

Projektowane postanowienia umowy

Umowa zawarta w dniu 1 września 2026 r. w Mławie pomiędzy:

Miastem Mława z siedzibą w Mławie, ul. Stary Rynek 19, 06-500 Mława, NIP 569 176 00 34, reprezentowanym przez:

Pana Mariusza Lempka – Dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Mławie, ul. Ordona 14, 06-500 Mława, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

firmą , wpisaną do CEiDG, reprezentowaną przez zwaną w dalszej treści umowy „Wykonawcą” – zwanych dalej Stronami, w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2026 r. poz. 793) o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest **„ŚWIADCZENIE USŁUGI ŻYWIENIA DZIECI PRZEDSZKOLNYCH I SZKOLNYCH W ZESPOLE PLACÓWEK OŚWIATOWYCH NR 3 W MŁAWIE”**, w niżej wymienionych placówkach, tj.:
 - 1) Szkole Podstawowej nr 7 w Mławie przy ul. Ordona 14.
 - 2) Miejskim Przedszkolu Samorządowym nr 3 w Mławie przy ul. Hożej 6.
2. Wykonawca wykona przedmiot zamówienia z należytą starannością, zapewniającą jak najwyższy standard oraz poziom usług, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej przez niego działalności.
3. Przedmiot zamówienia wykonywany będzie przez Wykonawcę zgodnie z warunkami określonymi w dokumentach zamówienia, w tym z uwzględnieniem liczby uczniów/dzieci i posiłków przygotowanych dla Zespołu Placówek Oświatowych nr 3 w Mławie (zwany dalej ZPO nr 3) oraz wszystkich obowiązków Wykonawcy, wykazanych w załączniku nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia do Specyfikacji Warunków Zamówienia i niniejszej umowy.
4. Dokumenty zamówienia, oferta Wykonawcy oraz niniejsza Umowa stanowią integralną całość. W razie rozbieżności pierwszeństwo mają postanowienia Umowy, następnie SWZ wraz z załącznikami, a następnie oferta Wykonawcy, z zastrzeżeniem postanowień korzystniejszych dla Zamawiającego.
5. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z dokumentami zamówienia, zakresem i warunkami świadczenia usług oraz uwzględnił w wynagrodzeniu wszystkie koszty niezbędne do należytego wykonania Umowy, w tym koszty personelu, produktów, mediów, środków higienicznych, kontroli jakości, utrzymania czystości i organizacji wydawania posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP, o których mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności

i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz w Rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. ze zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 roku 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).

7. Wykonawca zobowiązany jest stosować wyłącznie środki spożywcze spełniające wymagania prawa żywnościowego, aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej oraz wymagań dla danej grupy wiekowej. Do każdego jadłospisu Wykonawca dołączy wykaz alergenów, gramatury i wartości energetycznej posiłków.
8. Wykonawca nie może stosować produktów przeterminowanych, o niewiadomym pochodzeniu, nieoznakowanych, wielokrotnie rozmrażanych, niespełniających wymogów przechowywania albo produktów o jakości handlowej niższej niż wynikająca z OPZ, jadłospisu lub oferty.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Personel Wykonawcy skierowany do realizacji Umowy musi posiadać aktualne badania do celów sanitarno - epidemiologicznych, przeszkolenie BHP, ppoż. oraz z zasad HACCP, a na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dokumenty potwierdzające spełnianie tych wymagań, z zachowaniem przepisów o ochronie danych osobowych.
11. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom/dzieciom korzystającym z usług żywienia takie, jak:
 - 1) Porcjowanie i wydawanie posiłków oraz podanie ich na stół dla dzieci przedszkolnych.
 - 2) Nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach.
 - 3) Nalewanie i podawanie zupy na stołki dla dzieci przedszkolnych oraz uczniów klas I-III.
 - 4) Rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców.
 - 5) Codzienne sprzątanie stołówki po posiłkach.
 - 6) Wydawanie posiłków odbywać się będzie w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym, z zachowaniem płynności pracy placówki. Wykonawca odpowiada za organizację pracy personelu w sposób niewywołujący opóźnień, kolejek, przerw w wydawaniu posiłków ani zagrożenia bezpieczeństwa dzieci.
12. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - 1) Utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych.
 - 2) Mycia i wyparzania naczyń oraz sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego.
 - 3) Ponoszenia kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego.
 - 4) Przeprowadzania konserwacji i napraw, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.
 - 5) Wyposażenia pomieszczeń w niezbędny sprzęt i urządzenia do przygotowywania posiłków na czas trwania umowy.

