Załącznik nr 4 do SWZ

Projektowane postanowienia U m o w y

Umowa zawarta w dniu …… 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

…….. z siedzibą ……,
NIP: …….., wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr ……/ CEiDG, reprezentowanym przez ……., zwanym w dalszej treści umowy „Wykonawcą",
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 Prawo zamówień publicznych, (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest „**ŚWIADCZENIE USŁUGI ŻYWIENIA DZIECI PRZEDSZKOLNYCH I SZKOLNYCH W ZESPOLE PLACÓWEK OŚWIATOWYCH NR 3 W MŁAWIE",** w jednej z niżej wymienionej placówce, tj.:
   a) Szkole Podstawowej nr 7 w Mławie przy ul. Ordona 14, lub
   b) Miejskim Przedszkolu Samorządowym nr 3 w Mławie przy ul. Hożej 6, lub
   c) Miejskim Przedszkolu Samorządowym nr 4 w Mławie przy ul. Zygmunta Krasińskiego 7.
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 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. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom przedszkolnym i szkolnym w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci przedszkolnych i szkolnych w danej jednostce (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

6. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług żywienia takie, jak:
   a) porcjowanie i wydawanie posiłków oraz podanie ich na stolik dla dzieci przedszkolnych;
   b) nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach;
   c) nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla dzieci przedszkolnych oraz uczniów klas I-III; rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców;
   d) codzienne sprzątanie stołówki po posiłkach;
7. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
   a) utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych;
   b) mycia i wyparzania naczyń oraz sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego;
   c) ponoszenia kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego;
   d) na własny koszt Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje, naprawy, przeglądy okresowe, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.

§ 2

Zamawiający zobowiązuje się zrealizować umowę w ilości nie mniejszej niż 70% zamówienia podstawowego.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest do:
   a) spełnienia wszystkich wymaganych prawem wymogów wynikających z przepisów i wymogów higieniczno-sanitarnych, szczególnie z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.),
   b) wykonywać 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,
   c) stosować się do wskazówek Zamawiającego – Dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych nr 3 w Mławie, o ile mieszczą się one w zakresie przedmiotu zamówienia, współpracować z Zamawiającym, który ze swojej strony również zobowiązany jest do współpracy w celu należytego realizowania zakresu umowy,
   d) 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,
   e) przechowywania próbek ze wszystkich przygotowanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek,
   f) zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków.
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).

§ 4

Strony ustaliły następujący termin realizacji przedmiotu zamówienia: 01.09.2023 r. - 31.08.2026r. z uwzględnieniem przerw świątecznych i dni wolnych od nauki oraz innych przewidzianych organizacją roku szkolnego.

§ 5

Posiłki przygotowywane przez Wykonawcę muszą spełniać w szczególności następujące warunki jakościowe:

1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej w zakresie określonej grupy wiekowej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
2) Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 2016 roku, poz. 1154), a jadłospis musi obejmować:

w Przedszkolu:

a) **śniadanie:**
różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), do tego kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego, bułki) z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, wędliną oraz warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką, papryką lub inne, chude kiełbaski na gorąco (np.: o zawartości min. 90 % mięsa), kompot, sok, woda z cytryną, kawa z mlekiem, kakao lub herbata.

a) **obiady:**
zupa: sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne: tygodniowo nie więcej niż dwie potrawy smażone (na oleju roślinnym, rafinowanym) np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz, ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp., surówka, kompot lub sok;

b) **podwieczorek:** owoce lub warzywa, desery owocowe, serki, jogurty, koktajle owocowe, soki owocowe (pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka), galaretka, kisiel, budyń, bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, jabłkiem, marmoladą), ciasta pieczone przez wykonawcę, kanapki np. z pasztetem, pieczenią itp., z jajkiem, pomidorem i innymi warzywami;
napoje: napoje przygotowane na miejscu mogą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

w Szkole Podstawowej:

a) zupa: sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

3) istotnym elementem jest wygląd i estetyka potraw,

4) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, itp.

§ 6

1. Strony uzgadniają, że wynagrodzenie Wykonawcy o charakterze ryczałtowym za kompleksowo świadczone usługi określone w § 1 niniejszej umowy wynosić będzie **brutto – ……. zł (słownie złotych: ……),** netto: ……zł, podatek VAT: ……, 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. Zapłata za usługi nastąpi na podstawie faktur VAT wystawianych przez Wykonawcę na:
   Nabywcę: Miasto Mława, ul. Stary Rynek 19 06-500 Mława NIP 569 176 00 34 oraz
   Odbiorcę: Zespół Placówek Oświatowych nr 3 w Mławie, ul. Ordona 14, 06-500 Mława.
   Termin zapłaty wyniesie ….. dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury do siedziby Zamawiającego.
5. 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.
6. W przypadku wprowadzenia zdalnego nauczania, przedmiot umowy nie będzie realizowany, w związku z czym Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie z tytułu wynagrodzenia.
7. Wykonawca, bez zgody Zamawiającego, nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.

§ 7

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 zewnętrzne, 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 wynikło 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.

§ 8

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.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
   a) z tytułu odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto,
   b) 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.
3. Łączna kwota kar umownych naliczonych zgodnie z ust. 2 nie może przekroczyć kwoty stanowiącej 15% wynagrodzenia całkowitego brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 umowy.
4. Naliczenie kar umownych nie zwalnia Wykonawcy ze zobowiązań wynikających z umowy.
5. Poza przypadkami określonymi w przepisach ogólnych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w każdym czasie bez wypowiedzenia, również w przypadku:
   a) utraty przez Wykonawcę uprawnień niezbędnych do wykonania umowy,
   b) ogłoszenia likwidacji Wykonawcy,
   c) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy.
6. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i może być dokonane w terminie 1 miesiąca od dnia dowiedzenia się o okoliczności uzasadniającej odstąpienie.

§ 9

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.:
   a) na skutek okoliczności związanych z wystąpieniem zagrożenia epidemiologicznego lub wystąpieniem innego nieprzewidywalnego zdarzenia zewnętrznego, tzw. siła wyższa określona w § 7,
   b) konieczne zmiany będą następstwem zmiany stawki podatku VAT lub następstwem zmiany kalendarza roku szkolnego,
   c) w przypadku konieczności wprowadzenia dodatkowego reżimu sanitarnego zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego,
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 treści art. 439 ust. 1 i 2 ustawy PZP, Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:
   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 podczas trwania niniejszej umowy, od 1 września 2024 r. oraz 1 września 2025 r.;
   3) 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 pkt 7, oraz wartością wskaźnika sprzed 5 miesięcy poprzedzających miesiąc złożenia wniosku,

o którym mowa w pkt 7, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (GUS) w Biuletynie Statystycznym GUS;

4) wynagrodzenie będzie podlegać 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% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 umowy. Przez łączną wartość waloryzacji należy rozumieć wartość wzrostu lub spadku wynagrodzenia wynikająca 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 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 w porozumieniu z organem prowadzącym i po zaakceptowaniu wniosku, o którym mowa w pkt 7, wyznaczy datę podpisania aneksu.

5. Zmiana umowy skutkuje zmianą wynagrodzenia jedynie w zakresie płatności realizowanych po dacie zawarcia aneksu do umowy.

§ 10

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks cywilny.
2. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający: Wykonawca: