

**zawarta w dniu ..... r., w Szczecinie pomiędzy:**

**pomiędzy: Gminą Miasto Szczecin - Domem Pomocy Społecznej z siedzibą przy ul. Broniewskiego 4/6, 71-460 Szczecin reprezentowanym przez:**

Dyrektora **Agatę Rybaczuk** działającą na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Prezydenta Miasta Szczecin nr WO - I/ 0052.1.651.2014.KO z dnia 23.11.2014 r.,

**NIP 851-10-66-062 REGON 000993389**

zwaną dalej **Zamawiającym,**

**a**

**NIP:**

**REGON:**

**KRS:**

**prowadzony przez:**

**reprezentowany(a)**

**Umowa zawarta została po przeprowadzeniu postępowania o zamówienie publiczne na podstawie art. 138 o na podstawie Ustawy z dnia 29.01.2004 Prawo Zamówień Publicznych.**

### **§ 1**

Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje i zobowiązuje się świadczyć stałą usługę żywienia Mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w zakresie zamówienia na – **Świadczenie usług w zakresie żywienia Mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Broniewskiego 4/6 w Szczecinie** począwszy od dnia 01.01.2019r. do dnia 31.10.2019r.

1. Sposób świadczenia usług będących przedmiotem umowy powinien spełniać wymogi określone w złożonej przez Wykonawcę ofercie.
2. Zamawiający zleci Wykonawcy przygotowanie, zapakowanie, dostawę w miejsce wskazane przez Zamawiającego przeznaczone do odbioru posiłków i wydanie około 7 969 zestawów posiłków miesięcznie, w tym dziennie **średnio 74 zestawów** (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja wraz z dożywianiem).
3. Zamawiający jest uprawniony do zamawiania posiłków objętych umową w ilości i rodzaju, według własnego zapotrzebowania, a w szczególności Zamawiający może dokonywać zamówień mniejszych lub większych, niż ilości wskazane w ofercie dla poszczególnych pozycji.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pojemniki z pokrywą na odpady pokonsumpcyjne do wyznaczonego miejsca w siedzibie Zamawiającego oraz do ich odbioru, co najmniej raz w tygodniu lub na zlecenie Zamawiającego.
5. W razie braku zamówień Wykonawcy nie służą żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z pominięciem produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, żywności modyfikowanej genetycznie, barwników syntetycznych, preparatów zastępujących cukier.
7. Wykonawca zobowiązany jest na 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem obowiązywania umowy przedłożyć w siedzibie Zamawiającego do akceptacji jadłospis dekadowy wraz z zestawieniem produktów, które zostaną użyte do przygotowania posiłków w celu spełnienia wymogu postawionego w ust. 8. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć etykiety produktów, które zostały użyte do przygotowania posiłków, np. wędlina, ser. Wykonawca zobowiązany jest wprowadzić zmiany do jadłospisu zgodnie z sugestiami pracownika DPS. Ponadto, Wykonawca każdego dnia dostarczy do DPS aktualny jadłospis dzienny, z uwzględnieniem poszczególnych diet i dodatkowo jadłospis z informacją żywieniową o kaloryczności posiłków, zawartości składników odżywczych, mineralnych i witamin oraz składników alergennych do wglądu dla pracownika DPS.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego.

9. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w dni świąteczne, tj. Święta Bożego Narodzenia od 24-26, 31 grudnia oraz Świąt Wielkiej Nocy, posiłków uwzględniających tradycyjne potrawy, w tym między innymi: barszcz czerwony, pierogi, ryba po grecku, żur, jajka, ciasto.
10. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać standardów Instytutu Żywności i Żywienia.