- 6) Zapewnienia talerzy, sztućców, szklanek, kubków, pojemników i innego drobnego sprzęt niezbędnego do wydania posiłków, w liczbie odpowiadającej zamówionym posiłkom, o ile OPZ nie stanowi inaczej - Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń jednorazowego użytku, chyba że wymaga tego szczególny reżim sanitarny zaakceptowany przez Zamawiającego.
- 7) Bieżącego usuwanie resztek pokonsumpcyjnych oraz odpadów powstałych przy realizacji usługi w sposób zgodny z przepisami sanitarnymi i porządkowymi, bez obciążania Zamawiającego dodatkowymi kosztami.
- 8) Stosowania separatorów tłuszczu w celu zapobiegania gromadzeniu się tłuszczu, i złożeń w kanalizacji oraz zapobiegania zatykania jej przewodów.
- 9) Przedłożenia Zamawiającemu swojego zaświadczenia o niekaralności z Krajowego Rejestru Karnego oraz zaświadczenia z Rejestru Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym, jak też zaświadczeń swoich pracowników, w myśl art. 21 ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz.U. z 2026 r. poz. 110).

§ 2

1. Z uwagi na specyfikę przedmiotu umowy oraz określenie jego wielkości na podstawie danych szacunkowych zastrzega się możliwość zmian liczby dzieci i uczniów ZPO nr 3 w Mławie, tym samym liczby wydawanych posiłków, a także szczegółów dotyczących jadłospisów, w drodze uzgodnień pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą usług. Zamawiający zobowiązuje się zrealizować umowę w ilości nie mniejszej niż 60% zamówienia podstawowego, o ile dokumenty zamówienia nie przewidują innego minimalnego zakresu świadczenia.
2. Rozliczenie z Wykonawcą następować będzie na podstawie faktycznej liczby zamówionych/wydanych posiłków oraz cen jednostkowych wskazanych w ofercie Wykonawcy.
3. Zmniejszenie liczby posiłków wynikające z nieobecności dzieci, organizacji roku szkolnego, dni wolnych, wycieczek, chorób, zawieszenia zajęć lub rezygnacji z żywienia nie stanowi nienależytego wykonania Umowy przez Zamawiającego. Z tytułu niewykorzystania pełnej szacunkowej liczby posiłków Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia, w szczególności roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za posiłki niezrealizowane.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia liczby posiłków w stosunku do ilości podstawowej w ramach prawa opcji. Prawo opcji obejmuje możliwość zamówienia dodatkowych posiłków tego samego rodzaju, na takich samych zasadach i po cenach jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy, w przypadku zwiększenia liczby dzieci lub uczniów korzystających z wyżywienia, zwiększonej frekwencji albo innych bieżących potrzeb Zamawiającego związanych z organizacją żywienia w placówkach. Maksymalny zakres prawa opcji wynosi do 10 % wartości zamówienia podstawowego lub do 50 dodatkowych posiłków (każdego z rodzaju wskazanego w OPZ) w okresie realizacji umowy. Skorzystanie z prawa opcji jest uprawnieniem Zamawiającego, a nie jego obowiązkiem. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu nieskorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji albo skorzystania z niego w niepełnym zakresie.

5. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy orientacyjne zapotrzebowanie na posiłki w okresach miesięcznych, a dzienną liczbę posiłków będzie podawał najpóźniej do godziny 8:00 danego dnia roboczego, z możliwością korekty do godziny 9:00 telefonicznie lub pocztą elektroniczną, chyba że OPZ przewiduje termin korzystniejszy dla Zamawiającego.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Wykonywania usługi terminowo i punktualnie przez wykwalifikowanych pracowników posiadających stosowną wiedzę i aktualne badania lekarskie, niezbędne przy kontakcie z żywnością na każdym etapie świadczonych usług, tj.: przygotowywanie posiłków - kuchnia ogólna, wydawanie.
- 2) Stosowania się do wskazówek Zamawiającego – Dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych nr 3 w Mławie, o ile mieszczą się one w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 3) Współpracy z Zamawiającym, który ze swojej strony również zobowiązany jest do współpracy w celu należytego realizowania zakresu umowy.
- 4) Stosowania wymogów żywieniowych zalecanych przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku 3-15 lat oraz uwzględniania zalecanej wartości energetycznej, wielkości posiłków oraz norm produktów - wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
- 5) Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, itp.
- 6) Zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków - posiłki zastępcze mogą pochodzić wyłącznie z zakładu posiadającego wymagane dopuszczenia sanitarne do produkcji lub obrotu żywnością i muszą odpowiadać jadłospisowi, dietom, gramaturom, temperaturom oraz wymogom jakościowym określonym w Umowie - Wykonawca niezwłocznie poinformuje Zamawiającego o przyczynie zastosowania posiłków zastępczych i źródle ich pochodzenia.
- 7) W przypadku wskazanym w pkt. 6 przechowywania próbek ze wszystkich przygotowanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin licząc od chwili, kiedy cała partia posiłków została spożyta, w ilości 150 g w temperaturze +4°C lub niżej w zależności od przechowywanego produktu z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek, w zgodności z przepisami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. nr 80 poz. 545), w myśl art. 72 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.).

