# Umowa nr /2023

zawarta w dniu………………………..grudnia 2022r pomiędzy:

1.Gminą Milanówek 05-822 ul. Kościuszki 45 NIP 529-179-92-45 Regon 013269150 w ramach której działa Żłobek Publiczny w Milanówku przy ulicy Warszawskiej 18a  **NIP 5291829874 REGON 385448015 reprezentowany przez Panią Dorotę Mońko – Dyrektora Żłobka Publicznego w Milanówku na podstawie pełnomocnictwa Burmistrza Miasta Milanówka z dnia 07-01-2020 nr K.0052.5.2.2020**

zwaną dalej **„Zamawiającym”**,

a

zwanym w dalszej części **„Wykonawcą”**

zwani także łącznie **„Stroną”** lub **„Stronami”**.

Reprezentanci Stron oświadczają, że są w pełni uprawnieni do zawarcia niniejszej Umowy oraz, że ich umocowania nie wygasły ani nie zostały ograniczone. W szczególności działający w imieniu Wykonawcy oświadczają, że posiadają wymagane zgody, zezwolenia i kwalifikacje, niezbędne do skutecznego zawarcia niniejszej Umowy oraz jej wykonania.

# § 1

**Przedmiot Umowy**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę polegającą na przygotowywaniu i dowożeniu gotowych posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek dla maksymalnie 57 dzieci w wieku od 12 miesiąca życia do 3 lat uczęszczających do Żłobka Publicznego w Milanówku w 2023 r.
2. Wykonawca oświadcza, że przed podpisaniem Umowy zapoznał się ze wszystkimi warunkami mającymi znaczenie dla należytego jej wykonania.
3. Ilość i zakres zamawianych usług cateringowych stanowi maksymalny zakres Umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalny zakres Umowy. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia (w tym odszkodowawcze) z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym wynagrodzeniem brutto, o którym mowa w § 5 ust. 2 Umowy (maksymalnym zakresem Umowy), a wartością faktycznie zrealizowanych usług cateringowych przez Wykonawcę.

# § 2

**Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla dzieci ze Żłobka Publicznego w Milanówku o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość, normy i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Przygotowanie i dostarczanie posiłków powinno spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz być zgodnie z obowiązującymi normami

żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności; przechowywanie zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie *pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego* (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

1. Przygotowywane potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych, ze zmniejszoną ilością cukru oraz mniejszym zużyciem soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.
2. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
3. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, wędliny w swoim składzie powinny zawierać powyżej 80% mięsa.
4. Wykluczone jest stosowanie produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
5. Do przygotowania posiłków zaleca się: stosowanie tłuszczów roślinnych stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
6. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
7. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
8. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
9. Wykonawca powinien zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego, odpowiadającą obecności dzieci w Żłobku.
10. Dostarczane posiłki powinny spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu (Jadłospis układany dekadowo):
11. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
12. W każdym tygodniu powinien być dostarczany 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym, 1 raz rybny i 1 raz dowolny według uznania wykonawcy.
13. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
14. Wykonawca zobowiązuje się do odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
15. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia
16. Przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
17. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

# § 3

**Termin realizacji Części II zamówienia**

Realizacja przedmiotu Umowy określonego w ust. 1 obejmuje okres od dnia **01.03.2023r.** do **31-12-2023 r.** w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.

# § 4

**Warunki dostaw**

1. Szacowana wielkość dostaw ma charakter szacunkowy i zależna jest od frekwencji dzieci.
2. Wymagane godziny dostarczania posiłków:
	1. godz. 7:50 - 8:15 - I i II śniadanie; 2) godz.11:00-11:15 obiad;

3) godz. 14-00- 14:15 podwieczorek;

1. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa.
2. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
3. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.

# § 5

**Wynagrodzenie i warunki płatności**

1. Za wykonanie przedmiotu Umowy, o którym mowa w § 1, strony ustalają dla Wykonawcy następujące wynagrodzenie za pełne dzienne wyżywienie dla jednego dziecka:…………………………………………………………………………………………………………………………………………….
2. **Łączne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji tej umowy nie przekroczy ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**
3. Oferowana cena obejmuje wszystkie koszty i opłaty towarzyszące wykonaniu Umowy, jakie mogą powstać w związku z realizacją zamówienia w tym: podatku VAT, koszty przygotowania posiłków, transportu, rozładunku i wniesienia przedmiotu cateringu do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego jak również koszty odbioru i utylizacji odpadów pokonsumcyjnych.
4. Wynagrodzenie będzie rozliczane częściowo w okresach miesięcznych na podstawie protokołu odbioru zatwierdzonego przez Zamawiającego.
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie 30 dni od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego.