## § 2

### **Warunki przygotowania, dostarczania i odbioru posiłków:**

1. Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, biorąc pod uwagę wskazania pracownika DPS.
2. Zasady prawidłowego żywienia muszą być zgodne z aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.
3. Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli dokumentacji sanitarnej środka transportu, którym dostarczane są posiłki, a także kontroli książeczek zdrowia personelu dostarczającego żywność oraz kontroli dowodów dokumentujących pochodzenie wykorzystywanych do produkcji posiłków produktów.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowania posiłków w ramach nadzoru bieżącego oraz sposobu magazynowania żywności przez Wykonawcę, a w szczególności Zamawiający uprawniony jest do sprawdzania:
  - a) jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
  - b) stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,
  - c) zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami.
6. Zamawiający będzie każdorazowo składał zamówienie o ilości zamówionych posiłków faxem lub drogą elektroniczną do godziny:
  - a) 14:15 – zgłaszanie stanu Mieszkańców na dzień następnny (zmiany stanu mieszkańców zgłaszane na bieżąco),
  - b) w piątek podawany będzie stan Mieszkańców na sobotę i niedzielę oraz poniedziałek
7. **Godziny dostarczania posiłków do siedziby Zamawiającego, tj. ul. Broniewskiego 4/6, Szczecin:**
  - a) śniadania i II śniadania – 7:45,
  - a) obiady i podwieczorek – 12:45,
  - b) kolacje i dożywianie – 17:15.
1. **Godziny wydawania przez pracowników Zamawiającego posiłków w siedzibie Zamawiającego:**
  - a) śniadania – 8:30
  - b) II śniadania – 11:00
  - c) Obiady z podwieczorkiem – 13:30
  - d) kolacje – 18:00
  - e) dożywianie – 21:30
2. Zamawiający w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania i wydawania posiłków.
3. Odbiór posiłków dokonywany będzie przez pracownika DPS natomiast ze strony Wykonawcy odbioru dokonywać będzie upoważniona przez niego osoba, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego zawierającego także informację o godzinie dostarczenia posiłku, ilości diet, jakości potraw i zgodności z ustalonym jadłospisem.
4. W przypadku złożenia zapotrzebowania na dany posiłek po potwierdzeniu stanu chorych Zamawiający zastrzega sobie w sytuacjach wyjątkowych możliwość zamówienia i dostarczenia dodatkowej liczby posiłków.
5. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w taki sposób i przy pomocy takich urządzeń, które zapewnią każdemu Mieszkańcowi otrzymanie ciepłego posiłku, bez konieczności podgrzewania, w momencie dostarczenia powinny posiadać temperaturę nie niższą niż: zupy 75°C, II danie i inne

dania ciepłe 65°C., dla II tury – temperatury wyższe. Termosy oznakowane dla produktów wymagających warunków chłodniczych – poniżej 4°C.

6. Wykonawca ma obowiązek przechowywać próbki pokarmowe wszystkich posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r., a na zlecenie Zamawiającego także bezpłatny posiłek służący degustacji dla pracownika DPS.
7. Na wniosek Zamawiającego, w przypadku Mieszkańców zakaźnych i zakażonych, Wykonawca dostarczy naczynia i sztucze jednorazowe.
8. Dowóz posiłków przez Wykonawcę winien odbywać się w systemie termosowym, który zapewni zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu oraz zabezpieczających przed wylaniem i schłodzeniem.
9. Dostawa posiłków odbywać się będzie do pomieszczenia przystosowanego do odbioru posiłków skąd personel wydawać będzie porcje Mieszkańcom z użyciem własnej zastawy stołowej – bezpośrednio z pojemników GN, w których Wykonawca dostarczy posiłki do DPS.
10. Pojemniki na żywność muszą posiadać atest PZH, szczelne zamknięcie, być estetyczne oraz mieć załączoną informację o rodzaju diety.
11. Zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie i dezynfekcja pojemników, w których dostarczone zostały posiłki należy do Wykonawcy, natomiast mycie i dezynfekcja zastawy stołowej należy do Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikowania diet w zależności od indywidualnych potrzeb Mieszkańca, ze szczególnym uwzględnieniem diety cukrzycowej, różnicowanej także pod względem kaloryczności oraz diety trzustkowej.