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku, zgodności z jadłospisem przygotowanych i wydawanych posiłków).

3. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dokumenty potwierdzające jakość i bezpieczeństwo usługi, w szczególności wyniki badań mikrobiologicznych żywności lub powierzchni, dokumentację HACCP/GHP/GMP, rejestry temperatur, dokumenty identyfikowalności produktów oraz książkę kontroli sanitarnej obiektu, w którym przygotowywane są posiłki, o ile dotyczy.
4. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia lub wydania posiłku, który budzi uzasadnione wątpliwości co do świeżości, temperatury, gramatury, zgodności z jadłospisem, diety, czystości opakowań lub bezpieczeństwa sanitarnego. Odmowa wymaga odnotowania w ewidencji, protokole albo korespondencji elektronicznej.

§ 4

1. Zamawiający, stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących w trakcie realizacji Umowy czynności polegające na wykonywaniu pracy w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy, jeżeli czynności te będą wykonywane pod kierownictwem, w miejscu i czasie wyznaczonym przez Wykonawcę lub podwykonawcę.
2. Wymóg dotyczy w szczególności: przygotowywania posiłków, obróbki żywności, porcjowania i pakowania posiłków, transportu posiłków do Zamawiającego, wydawania posiłków dzieciom, zmywania i wyparzania naczyń, utrzymania czystości stołówki i pomieszczeń bloku żywieniowego, usuwania odpadów pokonsumpcyjnych oraz bieżącej organizacji pracy personelu wydającego posiłki.
3. Zamawiający wymaga, aby osoby, o których mowa w ust. 1 skierowane przez Wykonawcę do wykonania zamówienia, odpowiedzialne za przygotowanie posiłków lub nadzór nad ich przygotowaniem:
 - 1) Posiadały kwalifikacje zawodowe lub wykształcenie w zawodzie związanym z gastronomią, żywieniem lub przygotowywaniem posiłków, w szczególności kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych, dietetyk, technolog żywności albo inne równoważne kwalifikacje/wykształcenie umożliwiające należyte wykonywanie czynności związanych z przygotowywaniem posiłków.
 - 2) Posiadały co najmniej 24 - miesięczne doświadczenie zawodowe w przygotowywaniu posiłków lub nadzorowaniu przygotowywania posiłków w ramach żywienia zbiorowego, w szczególności dla dzieci przedszkolnych lub szkolnych.
4. Wymóg nie dotyczy czynności wykonywanych samodzielnie przez osoby prowadzące działalność gospodarczą, członków organów Wykonawcy, osób pełniących funkcje nadzorcze, koordynacyjne lub kontrolne ani czynności incydentalnych, specjalistycznych lub doradczych, jeżeli nie mają charakteru pracy w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy.
5. Wykonawca, w terminie 7 dni od dnia zawarcia Umowy, a następnie na każde żądanie Zamawiającego w terminie wskazanym w wezwaniu, nie krótszym niż 3 dni robocze, przedłoży oświadczenie o zatrudnieniu osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 2 i 3 na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę. Oświadczenie powinno obejmować w szczególności: oznaczenie podmiotu zatrudniającego, liczbę osób, rodzaj umowy o pracę, wymiar etatu, zakres czynności, posiadane kwalifikacje zawodowe i doświadczenia, o których mowa w ust. 3 oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia.

