

UMOWA nr 9/2025

Zawarta 6.03.2025 r. w Olsztynie pomiędzy:

Instytutem Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk, z siedzibą w Olsztynie (10-748), ul. Tuwima 10, NIP: PL739-05-04-515, REGON 001289340

reprezentowanym przez:

Michała Żurka – Zastępcę Dyrektora ds. ogólnych
zwanym dalej „Zamawiającym”

a

Petropol Bartoszewscy, Sp z o.o., ul. Pułaskiego 3, 05-074 Halinów, NIP: 8222385424, REGON:388180501, KRS: 0000883111

1) *Ante Bartoszewski*

2)

zwaną w treści umowy „Wykonawcą”,

wyłonionym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 i następnych, ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 1605 ze zm.),

zwanymi dalej łącznie „Stronami” Umowy,
o następującej treści:

§ 1.

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie **Sukcesywnych usług cateringowych**, określonych co do rodzaju, ilości i ceny w Ofercie Wykonawcy stanowiącej Załącznik do umowy.

2. Usługa obejmuje:

L.p.	Usługa	Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy	Cena jednostkowa brutto za osobę
1.	Przerwa kawowa	900	22,00
2.	Kanapki/tartinki	900	30,00
3.	Szwedzki stół	750	95,00
4.	Uroczysty obiad	550	115,00

3. **Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

- 3.1 Napoje gorące: kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
- 3.2 Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę,
- 3.3 Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).
- 3.4 Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę)
- 3.5 Ciasta 2-3 rodzaje. W tym co najmniej 1 z owocami

4. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**

4.1 Wariant I

- 1) Kanapki dekoracyjne/tartinki (5 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (každorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kielbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański. – 30 %

4.2 Wariant II

- 1) Kanapki dekoracyjne/tartinki (3 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (každorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kielbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański. - 30 %

5. „Szwedzki stół” obejmować będzie:

5.1 Wariant I

- 1) Przekąski na zimno – co najmniej 4 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łosiosia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.);
- 2) Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę);
- 3) Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami (pieczone lub gotowane), ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne, rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie oraz dietę bezglutenową;
- 4) Surówki, warzywa gotowane lub pieczone/grillowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę);
- 5) Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę);
- 6) Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę);
- 7) Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach;
- 8) Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę;
- 9) Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

6. „Uroczysty obiad”

- 1) Przystawka – jeden rodzaj, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. pasztet z gęsi z coulis śliwkowym);
- 2) Zupa (co najmniej 300 ml na osobę) np. krem z podgrzybków z chrustem warzywnym;
- 3) Danie główne - (co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami oraz surówką/warzywami gotowanymi/sałatką itp., np. schab gotowany metodą sous vide w marynacie z musztardy francuskiej i rozmarynu podany z delikatnym sosem kurkowym, puree dyniowym i karmelizowaną. Danie główne może obejmować potrawy mięsne i/lub

- rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie;
- 4) Deser: Monoporcja deserowa (np. kruszonka, sernik philadelphia, cremaux z białej czekolady) (co najmniej 150g na osobę);
 - 5) Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (bez ograniczeń), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach;
 - 6) Woda mineralna - gazowana i niegazowana w dzbankach szklanych, (bez ograniczeń);
 - 7) Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych (bez ograniczeń);

7. WYMOGI OGÓLNE

- 7.1 Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia.
- 7.2 Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
- 7.3 Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do zapewnienia wózka przeznaczonego do zbierania brudnych naczyń.
- 7.4 Wykonawca każdorazowo zapewnia zestaw białych obrusów (z tkaniny, nie jednorazowych) do nakrycia stołów przeznaczonych pod serwis kawowy/ do serwowania obiadu.
- 7.5 W razie konieczności Wykonawca zapewnia stoły w ilości wystarczającej do rozstawienia całości zastawy;
- 7.6 Obsługa kelnerska w ilości:
 - 1) Dla pkt 1, 2 i ppkt 3.1. – min. 1 osoba/ 20 gości
 - 2) Dla ppkt 3.2. – min. – min. 1 osoba/ 15 gości
- 7.7 Zamawiający poinformuje o planowanym cateringu na co najmniej 5 dni przed realizacją. Wykonawca najpóźniej następnego dnia przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Najpóźniej następnego dnia Zamawiający przekaze Wykonawcy akceptację menu i/lub swoje uwagi. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 2 dni przed planowanym terminem wykonania usługi.
- 7.8 Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
- 7.9 Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUzr UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
- 7.10 Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju cateringów, do maksymalnej wartości umowy.
- 7.11 Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
- 7.12 Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych

potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.

