**`Załącznik Nr 1 do SWZ**

**Projekt umowy**

**UMOWA Nr**

zawarta w dniu **……………………. 2025 r.** w Tomaszowicach-Kolonii pomiędzy:

Gminą Jastków z siedzibą w Panieńszczyźnie, ul. Chmielowa 3, 21-002 Jastków, NIP 713-28-71-020, REGON 431019744 - Szkołą Podstawową im. Jana Pawła II w Tomaszowicach 21-008 Tomaszowice, e-mail: [sptomaszowice@ugjastkow.pl](mailto:sptomaszowice@ugjastkow.pl), reprezentowaną przez: dyrektora szkoły, panią Helenę Skomorowską, zwaną w dalszej części umowy ZAMAWIAJĄCYM

a

………………………………………… z siedzibą w …………………………………………

NIP ………………….. REGON ………………………e-mail ……………………………… reprezentowany przez …………………………………………………., zwanym w dalszej części umowy WYKONAWCĄ

w rezultacie dokonania przez zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) zwaną dalej „ustawą Pzp”, „ustawą” lub „Pzp” została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa, polegająca na wykonaniu i dostarczeniu posiłków dla uczniów i dzieci do Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Tomaszowicach, w roku kalendarzowym 2026 z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia opisany został w SWZ i stanowi integralną część umowy.

**§ 2**

Do obowiązków Wykonawcy należy:

wykonanie i dostarczanie własnym transportem, całodziennych posiłków ustalonych wcześniej z Zmawiającym,

Wykonania usługi będącej przedmiotem umowy z należytą starannością,

przygotowania posiłków o określonej gramaturze, kaloryczności, wartościami odżywczymi, składem jakościowym posiłku;

przygotowania osobnych posiłków dla dzieci z alergią pokarmową, po zgłoszeniu takiej potrzeby i ustaleniu przez szkołę lub rodzica wykluczonych z jadłospisu produktów spożywczych.

dostarczania w osobnych pojemnikach posiłków dla dzieci z najmłodszego oddziału przedszkolnego, który ma własny punkt wydawania posiłków. Zamawiający przy zgłaszaniu liczby posiłków na dany dzień będzie podawał ich liczbę,

właściwego oznakowania termosów i pojemników,

przygotowanie wysokiej jakości posiłków oraz estetycznego ich serwowania,

posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, przygotowane do porcjowania w punkcie wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego,

przygotowanie ilości posiłków, która będzie się zmieniać w zależności od decyzji rodziców o zapisaniu dziecka na obiady, frekwencji dzieci w szkole i innych okoliczności, np. wyjazdu uczniów na wycieczkę, zawody itp. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez zamawiającego.

układanie jadłospisu przez Wykonawcę na okres 5 dni (1 tydzień) i dostarczanie go (przesyłany pocztą elektroniczną na adresy: [sptomaszowice@ugjastkow.pl](mailto:sptomaszowice@ugjastkow.pl) oraz: [da0777@interia.pl](mailto:da0777@interia.pl)) Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia z co najmniej z 3-dniowym wyprzedzeniem, tj. najpóźniej do piątku lub ostatniego dnia roboczego tygodnia poprzedzającego okres objęty jadłospisem, do godz. 10.00. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

Do obowiązków Zamawiającego należą:

1. wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym ze stołówki szkolnej,
2. zgłaszanie ilości posiłków dnia poprzedniego do godziny 15.00 na dzień następny (pocztą elektroniczną na adres wykonawcy),
3. zgłaszanie dni nieobecności dzieci w szkole z powodu wyjazdów, ferii, wakacji i innych,

ustalanie ilości i składu (wykluczonych środków spożywczych) posiłków dla dzieci z alergiami pokarmowymi

**Jadłospis dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w wieku 3 – 6 lat (około 42 szt.)**

**obejmuje:**

1) Śniadanie - na przemian: zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko oraz pochodne, kanapka, napoje gorące (herbata, kawa Inka, kakao), owoce, warzywa itp.