### **§ 3**

#### **Dotyczy obiadów:**

1. Porcja obiadu powinna składać się dwóch dań, tj. zupy i drugiego dania.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 350 ml zupy na jednego Mieszkańca.
3. Proporcje zawartości zup warzywnych takich jak: jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, barszcz czerwony, ogórkowa, koperkowa, kapuśniak, zupa z fasoli szparagowej muszą być następujące: 50-60% warzyw do 40-50% bulionu.
4. W przypadku zup warzywnych główne warzywo musi być składnikiem dominującym w mieszance warzywnej zupy.
5. W przypadku zup o mniejszej zawartości warzyw, typu barszcz biały, żur zawartość warzyw musi być nie mniejsza niż 40 % na jedną porcję.
6. Zamawiający wymaga przygotowania zup na wywarach mięsnych.
7. Do każdej porcji obiadu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dwa rodzaje surówek warzywnych w przypadku diety podstawowej i cukrzycowej oraz bogatoreszkowej, lub dwa różne zestawy warzyw gotowanych w przypadku diet łatwostrawnych. Jeden rodzaj surówki i jeden rodzaj zestawu warzyw musi ważyć co najmniej 75 g - każdy z nich. Łączna porcja surówek albo warzyw przypadająca na jedną osobę musi ważyć przynajmniej 150 g.
8. Do każdej porcji obiadu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć napój w postaci kompotu, soku owocowego lub kisielu.

### **§ 4**

#### **Dotyczy śniadań i kolacji:**

1. Do śniadania i kolacji muszą zostać dostarczone co najmniej dwa gatunki pieczywa krojonego do wyboru, w tym minimum jeden rodzaj pieczywa razowego: żytniego lub graham i minimum dwa rodzaje pieczywa białego - w tym pieczywo typu bułka.
2. Przynajmniej dwa razy w tygodniu do śniadania Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zupę mleczną za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (dieta cukrzycowa). Dla osób będących na diecie cukrzycowej Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć mleczne napoje fermentowane, typu: jogurt naturalny, kefir lub maślanka.
3. Dostarczane przez Wykonawcę wędliny oraz wyroby mięsne (np. parówki), nie mogą zawierać mniej niż 80% mięsa.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wędlin z mięsa drobiowego dla diety łatwostrawnej, łatwostrawnej niskotłuszczowej i cukrzycowej.

5. Kawa zbożowa i kakao przeznaczone są dla wszystkich pacjentów DPS, którzy zostali zgłoszeni w raporcie.
  6. Dostarczane przez Wykonawcę porcje wędliny i sera żółtego do śniadania nie mogą ważyć mniej niż 60 g na jednego Mieszkańca i muszą być porcjowane w taki sposób, żeby pokryć w całości powierzchnię dwóch kromek pieczywa białego lub razowego.
  7. Dostarczane przez Wykonawcę porcje wędliny i sera żółtego do kolacji nie mogą ważyć mniej niż 60 g na jednego Mieszkańca i muszą być porcjowane w taki sposób, żeby pokryć w całości powierzchnię dwóch kromek pieczywa białego lub razowego.
  8. Wykonawca do każdego śniadania i kolacji zobowiązany jest zapewnić co najmniej jeden dodatek warzywny lub owocowy.
  9. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie dodatku warzywnego lub owocowego w formie sałatki.
  10. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć drugie śniadania, dla diet, które wymagają dodatkowych posiłków
- a) w przypadku diet i dożywiania Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłek z dodatkiem białkowym.