6. W celu weryfikacji spełniania wymogu zatrudnienia Zamawiający może żądać, w zakresie niezbędnym i z zachowaniem przepisów o ochronie danych osobowych, w szczególności: poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii umów o pracę w części potwierdzającej fakt zatrudnienia, dokumentów potwierdzających zgłoszenie do ubezpieczeń społecznych, oświadczeń pracowników lub innych dokumentów potwierdzających zatrudnienie na podstawie stosunku pracy oraz posiadane przez pracowników kwalifikacje zawodowe i doświadczenie, o których mowa w ust. 3. Dokumenty powinny zostać zanonimizowane w zakresie danych nieistotnych dla weryfikacji.
7. Niespełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, nieprzedłożenie dokumentów lub oświadczeń w wymaganym terminie, przedłożenie dokumentów niezetelnych albo dopuszczenie do wykonywania czynności osoby niezatrudnionej zgodnie z niniejszym paragrafem stanowi nienależyte wykonanie Umowy i uprawnia Zamawiającego do naliczenia kar umownych oraz do zastosowania innych uprawnień przewidzianych Umową.

§ 5

Strony ustaliły następujący termin realizacji przedmiotu zamówienia: od **01.09.2026 r.** do **30.06.2027 r.** z uwzględnieniem przerw świątecznych i dni wolnych od nauki oraz innych przerw przewidzianych organizacją roku szkolnego.

§ 6

1. Posiłki przygotowywane przez Wykonawcę muszą spełniać w szczególności następujące warunki jakościowe, ze szczególnym uwzględnieniem wytycznych, określonych w § 2 Rozporządzenia 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:
 - 1) Jadłospis musi być urozmaicony - układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia najpóźniej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady - wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
 - 2) Zmiana jadłospisu przez Wykonawcę po jego zatwierdzeniu wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego, z wyjątkiem sytuacji nagłych niezależnych od Wykonawcy, przy czym zamiennik musi posiadać co najmniej równoważną wartość odżywczą, gramaturę i jakość oraz nie może naruszać diet indywidualnych ani wykazu alergenów.
 - 3) Posiłki dietetyczne wymagają oddzielnego oznaczenia, przygotowania, pakowania i wydawania w sposób eliminujący ryzyko pomyłki oraz zanieczyszczenia krzyżowego alergenami. Posiłki dietetyczne muszą być opisane co najmniej rodzajem diety i grupą/oddziałem, bez ujawniania nadmiarowych danych osobowych dziecka.
 - 4) Temperatura posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP (zupy, drugie dania) w trakcie obróbki termicznej powinna osiągnąć co najmniej 75°C, zaś w chwili wydawania dzieciom nie może być niższa niż 63°C. Dania zimne (surówki, desery)

powinny być podawane w temperaturze nie wyższej niż 4°C. Wykonawca prowadzi rejestr kontroli temperatur, z uwzględnieniem wytycznych określonych w Rozporządzeniu (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004 ze zm.).

2. Środki spożywcze powinny być dobrane tak, aby:

- 1) Posiłki można było komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze.
- 2) Zupy, sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
- 3) Co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych.
- 4) Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek.
- 5) Napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym preferowane jest podawanie wody.
- 6) Uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne.

3. W przypadku dzieci przedszkolnych każdego dnia muszą być podawane:

- 1) Środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych.
- 2) Co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych (mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych).
- 3) Co najmniej jedna porcja mięsa z grupy: mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, alternatywy roślinne dla mięsa, w tym produkty na bazie nasion roślin strączkowych lub zbóż.
- 4) Warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców.
- 5) Co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych.
- 6) W śniadaniu, obiedzie oraz kolacji, w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków.
- 7) Co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.
- 8) Co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych.
- 9) Dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających

produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.

- 10) Posiłki powinny dostarczać co najmniej 70 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, jednak nie więcej niż 75 %, zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej.
4. W przypadku dzieci szkolnych posiłek (zupa):
 - 1) Powinien być sporządzany z naturalnych składników bez użycia konserwantów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
 - 2) Powinien być przygotowany co najmniej dwa razy w tygodniu na wywarach warzywnych.