2) Jednodaniowy obiad, składający się na przemian z:

1. dania mięsnego z mięsa niemielonego /min.80 g/ (np. filet z kurczaka lub indyka,

sztuka mięsa, kotlet schabowy, stek itp.) z surówką /min.100 g/ i ziemniakami, kaszą lub ryżem /min.100 g/ – min. 1 x w tygodniu,

1. dania mięsnego z mięsa mielonego lub przetworzonego /min.80 g/ (np. kotlet mielony, pulpety, gulasz, sos mięsny do makaronu spaghetti itp.) z surówką /min.100 g/ i ziemniakami, kaszą lub ryżem /min.100 g/ – min. 1 x w tygodniu,
2. dania mącznego lub jarskiego /min.200 g/ (np. pierogi, naleśniki, knedle, kopytka, makaron z sosem lub serem, ryż na mleku z jabłkami prażonymi i śmietaną itp.) – min. 1 x w tygodniu
3. filetu z ryby /min.80 g/ z surówką /min.100 g/ i ziemniakami, kaszą lub ryżem /min.100 g/ – min. – min. 1 x w tygodniu

3) Kompot gotowany z owoców świeżych lub suszonych słodzony cukrem w ilości

nieprzekraczającej 10 g cukru w 250 ml produktu gotowego do spożycia.

4) Podwieczorek w formie możliwej do zabrania do domu (np. ciasto, desery mleczne, owoce (w tym sezonowe), mus owocowy lub warzywny, przekąski typu chrupki kukurydziane, wafle.

1. **Jadłospis dla dzieci szkolnych w wieku 7 – 14 lat (około 58 szt.) obejmuje:**

1) Dwudaniowy obiad, składający się z zupy /min. 300 g/ oraz na przemian:

1. dania mięsnego z mięsa niemielonego /min.80 g/ (np. filet z kurczaka lub indyka,

sztuka mięsa, kotlet schabowy, stek itp.) z surówką /min.100 g/ i ziemniakami, kaszą lub ryżem /min.100 g/ – min. 1 x w tygodniu,

1. dania mięsnego z mięsa mielonego lub przetworzonego /min.80 g/ (np. kotlet mielony, pulpety, gulasz, sos mięsny do makaronu spaghetti itp.) z surówką /min.100 g/ i ziemniakami, kaszą lub ryżem /min.100 g/ – min. 1 x w tygodniu,
2. dania mącznego lub jarskiego /min.200 g/ (np. pierogi, naleśniki, knedle, kopytka, makaron z sosem lub serem, ryż na mleku z jabłkami prażonymi i śmietaną itp.) – min. 1 x w tygodniu
3. filetu z ryby /min.80 g/ z surówką /min.100 g/ i ziemniakami, kaszą lub ryżem /min.100 g/ – min. – min. 1 x w tygodniu

2) Kompot gotowany z owoców świeżych lub suszonych słodzony cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukru w 250 ml produktu gotowego do spożycia.

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, z uwzględnieniem sezonowych warzyw i owoców oraz bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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. 2016 r. Poz. 1154). Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 3 - 15 lat.
2. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów, konserw, preparatów zastępczych.
3. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2015 r., poz. 594 z późn. Zm.) Obwieszczeniu Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 3 stycznia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).
4. Wykonawca zobowiązuje się do:

a). używania do smażenia oleju rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

b). sporządzania zup, sosów i kompotów z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych (z wyłączeniem koncentratów z naturalnych),

1. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
2. transport posiłków ze swojej siedziby do siedziby Zamawiającego i ponoszenie z tego tytułu wszelkich kosztów, a także zapewnienie odpowiedniego środka transportu i przedłożenie Zamawiającemu stosownych dokumentów zaświadczających spełnianie przez ten środek transportu warunków sanitarnych do przewozu posiłków w ramach cateringu,
3. dostarczanie posiłków w naczyniach termoizolacyjnych spełniających wymagane normy sanitarne,
4. dostarczanie 2 x dziennie posiłków dla oddziałów przedszkolnych: odrębnie śniadanie - do godziny 8.30 i odrębnie obiad z podwieczorkiem –między godziną 11.00 a 11.30,
5. dostarczanie 2-daniowego obiadu dla uczniów między godziną 11.00 a 11.30 (razem z obiadem i podwieczorkiem dla dzieci przedszkolnych),
6. pobieranie i przechowywanie próbek dostarczanych do szkoły posiłków zgodnie

z normami sanitarno – epidemiologicznymi oraz zabezpieczenie próbek do badań SANEPIDU wymaganych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego ( Dz. U Nr 80, poz. 545),