## **§ 5**

### **Dotyczy posiłków dodatkowych:**

1. Oferowane produkty w zakresie posiłków dodatkowych wymienionych w Opisie przedmiotu zamówienia w Kategorii nr 3 – „Owoce” w całości. Nie dopuszcza się przekrajania i obierania ze skórki owoców.
2. Wykonawca w zakresie posiłków dodatkowych wymienionych w Kategorii nr 3 – „Owoce”, zobowiązany jest zapewnić dostępność owoców sezonowych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zaplanowania w jadłospisie na 14 dni, które z zaoferowanych produktów będą dostarczane.
4. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie jest uprawniony do zaplanowania dostarczenia więcej niż trzykrotnie produktów należących do tej samej kategorii w tej samej dekadzie.
5. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie jest uprawniony do zaplanowania dostarczenia produktów należących do tej samej kategorii w następujących po sobie dniach.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru w danej dekadzie kategorii posiłków dodatkowych oraz konkretnych rodzajów produktów spośród zaoferowanych przez Wykonawcę.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikowania diet w zależności od indywidualnych potrzeb Mieszkańca, ze szczególnym uwzględnieniem diety cukrzycowej, różnicowanej także pod względem kaloryczności.

## **§ 6**

### **Wymagania dodatkowe stawiane przedmiotowi zamówienia**

1. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) wyznaczenia osoby koordynującej (kompetentnego nadzorującego) do kontaktu w dni powszednie od godz. 7<sup>00</sup> do 15<sup>00</sup> i okresowo w niedzielę i święta w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym,
  - b) osoba nadzorująco-koordynująca powinna posiadać odpowiednie kwalifikacje, tj. kursy i szkolenia oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie w nadzorze nad pracownikami związanymi z usługami żywienia w obiektach służby zdrowia,
  - c) zatrudnienia niezbędnego, fachowego i wykwalifikowanego potencjału kadrowego (m.in. dietetyka) do planowania żywienia i przygotowania posiłków zgodnie z rozpisаныmi dietami,
  - d) zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników, która w czasie ich pracy zagwarantuje wykonanie usług zawartych w opisie przedmiotu zamówienia,
  - e) zatrudnienia przy świadczeniu usług żywieniowych wyłącznie osób spełniających wymagania zdrowotne określone odpowiednimi przepisami, przeszkolonych w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, zaopatrzenia ich w odzież roboczą i ochronną wymaganą do pracy na danym stanowisku, zapewniających wykonywanie pracy zgodnie z przepisami BHP, sanitarno – higienicznymi oraz zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników, która w czasie ich pracy zagwarantuje wykonanie usług zawartych w opisie przedmiotu zamówienia,
  - f) przestrzegania procedur i instrukcji obowiązujących u Zamawiającego.

2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nadzoru nad wykonywanymi usługami przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego o każdej porze, w zakresie:
  - a) jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
  - a) stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,
  - b) zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami,
  - c) na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży listę osób realizujących zadania.

#### **§ 7**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednio przygotowany personel oraz środki techniczne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, iż przejmuje pełną odpowiedzialność za stan sanitarno-epidemiologiczny obiektu, w którym przygotowywane są posiłki, środka transportującego oraz za wydawanie posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Nadto, Wykonawca gwarantuje rzetelne wykonanie przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów kar nałożonych na Zamawiającego, mających związek z niewłaściwym wykonaniem przedmiotu umowy.
4. W trakcie realizacji umowy osobami upoważnionymi do kontaktów są:  
ze strony Zamawiającego: .....  
ze strony Wykonawcy: .....
5. Oświadczenia składane przez osoby wskazane w ust. 4 należy traktować, jako oświadczenia strony.
6. Wszelkie oświadczenia kierowane do strony umowy powinny być kierowane w formie pisemnej lub faxem za potwierdzeniem odbioru.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytacji Wykonawcy w zakresie pomieszczeń produkcji posiłków i ich magazynowania.

#### **§ 8**

1. Umowę zawiera się na czas określony, tj. na okres **10 miesięcy 2019 roku** od dnia 01.01.2019r.
2. Wykonawca zobowiązany jest do rozpoczęcia świadczenia usługi od dnia 01.01.2019r. do dnia 31.10.2019r.

