, o którym mowa w pkt. 4 lit. c, Strona umowy, której przedłożono wniosek, może zwrócić się do drugiej Strony z wezwaniem o jego uzupełnienie, poprzez przekazanie dodatkowych wyjaśnień, informacji lub

dokumentów; wnioskodawca zobowiązany jest odpowiedzieć na wezwanie wyczerpująco i zgodnie ze stanem faktycznym, w terminie 7 dni od dnia otrzymania wezwania,

f) Strona umowy, której przedłożono wniosek, w terminie 30 dni od otrzymania kompletnego wniosku, informacji i wyjaśnień, zajmie pisemne stanowisko w sprawie; za dzień przekazania stanowiska, uznaje się dzień jego wysłania na adres właściwy dla doręczeń pism odpowiednio do Zamawiającego lub Wykonawcy;

5) jeżeli bezsprzecznie zostanie wykazane, że zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia uzasadniają zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, Strony umowy zawrą stosowny aneks do umowy, określający nową wysokość wynagrodzenia Wykonawcy, z uwzględnieniem dowiedzionych zmian;

6) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy.

4. Zamawiający określa maksymalną, dopuszczalną wartość zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy w całym okresie realizacji zamówienia, w wyniku zastosowania postanowień, o których mowa w niniejszym paragrafie, na poziomie 10% wynagrodzenia.
5. Dopuszcza się również zmiany umowy polegające na zmianie formy organizacyjno-prawnej stron, nazwy, siedziby.
6. Zmiany do umowy może inicjować zarówno Zamawiający, jak i Wykonawca, składając pisemny wniosek do drugiej strony, zawierający w szczególności opis zmiany i uzasadnienie. Wniosek ten winien zawierać propozycję zmiany umowy wraz z jej uzasadnieniem, w którym należy odwołać się do przesłanek zmiany umowy opisanych w nin. paragrafie lub wynikających z przepisów prawa. Zmiana umowy w zakresie wynagrodzenia nie może być większa niż udokumentowany wzrost/obniżenie kosztów realizacji umowy. Zamawiający powyżej przewidział katalog zmian na które może wyrazić zgodę, powyższe nie stanowi jednak zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
7. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 15

1. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania polisy ubezpieczeniowej obejmującej ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy związanej z prowadzoną

działalnością gospodarczą, obejmującej OC z tytułu wprowadzenia produktu do obrotu lub wykonanej usługi, lub dostawy.

2. Strony określają minimalną wartość sumy gwarancyjnej ubezpieczenia określonego w ust. 1 na kwotę 50 000,00 zł.
3. Okres ochrony ubezpieczeniowej wynikający z umowy ubezpieczenia powinien rozpoczynać się nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usług objętych Umową. Wykonawca zobowiązuje się utrzymywać obowiązującą polisę ubezpieczeniową o minimalnej wartości i zakresie wymienionych w ust. 1 i 2 przez cały okres trwania umowy.

§ 16

1. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie. W razie braku porozumienia strony poddają spór pod rozstrzygnięcie właściwego miejscowo dla Zamawiającego sądu powszechnego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Niniejszą umowę sporządza się w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy, za wyjątkiem przypadku gdy umowa będzie podpisywana elektronicznie.

ZAMAWIAJĄCY **WYKONAWCA**