1. przyjmowanie zgłoszeń co do ilości posiłków zamawianych na dany dzień,
2. dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki,
3. odbiór i utylizacja resztek żywieniowych,
4. odbiór termosów (naczyń) kolejnego dnia oraz mycie i wyparzanie naczyń do przewożenia posiłków.
5. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej (pocztą elektroniczną) lub telefonicznej.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
7. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia, według zamówień uczniów.
8. Zamawiający gwarantuje wykonanie przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy na poziomie 40 % szacunkowej ilości posiłków.

**§ 3**

Strony ustalają termin realizacji przedmiotu umowy: ………………..

**§ 4**

1. Wykonawca nie ma prawa zlecenia wykonywania przedmiotu umowy osobom trzecim.

2. Wykonawca wyraża zgodę na niezapowiedziane kontrole przez Zamawiającego dotyczące jakości, wagi i ilości przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków, spożywanych przez uczniów szkoły.

3. Naruszenie obowiązku o którym mowa w ust. 1 skutkuje rozwiązaniem umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia

**§ 5**

1. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.

2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym powiatu lubelskiego, a także za przekazanie Zamawiającemu kopi protokołu kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny.

**§ 6**

1. Cenę jednego posiłku ustala się na kwotę:

1. Wyżywienie całodzienne dla dzieci przedszkolnych, tj. śniadanie, jednodaniowy obiad z kompotem, podwieczorek:
   1. Wartość netto - ……………………..
   2. Podatek VAT w kwocie - ………………………
   3. Wartość brutto - ………………………………
   4. W tym wkład do kotła: ………… zł brutto, pozostałe koszty: ………….. zł brutto
2. Dwudaniowy obiad z kompotem dla uczniów:
3. Wartość netto - ……………………..
4. Podatek VAT w kwocie - ………………………
5. Wartość brutto - ………………………………
6. W tym wkład do kotła: ………… zł brutto, pozostałe koszty: ………….. zł brutto

2. Kalkulacja cenowa, podawana w kwotach brutto uwzględnia dwa składniki: koszt surowca (tzw. wkład do kotła) oraz inne koszty (koszt wytworzenia, dowozu), przy czym oba składniki są uśrednione.

3. Strony ustalają, iż koszty posiłków określone w § 2, pkt. 7 i 8 nie wzrosną przez cały okres trwania umowy.

4. Szacunkowa ilość posiłków wynosi:

1. wyżywienie całodzienne dla dzieci w wieku 3-6 lat:. 7560 szt. (42 x 9 x 20)
2. obiad dwudaniowy z kompotem dla uczniów szkoły: 1044 szt. (58 x 9 x 20)

Podana ilość nie stanowi zobowiązania dla Zamawiającego do zamawiania podanej ilości posiłków. Ilość posiłków może ulec zmniejszeniu.

5. Szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy w okresie realizacji zamówienia wyniesie ………………….

6. Za wykonaną usługę Wykonawcy będzie przysługiwać wynagrodzenie obliczone jako iloczyn ilości przygotowanych i dostarczonych posiłków i ceny jednostkowej za jeden posiłek, zgodnie z ofertą wykonawcy.

7. Zamawiający za przygotowane i dostarczone posiłki płacił będzie Wykonawcy w okresach miesięcznych po przedłożeniu faktury z pisemnym potwierdzeniem pracownika szkoły co do ilości dostarczonych posiłków.

8. Należność będzie płatna w formie przelewu na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie do 30 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.