#### **§ 9**

1. Zamawiający uprawniony jest do jednostronnego rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku rażącego łamania przez Wykonawcę postanowień umowy.
2. Za rażące naruszenie postanowień umowy, w szczególności uznaje się:
  - 1) wykonywanie usług w sposób sprzeczny z postanowieniami umowy,
  - 2) powtarzające się reklamacje świadczonych usług,
  - 3) nie utrzymywanie reżimu higienicznego w zakresie przedmiotu zamówienia.

#### **§ 10**

1. Strony ustalają, że z tytułu wykonania niniejszej umowy Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie ustalone wg stawki za 1 osobodzień Mieszkańca, którą strony ustalają na ..... zł brutto (słownie złotych brutto: ...../100). Na stawkę za całodzienne wyżywienie 1 Mieszkańca składa się wynagrodzenie za:
  - a) śniadanie (wraz z drugim śniadaniem)
  - b) obiad (wraz z podwieczorkiem)
  - c) kolację (wraz z posiłkiem nocnym)
2. Strony ustalają łączną szacunkową wartość umowy na kwotę ..... zł brutto (słownie: ...../100 brutto).
3. Wynagrodzenie Wykonawcy ustalone zgodnie z ust. 1 i ust. 2 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją usługi, w tym także koszt transportu do siedziby Zamawiającego.
4. Wykonawca na żądanie Zamawiającego będzie zobowiązany do przedstawienia szczegółowej kalkulacji wykazującej, że wartość „wsadu do kotła” na jednego Mieszkańca wynosi nie mniej niż ..... zł brutto, niezależnie od udzielonych rabatów, upustów. Jakość dostarczonych

produktów, potraw nie ulega zmianie niezależnie od ceny zakupu, w tym rabatów, upustów na produkty użyte do realizacji zamówienia.

5. Wartość wsadu do kotła, o którym mowa w ust. 4, wylicza się jako średnią posiłków za jeden kwartał. Pierwszy dzień przedmiotowego terminu wskazywany jest przez Zamawiającego..

### **§ 11**

1. Z tytułu wykonania umowy - jej poszczególnej partii – Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie, które będzie każdorazowo ustalane wg cen jednostkowych zaoferowanych w ofercie Wykonawcy (załącznik nr 1 do umowy). Podstawą dokonania zapłaty wynagrodzenia będzie zatwierdzone przez Zamawiającego pisemne rozliczenie wykonania umowy, oparte o pisemne dowody wykonania poszczególnych partii zlecenia, tj. dzienne raporty o przebiegu realizacji umowy na świadczenie usług żywienia, na którym Zamawiający pokwitował należyte wykonanie (załącznik nr 2 do umowy).
2. Należne płatności wraz z podatkami od towarów i usług (VAT) przekazywane będą w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
3. Należna płatność (wraz z podatkiem VAT) dokonana zostanie w terminie **21 dni** od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury w formie papierowej.
4. Faktura powinna być wystawiona na następujące dane:

**Nabywca:**

Gmina Miasto Szczecin  
Pl. Armii Krajowej 1  
70-456 Szczecin  
NIP 851-030-94-10

**Płatnik:**

Dom Pomocy Społecznej  
ul. Broniewskiego 4/6  
71-460 Szczecin

5. Za datę otrzymania faktury uważa się datę wpływu faktury do siedziby Zamawiającego w formie papierowej.
6. W przypadku opóźnienia zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy przysługiwać będą odsetki ustawowe.
7. Wykonawca nie jest upoważniony do dokonania zaliczenia należności płaconych z tytułu przedmiotowej umowy przez Zamawiającego na poczet jakichkolwiek innych tytułów, poza wskazanymi przez Zamawiającego w tytule zapłaty.