# § 6

**Kary umowne**

1. W przypadku stwierdzenia braku wykonywania usługi Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 50% dziennej stawki przemnożonej przez liczbę dzieci obecnych w każdym dniu uchybienia.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku odstąpienia przez Wykonawcę lub Zamawiającego od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – równowartość łącznego miesięcznego wynagrodzenia obliczonego wg cen określonych w ofercie.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku nieprzedstawienia dowodów zatrudnienia osoby będącej osobą niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych w wysokości 5 % całkowitego wynagrodzenia umownego brutto określonego w umowie dotyczącej wykonania zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić karę umowną w terminie 14 dni od daty wystąpienia

 z żądaniem przez Zamawiającego.

1. W przypadku opóźnienia w zapłacie kary umownej Zamawiający potrąci należną karę z należności Wykonawcy, na co Wykonawca, poprzez zawarcie tej Umowy wyraża zgodę.
2. Jeżeli wysokość szkody, poniesionej przez Zamawiającego, przewyższy wysokość kar umownych, o których mowa w ust.1, będzie on uprawniony do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
3. Wykonawca nie ma prawa zbywania swoich wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy.

# § 7

**Zmiany Umowy**

1. Wszelkie zmiany postanowień Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany Umowy w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa – dopuszczalna jest zmiana w zakresie dostosowania Umowy do zmienionych przepisów.
3. Zamawiający przewiduje zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadkach zmian:
	1. stawki podatku VAT;
	2. 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* (Dz. U. z 2020 r. poz.2207);
	3. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne

– jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

1. Zmiany określone w ust. 3 pkt 1 - 3 zostaną wprowadzone na umotywowany wniosek Wykonawcy w drodze aneksu do Umowy. Umotywowany wniosek musi zawierać kalkulację udowadniającą, że zmiana stawki podatku VAT, zmiana minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, zmiana zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub zmiana wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne mają wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

# § 8

**Wypowiedzenie Umowy**

1. 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 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.
2. Zamawiający będzie uprawniony do wypowiedzenia Umowy w sytuacji gdy Wykonawca utraci zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej w zakresie produkcji i obrotu żywnością i/albo nie będzie dysponował pojazdem posiadającym decyzję zezwalającą na transport żywności wydawane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wypowiedzenie z tej przyczyny traktowane będzie jako wypowiedzenie umowy z winy Wykonawcy.
3. Umowa niniejsza może być wypowiedziana przez każdą ze stron z zachowaniem 2-tygodniowego okresu wypowiedzenia.

# §9

**Ochrona danych osobowych**

1. Strony wzajemnie oświadczają, że dane osobowe wymienione w Umowie przetwarzane są przez każdą ze Stron wyłącznie na potrzeby wykonywania niniejszej Umowy, przez okres jej trwania, z uwzględnieniem ustawowych terminów przechowywania dokumentacji dla celów podatkowych

– w trybie i na zasadach określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. *w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)* (Dz. Urz. UE L 119 z 4.5.2016, s.1 i Dz. Urz. UE L 127 z 23 maja 2018, s.2), zwanym dalej „RODO”.

1. Zamawiający jako administrator udostępnia Wykonawcy dane osobowe wskazane w Umowie, których Wykonawca staje się administratorem, przetwarzane w celu realizacji Umowy.
2. Wykonawca jako administrator udostępnia Zamawiającemu dane osobowe wskazane w Umowie których Zamawiający staje się administratorem, przetwarzane w celu realizacji Umowy.
3. Zamawiający oraz Wykonawca w stosunku do osób wymienionych w Umowie, zobowiązują się do zrealizowania obowiązku informacyjnego, wynikającego z art. 13 RODO.
4. Każda ze Stron zobowiązuje się do przetwarzania danych osobowych zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa oraz postanowieniami niniejszej Umowy.

# §10

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy - Prawo zamówień publicznych.
3. Wszelkie spory miedzy Stronami wynikłe w związku z realizacją Umowy, które nie zostaną rozstrzygnięte polubownie, będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egz. dla Zamawiającego, 1 egz. dla Wykonawcy.
5. Zgłoszenie ilości posiłków na dany dzień odbywać się będzie poprzez aplikację <https://app.primasort.catering/daily> do godz. 08:00
6. Prawidłowo wystawiona faktura powinna zawierać:

Nabywca: Gmina Milanówek ul. Kościuszki 45 05-822 Milanówek NIP 5291799245

Odbiorca : Żłobek Publiczny w Milanówku ul. Warszawska 18 a 05-822 Milanówek

# ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

Klasyfikacja budżetowa: **85505 § 4300**