7.13 Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.

7.14 Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bismarach.

7.15 Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.

7.16 Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.

7.17 Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmiany ilości przedmiotu zamówienia wyszczególnionego co do rodzaju w Załączniku do umowy formularzu ofertowym, a także ograniczenia przedmiotu umowy, jednak w każdym przypadku Zamawiający zobowiązuje się zrealizować co najmniej 50% wartości brutto umowy wskazanej w § 4 ust. 1 umowy, z zastrzeżeniem § 8 ust. 2.

§ 2.

Termin realizacji umowy

Termin realizacji sukcesywnych usług wynosi 9 miesięcy od dnia podpisania umowy.

§ 3

Warunki realizacji usługi i postanowienia dodatkowe

1. Wykonawca będzie realizował usługę w budynkach Zamawiającego – przy każdym zamówieniu Zamawiający wskaże właściwy adres.

2. Usługa będzie realizowana w godzinach pracy jednostki Zamawiającego tj. 8:00- 15:00. Zamawiający zastrzega możliwość, w wyjątkowych sytuacjach, realizowania usługi poza godzinami pracy Zamawiającego.

3. Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą jest:

Tomasz Jeliński, Iwona Kieda, Izabela Stróżyńska-Sierota, Krzysztof Wilczek, Michał Żurek, Łukasz Łucewicz

4. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do kontaktów z Zamawiającym jest: 694 948 247 tel:

Narota
Bodaszenko
..... e-mail:

Kawczmałemiczonko@poczta.fm

§ 4.

Wynagrodzenie

1. Łączna, maksymalna wartość umowy, odpowiadająca maksymalnej wysokości zobowiązań Zamawiającego za realizację przedmiotu umowy w zakresie obejmującym rodzaj, ilość i ceny przedmiotu umowy, określone w ofercie Wykonawcy; o których mowa w § 1 ust. 1, Strony określają na kwotę brutto **181 300,00 zł**, (słownie: sto osiemdziesiąt jeden tysięcy trzysta zł), w tym podatek VAT.

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest **wynagrodzeniem ryczałtowym obejmującym** wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz złożoną przez Wykonawcę Ofertą, nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia

wynagrodzenia nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.

§ 5.

Warunki płatności

1. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za dostarczony przedmiot zamówienia, w terminie do 30 dni od daty złożenia Zamawiającemu oryginału prawidłowo wystawionej faktury VAT dostarczonej do siedziby Zamawiającego na **ul. Trylińskiego 18, 10-683 Olsztyn** lub na platformę elektronicznego fakturowania lub adres e-mail: **faktury@pan.olsztyn.pl**.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i przekazania faktury, o której mowa w ust. 1, w terminie do 7 dni od daty wykonania każdej poszczególniej usługi cateringowej.
3. Płatność zostanie dokonana przelewem bankowym na podstawie oryginału faktury VAT na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Jeśli należność naliczona na fakturze przewyższy cenę wskazaną w załączniku do niniejszej umowy, Zamawiający dokona zapłaty jedynie do wysokości ceny uzgodnionej, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego wystawienia faktury korygującej.
5. W przypadku Wykonawców nie posiadających miejsca zamieszkania, siedziby bądź miejsca prowadzenia działalności na terenie RP, faktura VAT, o której mowa w ust. 1, wystawiona będzie zgodnie z regulacjami zawartymi w Dyrektywie 2006/112/WE RADY z dnia 28.11.2006 r. w sprawie wspólnego systemu podatku od wartości dodanej na kwotę netto wynagrodzenia wskazanego w § 4 ust. 1, tj. na kwotę zł.

§ 6.

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy z należytą starannością, wymaganą przy usługach tego rodzaju, a w szczególności:
 - a) Zapewnienia, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie tj.:
 - Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - Zastawa będzie czysta i nieuszkodzona,
 - Obsługa będzie świadczona zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi,
 - b) Pozostawienia w czystości miejsca, w którym świadczona będzie usługa.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021), a także aktami wykonawczymi do w/w ustawy.
3. Na podstawie art. 95 ustawy Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wymienione poniżej czynności w zakresie realizacji zamówienia:
 - a) przygotowanie posiłków,
 - b) przygotowanie, serwis gotowych posiłków w miejscu odbywania się organizowanych przez Zamawiającego spotkań oraz usuwanie naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu tych spotkań.
4. 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. 4 oraz przedstawienia w celu weryfikacji zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie zawartej umowy o pracę z tymi osobami następujące dokumenty:
 - a) oświadczenie zatrudnionego pracownika lub

- b) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę lub
 - c) poświadczona za zgodność z oryginałem kopia umowy o pracę zatrudnionego pracownika lub
 - d) inny dokument
- 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.

§ 7

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

- a) za odstąpienie od umowy bądź jej rozwiązanie przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 5% maksymalnej wartości umowy brutto, określonej w § 4 ust. 1;
- b) za zwłokę w wykonaniu usługi, rozumianą jako niedostarczenie cateringu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego o wskazanej godzinie, w wysokości 1% maksymalnej wartości brutto umowy, o której mowa w § 4 ust. 1, za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki.
- c) za brak przedstawienia dokumentów potwierdzających wykonanie obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wskazanych w § 6 ust. 3 w wysokości 10 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek;
- d) z tytułu braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 ustawy Pzp w wysokości 0,2% wartości umowy brutto za każdy dzień zwłoki w zapłacie, nie więcej niż 5% wartości umowy brutto, określonej w § 4 ust. 1.

2. Łączna wysokość naliczonych na podstawie umowy kar umownych, nie może przekroczyć 20% maksymalnej wartości umowy, określonej w § 4 ust. 1 Umowy.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w Kodeksie cywilnym, gdy wartość kar umownych jest niższa niż wartość powstałej szkody.

4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwoty kar umownych oraz ewentualnych odszkodowań, w tym również niewymagalnych bezpośrednio z wynagrodzenia.

5. Strony zgodnie postanawiają, że dochodzenie kar umownych możliwe jest także po odstąpieniu od umowy lub jej rozwiązaniu.

§ 8.

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności w przypadkach:

- a) trzykrotnego dostarczenia przez Wykonawcę cateringu innego niż zaakceptowanego przez Zamawiającego,
- b) trzykrotnej zwłoki w dostawie cateringu,

2. Odstąpienie od umowy z przyczyn określonych w ust. 1 może nastąpić w terminie 60 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o okoliczności uzasadniającej odstąpienie.

3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający

może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 9.

Postanowienia końcowe

1. W oparciu o art. 455 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień niniejszej umowy, w przypadku:

- 1) zmiana terminu realizacji umowy – w przypadku niewykorzystania ilości cateringu (wartości umowy) Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia terminu obowiązywania umowy.
- 2) zmiana umowy:
 - a) w przypadku zmiany przepisów prawa lub wydania przez odpowiednie organy nowych wytycznych lub interpretacji dotyczących stosowania przepisów dotyczących ochrony i przetwarzania danych osobowych, zamawiający dopuszcza zmiany sposobu realizacji umowy lub zmiany zakresu świadczeń wykonawcy wymuszone takimi zmianami prawa. Zamawiający wystąpi do Wykonawcy celem wprowadzenia zmian w umowie wynikających z powyżej wskazanych zmian,
 - b) Zamawiający dopuszcza zwiększenie kwot określonych w § 4 ust 1, o ile łączna wartość zmian będzie mniejsza niż 10 % łącznego wynagrodzenia określonego w § 4 ust 1.
- 3) zmiana wynagrodzenia Wykonawcy:
 - a) zmiana cen – w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT oraz podatku akcyzowego zmianie ulegną ceny jednostkowe brutto, o których mowa w załączniku nr 2 do umowy – dotyczy to części wynagrodzenia Wykonawcy za dostawy, których w dniu zmiany stawki podatku VAT oraz podatku akcyzowego jeszcze nie zrealizowano,
 - b) zmiana cen – w przypadku zmian cen urzędowych, które obowiązują od momentu ich wprowadzenia przez właściwe organy administracji państwowej. Jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi zmiana ceny urzędowej. Strony dokonają odpowiedniej zmiany wynagrodzenia umownego – dotyczy to części wynagrodzenia Wykonawcy za dostawy, których w dniu zmiany ceny urzędowej jeszcze nie zrealizowano oraz z zastrzeżeniem, że powyższa zmiana nie spowoduje podwyższenia cen umownych,
- 4) innych sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nie odnoszących się do kwestii, które podlegały ocenie podczas wyboru Wykonawcy i takich, które gdyby były znane w momencie wszczęcia procedury mającej na celu wybór Wykonawcy, nie miałyby wpływu na udział większej ilości podmiotów zainteresowanych tą procedurą.

