**UMOWA NR ……………**

Zawarta w dniu **…………………** w Milanówku pomiędzy:

Gminą Milanówek, ul. Kościuszki 45; 05-822 Milanówek, NIP: **5291799245**, której podmiotem reprezentującym jest: **Żłobek Publiczny w Milanówku, ul. Warszawska 18a; 05-822 Milanówek**, reprezentowana przez:

**Panią Dorotę Mońko – Dyrektora, działającego z upoważnienia Burmistrza Miasta Milanówka** nr …………….

zwanym w dalszej treści umowy „**Zamawiającym**”, a

……………………………………………………………………………………………………………

NIP: ……………………………………… REGON: …………………………………………….,

zwaną dalej **„Wykonawcą”**

reprezentowaną przez:

**…………………………………………………………………………………………………….**

Umowa niniejsza została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.)

* + - **1.**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest **Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa)   
   dla dzieci uczęszczających do Żłobka Publicznego w Milanówku w dniach, w których pracuje placówka.**
2. Pod pojęciem posiłki rozumie się: śniadanie, II śniadanie, obiad składający się z zupy oraz drugiego dania i podwieczorek.
3. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych oraz dostawę własnym transportem do żłobka posiłków zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.
4. Wymagania dotyczące posiłków:
   1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na koszt Zamawiającego zgodnie ze złożoną ofertą.
   2. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
   3. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
5. Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem to **ok. 57.** (Liczba ta w trakcie roku może ulec zmianie- zmniejszeniu lub zwiększeniu, w zależności od aktualnych potrzeb). Zamawiający planuje następującą szacunkową ilość zestawów posiłków:

57 dzieci x 251 dni x 65% frekwencja dzieci w żłobku = około 9 300 posiłków w trakcie trwania umowy. Wymagane godziny dostarczania posiłków:

* godz. 7:50 - 8:15 - I i II Śniadanie;
* godz. 11:00-11:15 drugie danie;
* godz. 14-00- 14:15 zupa i podwieczorek.

Posiłki powinny być dostarczane w dniach funkcjonowania żłobka tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni wolnych i dni, w których nieprowadzona jest opieka w formie stacjonarnej.

1. Posiłki powinny być dostarczane do żłobka w godzinach ustalonych z Dyrektorem Żłobka. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
2. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
3. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie tygodniowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie powinna być umieszczona lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy powinny być dostarczone Zamawiającemu na 3 dni przed okresem ich obowiązywania.
4. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie,   
   na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r., w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci do lat 3(Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
6. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń   
   i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności   
   z warunkami umowy.
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
8. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia )Dz. U. z 2023, poz. 1448 ze zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci do lat 3 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
9. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie   
   z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
10. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
11. Porcjowanie oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 roku o odpadach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1578 ze zm.).
13. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów   
    i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celówsanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
15. Liczba posiłków zamawianych przez Zamawiającego będzie różna każdego dnia ze względu na zmienną frekwencję dzieci.
    * **2.**

**Obowiązki Wykonawcy**

1. 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.
2. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
3. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
4. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023, poz. 1448 ze zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywczestosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci do lat 3(Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
5. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
6. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw. Posiłki muszą być dostarczane w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
7. W tygodniu powinien być dostarczany 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym i 1 raz rybny, w pozostały dzień menu ustala Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym.
8. 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 lub sztucznie aromatyzowanych.
9. Zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.
10. Zmniejszenie ilości cukru.
11. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. W jadłospisie powinny znaleźć się również świeże warzywa i owoce.
12. 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.
13. Wykluczone jest stosowanie produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
14. Do przygotowania posiłków zaleca się: stosowanie tłuszczów roślinnych stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
15. Wykonawca winien przedstawić do oferty przykładowe jadłospisy z uwzględnieniem sezonowości.
16. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
17. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
18. 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.
19. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
20. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 750C, drugiego dania 650C, płynów 800C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 150C.
21. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
22. 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.
23. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia
24. 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 warunków 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.
25. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
26. Porcjowanie oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
27. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 roku o odpadach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1578 ze zm.).
28. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
29. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
30. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktury z ostatnim dniem miesiąca   
    za przygotowanie i dowóz posiłków do żłobka dla rzeczywistej liczby posiłków w danym miesiącu. Dane do faktury:

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

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

1. Forma i termin płatności: przelew 30 dni.
2. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
3. **Transport posiłków realizowany będzie tylko i wyłącznie przez personel posiadający aktualne zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w ciągu 7 dni od podpisania niniejszej umowy aktualną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną każdego z kierowców realizujących transport posiłków**.
4. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw. Posiłki muszą być dostarczane w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
5. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na runku ulepszaczy smaków jak również gotowych dań w torebkach.
6. **Posiłki będą przygotowywane i dostarczane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.**
7. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne   
   dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
8. **Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.**
9. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru zlewek we własnych naczyniach w tym samym dniu, w którym zostały dostarczone posiłki, ewentualnie najpóźniej w dniu następnym.
10. **Miejscem dostawy posiłków jest:** **Żłobek Publiczny w Milanówku, ul. Warszawska 18a, 05-822 Milanówek**