9. Wykonawca w fakturze wpisuje jako Nabywcę: Gminę Jastków ul. Chmielowa 3, 21-002 Jastków, NIP: 713-28-71-020 REGON: 431019744 - Odbiorca: Szkoła Podstawowa w Tomaszowicach, 21-008 Tomaszowice Kolonia 40 A

10. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia

jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

11. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości

ustawowych, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

**§ 7**

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formą odszkodowania są kary umowne.

2. Kary będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:

1) Wykonawca zapłaci kary umowne:

a) za niezrealizowanie dostawy chociażby jednego posiłku w danym dniu w wysokości 1000,00 złotych za każdy dzień niezrealizowania usługi w całości,

b) za dostarczenie posiłków niepełnowartościowych (pod względem gramatury bądź przydatności do spożycia) w wysokości 1000,00 złotych za każdy dzień niewłaściwego zrealizowania przedmiotu umowy,

c) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 2.000,00 złotych.

2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 2.000,00 złotych.

3. Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne z tytułu stwierdzenia przy realizacji zamówienia niezatrudniania wymaganych przez Zamawiającego osób, o których mowa w § 5, pkt. 1 na podstawie umowy o pracę lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentu, o którym mowa w § 8. Kara umowna wynosi każdorazowo w przypadku wystąpienia okoliczności określonych w tych zapisach 300,00 zł (słownie: trzysta złotych).

4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, którą mogą dochodzić strony nie może przekroczyć 30% wartości wynagrodzenia określonego w § 6 ust. 5 umowy.

**§ 8**

1. Na postawie art. 95 ustawy Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wymienione poniżej czynności w zakresie realizacji zamówienia:

1. przygotowanie posiłków
2. wykonawca bądź jego podwykonawca zobowiązany jest również do zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 100 ze zm.) w liczbie ……... osób niepełnosprawnych (zgodnie z ofertą Wykonawcy) biorących udział w realizacji zamówienia – jeśli dotyczy

2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia po podpisaniu umowy, najpóźniej w dniu rozpoczęcia wykonywania usług, wykazu osób uczestniczących w realizacji zamówienia, które będą wykonywać czynności wskazane w ust. 1a oraz przedstawienia w celu weryfikacji zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie zawartej umowy o pracę z tymi osobami następujących dokumentów:

* + 1. oświadczenie zatrudnionego pracownika lub
    2. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę lub
    3. poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika lub
    4. inny dokumentów zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika oraz potwierdzających niepełnosprawność zatrudnionych osób – jeśli dotyczy.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób wskazanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia będącego przedmiotem umowy. Kontrola może być przeprowadzana bez wcześniejszego uprzedzenia Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczania kar umownych w przypadku stwierdzenia przy realizacji zamówienia niezatrudnienia wymaganych przez Zamawiającego osób na podstawie stosunku pracy lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentów, o którym mowa w ust. 2. Wysokość kar umownych określona została w § 7.

4. Wykonawca może dokonać zmiany deklarowanych osób, o których mowa w ust. 1. W przypadku zmiany osób Wykonawca uaktualnia wykaz osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia oraz dokumentuje ich zatrudnienie na podstawie stosunku pracy w sposób opisany w ust. 2. Obowiązek ten Wykonawca realizuje w terminie 5 dni roboczych od dokonania przedmiotowej zmiany.

5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**§ 9**

* + 1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadku stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności:

a). Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 14 dni od daty powzięcia informacji o wystąpieniu którejkolwiek z następujących okoliczności:

1. trzykrotnie Wykonawca nie dostarczył posiłków Zamawiającemu zgodnie z wytycznymi umowy
2. Wykonawca nie spełnia zobowiązań niniejszej umowy,
3. Wykonawca nie uwzględnia uwag zgłaszanych przez Zamawiającego,
4. usługa nie jest wykonywana zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności,
5. naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
6. decyzji terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub innych organów państwowych uniemożliwiających lub ograniczających Wykonawcy prawo do produkcji dań gorących i ich dostawy oraz przewozu posiłków,
7. zostanie wszczęta egzekucja przeciwko Wykonawcy,
8. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
9. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy i pomimo wezwania Zamawiającego nie podjął realizacji w ciągu 2 dni,
10. Wykonawca odstąpił od realizacji umowy i pomimo wezwania Zamawiającego nie podjął kontynuacji w ciągu 2 dni,
11. dostarczenia ilości posiłków niezgodnych z jadłospisem,
12. dostarczenie posiłków z opóźnieniem,
13. dostarczenia złej jakości posiłków (przypalone, przesolone, nieświeże, zimne itp.),
14. zlecenia wykonywania przedmiotu umowy osobom trzecim.