§ 7

1. Strony uzgadniają, że wynagrodzenie Wykonawcy o charakterze maksymalnym/szacunkowym za kompleksowo świadczone usługi określone w § 1 niniejszej umowy wynosić będzie **brutto**: **zł** (słownie złotych:), **netto**: zł, podatek VAT: zł, ustalone na podstawie oferty Wykonawcy.
2. Ceny jednostkowe brutto za poszczególne rodzaje posiłków kształtują się następująco:
 - 1) Dla **Przedszkola**:
 - a) śniadanie - zł,
 - b) obiad - zł,
 - c) podwieczorek - zł.
 - 2) Dla **Szkoły Podstawowej**:
 - a) zupa – zł.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 rozliczane będzie w okresach miesięcznych, za faktycznie wykonane świadczenie usług żywnościowych, tj. w wysokości wynikającej z iloczynu ceny za jeden posiłek wg ich rodzajów oraz rzeczywistej liczby posiłków, w oparciu o specyfikację wydanych posiłków, sporządzoną przez Wykonawcę i potwierdzoną przez Zamawiającego.
4. Podstawą wystawienia faktury będzie miesięczna ewidencja posiłków według ich rodzaju, liczby, daty wydania oraz ewentualnych diet, podpisana albo zaakceptowana elektronicznie przez upoważnionych przedstawicieli Stron.
5. Zapłata za usługi nastąpi na podstawie faktur VAT wystawianych przez Wykonawcę na:
 - 1) **Nabywcę**: Miasto Mława, ul. Stary Rynek 19 06-500 Mława, NIP 569 176 00 34,
 - 2) **Odbiorcę**: Zespół Placówek Oświatowych nr 3 w Mławie, ul. Ordona 14, 06-500 Mława, NIP 569 187 41 34.
6. Termin zapłaty wyniesie ... dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. W przypadku faktury ustrukturyzowanej wystawionej przy użyciu Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF) za dzień otrzymania faktury przyjmuje się dzień przydzielenia fakturze numeru identyfikującego w KSeF, chyba że bezwzględnie obowiązujące przepisy prawa stanowią inaczej.
7. Wykonawca oświadcza, że firmowy numer rachunku rozliczeniowego wskazany we wszystkich fakturach, które będą wystawiane w jego imieniu, jest rachunkiem,

dla którego zgodnie z rozdziałem 3a ustawy Prawo bankowe, prowadzony jest rachunek VAT, wykazany na tzw. „białej liście”, tj. w wykazie podatników VAT i ich rachunków.

8. Wykonawca zobowiązuje się wystawiać faktury ustrukturyzowane przy użyciu KSeF od dnia, w którym obowiązek taki będzie wynikał z przepisów prawa mających zastosowanie do Wykonawcy lub do danej transakcji. Do czasu objęcia Wykonawcy obowiązkiem wystawiania faktur w KSeF dopuszcza się wystawianie faktur w formie przewidzianej przepisami prawa.
9. Faktura ustrukturyzowana powinna zawierać dane Zamawiającego jako nabywcy i ZPO nr 3 jako odbiorcy zgodnie z Umową oraz numer rachunku bankowego Wykonawcy ujawniony na białej liście podatników VAT, jeżeli wymóg ten ma zastosowanie. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, przekaże wizualizację faktury zarejestrowanej w KSeF albo informację pozwalającą na jej identyfikację, w szczególności numer KSeF.
10. W przypadku awarii lub niedostępności KSeF, trybu offline albo innej sytuacji przewidzianej przepisami dotyczącymi faktur ustrukturyzowanych, Wykonawca wystawi i przekaże fakturę zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami, a po ustaniu przeszkody dopełni obowiązków związanych z KSeF w terminach ustawowych. Sama awaria KSeF nie uprawnia Wykonawcy do wstrzymania realizacji usług.
11. W przypadku wprowadzenia zdalnego nauczania, przedmiot umowy nie będzie realizowany, w związku z czym Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie z tytułu wynagrodzenia.
12. Wykonawca bez zgody Zamawiającego, nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.

§ 8

1. Strony nie ponoszą odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy będące bezpośrednim następstwem okoliczności, które stanowią skutek działania siły wyższej.
2. Siła wyższa to zdarzenie zewnętrne, którego strony nie mogły przewidzieć i któremu nie mogły zapobiec, uniemożliwiające wykonanie umowy w całości lub części, na stałe lub na pewien czas, któremu strona nie mogła przeciwdziałać przy zachowaniu należytej staranności i które nie wynikało wskutek błędów lub zaniedbań strony dotkniętej jej działaniem. Za wystąpienie siły wyższej uznane będą w szczególności takie wydarzenia, jak: zamieszki, wojny, pożary, powodzie, huragany, trzęsienia ziemi, epidemia.
3. Za siłę wyższą nie uznaje się również okoliczności typowe dla prowadzenia działalności cateringowej, w szczególności braki kadrowe, awarie sprzętu, problemy z dostawcami, wzrost cen, błędy organizacyjne albo brak produktów, jeżeli Wykonawca mógł im zapobiec przy zachowaniu należytej staranności zawodowej.