**§ 3.**

**Termin realizacji przedmiotu umowy**

Termin realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, ustala się **od 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r.** w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, innych dni wolnych i dni, w których nie prowadzona jest opieka w formie stacjonarnej. **Miejsce dostawy posiłków:** **Żłobek Publiczny w Milanówku, ul. Warszawska 18a, 05-822 Milanówek**

**§ 4.**

**Obowiązki z tytułu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę**

1. Zamawiający wymaga, by czynności polegające na przygotowywaniu posiłków były wykonywane przez osoby zatrudnione (przez Wykonawcę lub Podwykonawcę) na podstawie umowy o pracę.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
3. żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
4. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
5. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
6. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia: tj. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, 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. Oświadczenie powinno być podpisane przez osobę/osoby uprawnione do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy.
7. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 9 ust. 1 pkt 4 umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.
8. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**§ 5**

**Wynagrodzenie**

1. Strony ustalają, iż cena brutto dziennego wyżywienia dla jednego dziecka będzie wynosiła: **………………………. (słownie: ……………………….)**, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik do umowy.
2. Wartość wynagrodzenia należnego Wykonawcy z tytułu przygotowania i dowozu posiłków nie może przekroczyć kwoty ……………………………… zł brutto.
3. Zamawiający ponosi koszty przygotowania i dowozu posiłków.
4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w **Żłobku Publicznym w Milanówku, ul. Warszawska 18a, 05-822 Milanówek**. O liczbie dań Wykonawca będzie informowany do godziny 8:00 w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia.
5. Wynagrodzenie wypłacone Wykonawcy będzie wynikało **z ilości faktycznie dostarczonych dań i ceny jednego dania** (jako iloczyn tych liczb). Za danie uznaje się śniadanie, II śniadanie, obiad (zupa i II danie) oraz podwieczorek.
6. W wynagrodzeniu określonym w § 5 ust. 1 umowy mieszczą się wszelkie koszty wykonania przedmiotu umowy, zgodnie ze złożoną ofertą cenową.
7. Strony ustalają, iż ceny określone w § 5 ust. 1 umowy nie wzrosną przez cały okres jej obowiązywania, z zastrzeżeniem § 10 ust. 1 pkt 2 i § 10 ust. 2 umowy.

* **6.**

**Obowiązki Zamawiającego**

1. Odbiór codziennej ilości dostarczonych posiłków przez upoważnioną osobę ze żłobka.
2. Informowanie Wykonawcy przez upoważnionego pracownika żłobka o wymaganej ilości dostarczonych posiłków na dany dzień.
3. Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków, o której mowa w ust. 2, będzie przekazywana Wykonawcy w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8:00.
4. Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków będzie przekazywana Wykonawcy w formie pisemnej lub telefonicznej bądź e-mailowej.
5. Udostępnienie pomieszczenia celem przekazania posiłków.
6. Zabezpieczenia opieki dzieciom podczas posiłków.
7. Codziennej kontroli wydawanych posiłków.
8. Kontrola posiłków, o której mowa w pkt 7. będzie obejmowała zakres świadczonej usługi opisany w niniejszej umowie.
9. Kontrolę ze strony Zamawiającego będą przeprowadzali upoważnieni pracownicy Żłobka Publicznego w Milanówku.
   * **7.**

**Nadzór**

1. Nadzór ze strony Zamawiającego będzie pełnić:…………………………………………
2. Nadzór ze strony Wykonawcy będzie pełnić: …………………………………………………………………………………………

**§ 8.**

**Rozwiązanie umowy**

1. W przypadku nie wywiązania się z umowy i nie zastosowania się do zaleceń dotyczących uchybień w zakresie realizacji przedmiotu umowy, po **trzech takich sytuacjach**, Zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą w trybie natychmiastowym.

2. Potwierdzeniem przypadku rozwiązania umowy, o którym mowa w ust. 1 będą protokoły   
z przeprowadzonych kontroli wskazujące uchybienia w realizacji umowy przez Wykonawcę.

1. W razie zaistnienia 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 tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym   
   w przypadku:
   1. likwidacji lub rozwiązania Wykonawcy,
   2. wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
   3. nie rozpoczęcia wykonywania bądź zaniechania przez Wykonawcę wykonania przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie podjęcia jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
3. Zamawiający może skorzystać z prawa do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o podstawie odstąpienia.
   * + **9.**