2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

1. W razie powstania sporu związanego z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca zobowiązany jest wyczerpać drogę postępowania reklamacyjnego.
2. Prawo do odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 1 może być zrealizowane w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających skorzystanie z prawa do odstąpienia.

**§ 10**

1.Strony zobowiązują się dokonać zmiany wysokości wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 Umowy, w formie pisemnej pod rygorem nieważności, aneksem, w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:

1. minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 10% w stosunku do cen lub kosztów wskazanych w ofercie;
2. poziom zmiany wynagrodzenia zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do miesiąca, w którym została sporządzona oferta;
3. maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający, to łącznie 5% w stosunku do wartości łącznego wynagrodzenia brutto,
4. zmiana wskaźnika w okresie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy nie upoważnia strony do wnioskowania o zmianę wynagrodzenia.

2. Zmiana, o której mowa w ust. 1 wprowadzona zostanie na zasadach i w sposób określony w ust. 3 - 8, jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę.

3. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 1 Wykonawca składa pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po zaistnieniu okoliczności uzasadniających zamianę wynagrodzenia. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia umownego, a wpływem zmiany ceny lub kosztów na kalkulację ceny ofertowej. Zmiana wynagrodzenia zostanie dokonana z zachowaniem następujących zasad:

1) podstawą dla zmiany wynagrodzenia jest zmiana cen materiałów lub kosztów realizacji zamówienia w wymiarze, o którym mowa w ust. 1 lit. a,

2) dla ustalenia zmiany wynagrodzenia w odniesieniu do procentowych zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, Strony posłużą się danymi Głównego Urzędu Statystycznego i dokonają zmiany zgodnie ze wskaźnikami cen towarów i usług konsumpcyjnych, zgodnie z ust. 1 lit. b.

4. Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen, o której mowa w ust. 1 , będzie odnosić się wyłącznie do części przedmiotu umowy realizowanego po dniu zaistnienia okoliczności będących podstawą zmiany i jednocześnie realizowanej nie wcześniej niż na 1 miesiąc od momentu złożenia kompletnego wniosku o dokonane zmiany lub przekazania zawiadomienia o wszczęciu procedury zmiany oraz odnosić się będzie wyłącznie do części przedmiotu umowy, do której zastosowanie znajdzie właściwa zmiana.

5. Zmiana umowy skutkuje zmianą wynagrodzenia jedynie w zakresie płatności realizowanych po dacie zawarcia aneksu do umowy, o którym mowa w ust. 1.

6. Zmiana, o której mowa w ust. 1 , może być wprowadzana na zasadach, o których mowa powyżej, poprzez zestawienie cen materiałów i kosztów związanych z realizacją Umowy oraz wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do miesiąca, w którym została złożona oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

7. Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 1 na koszty wykonania zamówienia należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany umowy przez Zamawiającego.

8. W przypadku dokonania zmiany umowy na podstawie ust. 1 – zmiany wynagrodzenia w związku ze zmianą cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia – Wykonawca jest zobowiązany do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, której okres obowiązywania przekracza 6 miesięcy, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów i kosztów zobowiązania podwykonawcy.

**§ 11**

1. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności na osobę trzecią.
2. Warunkiem wprowadzenia zmian do umowy jest zgoda obu stron umowy.
3. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Nie dopuszcza się zmian umowy i wprowadzania postanowień niekorzystnych dla Zamawiającego oraz takich, przy których uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty Wykonawcy.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

**§ 12**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJACY WYKONAWCA**