§ 9

1. W przypadku nienależytego wykonywania przedmiotu umowy, wykonywania go w sposób sprzeczny z umową lub z obowiązującymi przepisami prawa, rozwiązanie umowy może nastąpić w terminie natychmiastowym. W razie naruszeń możliwych do usunięcia Zamawiający może poprzedzić rozwiązanie wezwaniem Wykonawcy do usunięcia naruszeń w wyznaczonym terminie, chyba że naruszenie ma charakter rażący, powtarzający się albo zagraża bezpieczeństwu dzieci.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) Za zwłokę w rozpoczęciu wydawania posiłków lub dostarczeniu posiłków - 10% wartości posiłków objętych zwłoką za każde rozpoczęte 15 minut zwłoki, nie więcej jednak niż 100% wartości tych posiłków brutto.
 - 2) Za niedostarczenie posiłków w danym dniu - 100% wartości niedostarczonych posiłków brutto, niezależnie od prawa Zamawiającego do zakupu posiłków zastępczych na koszt i ryzyko Wykonawcy.
 - 3) Za niedostarczenie posiłku zgodnego z dietą indywidualną albo za błędne oznaczenie posiłku dietetycznego - 500,00 zł za każdy stwierdzony przypadek, niezależnie od odpowiedzialności za skutki zdrowotne.
 - 4) Za brak wymaganej ewidencji, rejestru temperatur, próbek żywności, wykazu alergenów lub dokumentacji sanitarnej - 500,00 zł za każdy stwierdzony przypadek.
 - 5) Za brak zapewnienia personelu wymaganego do wydawania posiłków, naczyń, sztućców, środków higienicznych albo czystości stołówki – 1 000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek.
 - 6) Z tytułu odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto.
 - 7) W przypadku stwierdzenia naruszenia w przygotowanych posiłkach norm żywnościowych czy przepisów sanitarno-epidemiologicznych w wysokości 10% wartości posiłków brutto przygotowanych w okresie miesiąca, w którym nastąpiło naruszenie.
 - 8) Za niespełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy określonego w § 4 ust. 1, za brak przedłożenia oświadczeń lub dokumentów w terminie, za przedłożenie dokumentów nierzetelnych albo za dopuszczenie do wykonywania czynności objętych wymogiem osoby niezatrudnionej zgodnie z § 4 ust. 1 - 2 000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek.
 - 9) Za niespełnienie wymogu zatrudnienia pracownika/pracowników posiadającego odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie zawodowe, o których mowa w § 4 ust. 3, za niewywiązanie się z obowiązków wynikających z § 4 ust. 5 – 2 000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek.
3. Łączna kwota kar umownych naliczonych zgodnie z ust. 2 nie może przekroczyć kwoty stanowiącej 15% wynagrodzenia całkowitego brutto, o którym mowa w § 7 ust. 1 umowy.
4. Zapłata kary umownej nie wyłącza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych, w szczególności w przypadku szkód związanych z zatruciem pokarmowym, naruszeniem diet lub koniecznością zakupu posiłków zastępczych.
5. Naliczenie kar umownych nie zwalnia Wykonawcy ze zobowiązań wynikających z umowy.
6. Poza przypadkami określonymi w przepisach ogólnych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w każdym czasie bez wypowiedzenia, również w przypadku:
 - 1) Utraty przez Wykonawcę uprawnień niezbędnych do wykonania umowy.
 - 2) Ogłoszenia likwidacji Wykonawcy.
 - 3) Wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy.

7. Zamawiający może odstąpić od Umowy albo rozwiązać ją ze skutkiem natychmiastowym również w razie: trzykrotnego opóźnienia w wydaniu posiłków, jednokrotnego niedostarczenia posiłków, rażącego naruszenia wymogów sanitarno-epidemiologicznych, utraty wymaganych decyzji lub zgód sanitarnych, powtarzających się uzasadnionych skarg rodziców lub braku zaprzestania naruszeń mimo pisemnego wezwania Zamawiającego.
8. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i może być dokonane w terminie 1 miesiąca od dnia dowiedzenia się o okoliczności uzasadniające odstąpienie.
9. Umowa może być rozwiązana w każdym terminie za porozumieniem Stron.