**Kary umowne**

1. Strony postanawiają, iż wiążącą ich formą odszkodowania będą kary umowne:
2. z tytułu nieterminowego wykonania przedmiotu umowy tj. niedostarczenie wymaganej ilości posiłków w ustalonych godzinach do Żłobka Publicznego w Milanówku, ul. Warszawska 18a, 05-822 Milanówek Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości równej wartości zamówionej dostawy na dany dzień;
3. z tytułu nierzetelnego wykonania przedmiotu umowy, tj. w każdym przypadku, kiedy Wykonawca nie spełni warunków, o których mowa w niniejsze umowie, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej wartości zamówionej dostawy na dzień, w którym stwierdzono uchybienie;
4. w przypadku, gdy Wykonawca w czasie obowiązywania niniejszej umowy zaprzestanie świadczyć usługi w niej określone to Zamawiający, niezależnie od uprawnień wynikających z ust. 1 uprawniony będzie naliczenia kary umownej w wysokości 3.000,00 zł za każdy dzień przerwy w świadczeniu usług;
5. za brak realizacji przez Wykonawcę obowiązków określonych w § 4 ust. 1-3 Umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200 zł za każdy stwierdzony przypadek. Kara ta może być nakładana wielokrotnie.
6. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 50% maksymalnej wartości wynagrodzenia, określonego w § 5 ust. 2 umowy.

6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z wymagalnego wynagrodzenia.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych.

* + - * **10.**

**Zmiany w umowie**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty w przypadkach, gdy:
   1. nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
   2. nastąpi zmiana ustawowej stawki podatku VAT. Zmiana będzie obejmowała niezrealizowaną część umowy. W takim przypadku niezmieniona zostaje cena netto, a cena brutto zostanie ustalona z zastosowaniem aktualnie obowiązującej stawki podatku VAT. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o zmianie w terminie 7 dni od dnia uchwalenia przepisów zmieniających stawkę podatku VAT.
2. Niezależnie od zmian określonych powyżej, w przypadku zmiany (zwiększenia lub zmniejszenia) kosztów związanych z realizacją umowy, spowodowanej czynnikami obiektywnymi o charakterze rynkowym, której wartość przekroczy 10 % sumy wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1 pkt 1-3 umowy, każda ze Stron może żądać zmiany wysokości wynagrodzenia. Zmiana wysokości wynagrodzenia może nastąpić nie częściej niż raz do roku. Wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji, gdy średnia arytmetyczna wskaźników kwartalnych cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem opublikowanych przez Prezesa GUS w okresie poprzedzających 6 miesięcy wyniesienie co najmniej 10 %, przy czym wartość zmiany wynagrodzenia nie przekroczy wartości zmiany kosztów związanych z realizacją umowy, wykazanej przez Wykonawcę oraz dotyczyć będzie tylko wynagrodzenia dotychczas niewypłaconego Wykonawcy. W przypadku wzrostu kosztów Wykonawca zobowiązany będzie do wykazania zmiany kosztów na koszt realizacji zamówienia. W przypadku pierwszej waloryzacji wysokość zmiany kosztów oblicza się począwszy od wskaźnika za kwartał, w którym została złożona oferta. Jeżeli umowa zostanie zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia będzie dzień otwarcia ofert.
3. W okresie obowiązywania umowy, zmiana (zwiększenie lub zmniejszenie) wysokości wynagrodzenia, określone w ust. 2, nie może łącznie przekroczyć 15 % wysokości wynagrodzenia liczonego wg stanu na dzień zawarcia umowy.
4. W przypadku zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawca zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy.
5. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.
6. Zmiana środka transportu, przeznaczonego do realizacji przedmiotu umowy nie wymaga formy aneksu do niniejszej umowy, a jedynie pisemnie wyrażonej zgody przez Zamawiającego, przy czym ten środek transportu musi spełniać warunki opisane przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia.
   * + - **11.**

**Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego, 1 egzemplarz dla Wykonawcy.
   * + - **12.**

**Klauzula informacyjna.**

1. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez Zamawiającego w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
2. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 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 osobowych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1), dalej „RODO”, informuję, że:
3. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Żłobek Publiczny w Milanówku, ul. Warszawska 18a, 05-822 Milanówek;
4. Inspektorem ochrony danych osobowych w **Żłobku Publicznym w Milanówku, ul. Warszawska 18a, 05-822 Milanówek** jest Pan Maciej Twardowski, kontakt: adres a-mail: [tkonsulting@tc-konsulting.pl](mailto:tkonsulting@tc-konsulting.pl)
5. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługę społeczną: „**Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Żłobka Publicznego w Milanówku, ul. Warszawska 18a, 05-822 Milanówek, w dniach, w których placówka pełni opiekę”;**
6. Okres przechowywania danych – dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt. 3, czyli przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
7. Odbiorcy danych osobowych lub kategorie odbiorców - dostęp do danych osobowych mogą uzyskać organy lub podmioty upoważnione na podstawie odrębnych przepisów, a także podmioty, które na podstawie zawartych przez administratora umów, świadczą usługi związane z przetwarzaniem danych osobowych. Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp.
8. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
9. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
10. Posiada Pani/Pan:
11. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
12. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
13. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
14. prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pani, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana narusza przepisy RODO;
15. Nie przysługuje Pani/Panu:
16. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
17. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
18. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* **13.**

**Załączniki do umowy**

Formularz oferty.

**ZAMAWIAJĄCY** **WYKONAWCA**