2. Strony zobowiązują się, że w przypadkach zmiany:

- a) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, lub
- b) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, lub
- c) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych,

jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę, dokonają – w terminie nie dłuższym niż 30 dni od daty otrzymania przez jedną ze stron żądania zmiany, o której mowa w niniejszym ustępie wraz z uzasadnieniem zmiany Umowy (w formie aneksu) i odpowiedniej zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, określonego w § 4 ust. 1 Umowy, począwszy od miesiąca następującego po miesiącu, w którym upłynął wskazany powyżej 30-dniowy termin, o ile żądanie takie Zamawiający uzna za uzasadnione.

3. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

4. Nie stanowi istotnej zmiany umowy w rozumieniu art. 454 Pzp zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego, zmiany danych teleadresowych oraz osób wskazanych do kontaktów między stronami). W takim wypadku Strona wnioskująca o zmianę przedłoży drugiej stronie stosowne oświadczenie, złożone w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Wykonawca nie może dokonywać cesji wierzytelności wynikających z umowy, a także przyjmować poręczeń za dług Zamawiającego podmiotów trzecich ani dokonywać jakiejkolwiek innej czynności prawnej skutkującej zmianą wierzyciela Zamawiającego, bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
6. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
7. W przypadku konfliktu między postanowieniami niniejszej umowy oraz załączonymi dokumentami, postanowienia niniejszej umowy posiadają pierwszeństwo, w zakresie, w jakim umowa jest w stanie to określić.
8. Kwestie sporne powstałe w związku z realizacją niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie, a w przypadku braku porozumienia, w drodze postępowania sądowego w Sądzie Powszechnym właściwym dla siedziby Zamawiającego.
9. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

§ 10.

Zmiana wysokości wynagrodzenia

1. Stosownie do treści art. 439 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia, określonego w § 1 ust 2, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia.
2. Zasady wprowadzenia zmiany wynagrodzenia, o której mowa w ust. 1:
 - 1) waloryzacji podlega jedynie część wynagrodzenia pozostałego do zapłaty na dzień złożenia wniosku, o którym mowa w pkt 7 (tj. wynagrodzenie za niezrealizowaną część zamówienia);
 - 2) wynagrodzenie będzie podlegać waloryzacji maksymalnie dwa razy w roku, pierwszy raz po upływie 6 miesięcy od dnia rozpoczęcia realizacji dostawy, a następne waloryzacje nie wcześniej niż po upływie kolejnych 6 miesięcy od daty dokonania poprzedniej waloryzacji;
 - 3) waloryzacja będzie się odbywać w oparciu o miesięczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych (Wc) wyliczony jako różnica między wartością wskaźnika z miesiąca poprzedzającego miesiąc złożenia wniosku, o którym mowa w pkt 7, oraz wartością wskaźnika sprzed 7 miesięcy poprzedzających miesiąc złożenia wniosku, o którym mowa w pkt 7, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (GUS) w Biuletynie Statystycznym GUS.;
 - 4) wynagrodzenie podlegać będzie waloryzacji tylko w przypadku, gdy różnica między wartością wskaźników, o których mowa w pkt 3 będzie większa od 2%;
 - 5) łączna wartość waloryzacji wynagrodzenia nie przekroczy 5% maksymalnej wartości umowy brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1. Przez łączną wartość waloryzacji należy rozumieć wartość wzrostu lub spadku wynagrodzenia wynikającą z waloryzacji;
 - 6) postanowień umownych w zakresie waloryzacji nie stosuje się od chwili osiągnięcia limitu, o którym mowa w pkt 5;
 - 7) Wykonawca wystąpi z wnioskiem o zmianę kwoty wynagrodzenia w zakresie określonym w ust. 2 z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem wobec wnioskowanej daty obowiązywania nowego wynagrodzenia. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne. Z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia może wystąpić również Zamawiający,
 - 8) Zamawiający po zaakceptowaniu wniosku, o którym mowa w pkt 7, wyznaczy datę podpisania aneksu;

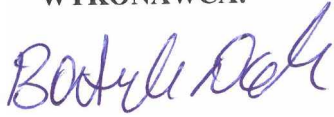
3. Zmiana umowy skutkuje zmianą wynagrodzenia jedynie w zakresie płatności realizowanych po dacie złożenia wniosku o waloryzację.

§ 10

Integralną część Umowy stanowią następujące załączniki:

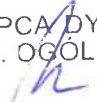
Załącznik – formularz ofertowy Wykonawcy

WYKONAWCA:



ZAMAWIAJĄCY:

ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. OGÓLNYCH



mgr Michał Żurek