### **§ 12**

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w następującej wysokości:
  - 1) w przypadku rozwiązania lub wypowiedzenia umowy przez którąkolwiek ze stron, z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca - kara umowna będzie wynosiła 10 000,00 zł,
  - 2) w przypadku opóźnienia w wykonaniu umowy lub jej części - kara umowna będzie wynosiła 350,00 zł za każdy zaistniały przypadek,
  - 3) w przypadku stwierdzonego nienależytego wykonywania umowy, jak np.: dostarczanie posiłków nieodpowiedniej jakości, nieodpowiedniej temperatury lub w sposób niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia – kara umowna będzie wynosiła 350,00 zł za każdy zaistniały przypadek.
2. Roszczenie o zapłatę kar umownych z tytułu opóźnienia, ustalonych za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, staje się wymagalne:
  - 1) za pierwszy rozpoczęty dzień opóźnienia – w tym dniu,
  - 2) za każdy następny rozpoczęty dzień opóźnienia – odpowiednio w każdym z tych dni.
3. Strony postanawiają, iż w przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość kar umownych, Zamawiający będzie mógł dochodzić odszkodowania uzupełniającego.
4. W przypadku dostarczenia posiłków w liczbie nieodpowiadającej ilości podanej przez Zamawiającego w zamówieniu, Zamawiający jest uprawniony do zakupu usługi u podmiotu trzeciego na ryzyko Wykonawcy.  
W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do ewentualnego zwrotu różnicy w kosztach zakupu oraz pokrycia innych kosztów, które poniesie Zamawiający.

### **§ 13**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności z uwzględnieniem ust. 2.
2. Zamawiający zgodnie z postanowieniami art. 144 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień przedmiotowej umowy w stosunku do treści złożonej oferty w następujących okolicznościach i warunkach:

- 1) gdy konieczność wprowadzenia modyfikacji wyniknie ze zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa, na mocy których na Zamawiającego nałożony zostanie obowiązek zrealizowania przedmiotu zamówienia w sposób różniący się od zaoferowanego w ofercie lub obowiązek zmiany trybu wykonania zamówienia – z zastrzeżeniem, że zmiana przepisów nie była uchwalona przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia, w wyniku którego zawarto niniejszą umowę,
  - 2) gdy podczas realizacji umowy wystąpią nieprzewidywalne na etapie zawierania umowy okoliczności, które uniemożliwią zrealizowanie przedmiotu zamówienia w sposób przewidziany w ofercie, a udzielenie w tym zakresie innego zamówienia publicznego w trybie ustawy prawo zamówień publicznych będzie niemożliwe lub niecelowe ze względu na interes publiczny,
  - 3) gdy wystąpi zamiana stawki podatku VAT, zmianie ulegnie wynagrodzenie Wykonawcy, tj. zostanie odpowiednio zwiększone lub zmniejszone w zależności od tego czy stawka podatku zostanie zwiększona lub zmniejszona. Zmiana wynagrodzenia będzie dotyczyła wyłącznie niezrealizowanej części zamówienia i / lub zamówień złożonych po dacie zmiany stawki podatku.
  - 4) udzielenia dodatkowego zamówienia (zamówień), na warunkach określonych w Rozdziale I Pkt. 14 IWZ.
3. Żadna ze stron nie może przenieść na inny podmiot zobowiązań i uprawnień wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody drugiej strony.
  4. Zamawiający nie wyraża zgody na przelew wierzycelności z niniejszej umowy na osobę trzecią.

#### **§ 14**

1. Zamawiający, zgodnie z postanowieniami art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych może w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, a czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

#### **§ 15**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

Instrukcja Warunków Zamówienia, wraz załącznikami stanowi załącznik do niniejszej umowy i jest jej integralną częścią.

#### **§ 16**

Spory wynikłe na tle wykonania umowy rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd powszechny z siedzibą w Szczecinie.

#### **§ 17**

Umowa zostaje sporządzona w 2. jednobrzmiących egzemplarzach, po 1. dla każdej ze stron.

#### **Podpisy stron**

**Wykonawca**

**Zamawiający**