§ 10

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej.
2. Strony dopuszczają wprowadzenie uzasadnionych zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację zamówienia, np.:
 - 1) Na skutek okoliczności związanych z wystąpieniem zagrożenia epidemiologicznego lub wystąpieniem innego nieprzewidywalnego zdarzenia zewnętrznego, tzw. siła wyższa określona w § 8.
 - 2) Konieczne zmiany będą następstwem zmiany stawki podatku VAT lub następstwem zmiany kalendarza roku szkolnego.
 - 3) W przypadku konieczności wprowadzenia dodatkowego reżimu sanitarnego zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego,
 - 4) Zmiany sposobu realizacji usługi wynikającej z decyzji, zaleceń lub wytycznych organów sanitarnych, organu prowadzącego, dyrektora placówki albo zmian organizacji roku szkolnego, w zakresie niezbędnym do zachowania ciągłości i bezpieczeństwa żywienia dzieci.
3. Wymienione w ust. 2 okoliczności mogą mieć wpływ na zmianę terminu umownego albo na zmianę sposobu wykonania lub zakresu świadczenia i winny zostać poprzedzone wnioskiem Wykonawcy wraz z wyczerpującym uzasadnieniem konieczności ich wprowadzenia.
4. Stosownie do art. 439 ust. 1 i 2 ustawy Pzp Strony przewidują możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy, rozumianej jako wzrost albo obniżenie kosztów względem kosztów przyjętych do ustalenia ceny ofertowej. Klauzula obejmuje w szczególności koszty artykułów spożywczych, energii elektrycznej, gazu, paliwa, środków higienicznych oraz innych kosztów bezpośrednio związanych z przygotowaniem, wydawaniem i organizacją posiłków.
5. Wynagrodzenie może zostać zwaloryzowane jednokrotnie w okresie obowiązywania Umowy. Wniosek o waloryzację może zostać złożony nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.
6. Waloryzacja będzie odbywać się 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 ust. 5 oraz wartością

wskaźnika sprzed 5 miesięcy poprzedzających miesiąc złożenia wniosku, o którym mowa w ust. 5, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (GUS) w Biuletynie Statystycznym GUS.

7. Wynagrodzenie będzie podlegać waloryzacji tylko w przypadku, gdy różnica między wartościami wskaźników, o których mowa w ust. 6 będzie większa od 2%.
8. Łączna wartość waloryzacji wynagrodzenia nie przekroczy 5% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 7 ust. 1 umowy. Przez łączną wartość waloryzacji należy rozumieć wartość wzrostu lub spadku wynagrodzenia wynikająca z waloryzacji.
9. Postanowień umownych w zakresie waloryzacji nie stosuje się od chwili osiągnięcia limitu, o którym mowa w ust. 8.
10. Wykonawca wystąpi z wnioskiem o zmianę kwoty wynagrodzenia 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.
11. Zamawiający w porozumieniu z organem prowadzącym i po zaakceptowaniu wniosku, o którym mowa w ust. 5 wyznaczy datę podpisania aneksu.
12. Zmiana umowy skutkuje zmianą wynagrodzenia jedynie w zakresie płatności realizowanych po dacie zawarcia aneksu do umowy.
13. Zmiana wynagrodzenia dokonana na podstawie niniejszego paragrafu nie może prowadzić do zmiany charakteru Umowy ani do obejścia zasad udzielania zamówień publicznych.

§ 11

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać przez cały okres realizacji Umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem Umowy na sumę gwarancyjną nie niższą niż 100.000,00 zł na jedno i wszystkie zdarzenia, obejmujące w szczególności szkody osobowe i rzeczowe związane z przygotowaniem, wydawaniem i organizacją żywienia dzieci.
2. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży kopię polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia wraz z dowodem opłacenia składki. Brak utrzymania ubezpieczenia stanowi istotne naruszenie Umowy.

§ 12

Dla bieżącej realizacji Umowy, zamówień dziennych, reklamacji i korespondencji Strony wskazują następujące osoby, numery telefonów i adresy e-mail: po stronie Zamawiającego:, po stronie Wykonawcy: Zmiana danych kontaktowych nie wymaga aneksu, lecz wymaga niezwłocznego powiadomienia drugiej Strony w formie dokumentowej.

§ 13

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks cywilny.
2. Spory wynikłe z Umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego, o ile przepisy bezwzględnie obowiązujące nie stanowią inaczej.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca: