Załącznik nr 5a do ogłoszenia

# U M O W A Nr ….…../2020

zawarta w dniu ………… 2020 r. w Przecławiu pomiędzy:

1. **Gminą Kołbaskowo - Publiczny Żłobek Gminny w Przecławiu** z siedzibą: Przecław 120, 72-005 Przecław, NIP: 851-32-11-999, REGON:367-93-05-88, reprezentowaną przez:

**Dyrektora – Anetę Pietrzak** zwaną dalej tekście „**Zamawiającym**”

a

# …………………………………………………………………………………… z siedzibą: ……………………….…… NIP: ………………..…….. REGON: ……………………… reprezentowaną przez:

# ………………………………………………………….. zwaną dalej w tekście „Wykonawcą”,

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w ogłoszonym zamówieniu na usługi społeczne pn.: „Usługi restauracyjne - żywienie w Przedszkolu Publicznym oraz Publicznym Żłobku Gminnym w Przecławiu, gmina Kołbaskowo”, została zawarta umowa o następującej treści:

# § 1

Na postawie niniejszej umowy, Wykonawca realizując przedmiot umowy w najmowanym lokalu znajdującym się w budynku Przedszkola Publicznego w Przecławiu zobowiązuje się do świadczenia usług restauracyjnych polegających na przygotowaniu i wydawaniu posiłków na rzecz dzieci (zgodnie z warunkami określonymi w ogłoszeniu wraz załącznikami, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie), z wykorzystaniem oddanego przez Zamawiającego – Gminę Kołbaskowo – Przedszkole Publiczne w Przecławiu w najem lokalu użytkowego opisanego w oddzielnej umowie zawartej z tą jednostką.

# §2

1. Wykonawca w ramach organizacji żywienia zobowiązuje się do przygotowywania posiłków dla dzieci uczęszczających do Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu, według harmonogramu uzgodnionego z Dyrektorem Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu, w ilości zakupionej przez rodziców/opiekunów prawnych dzieci z wyłączeniem okresów wolnych od pracy placówki. W przypadkach uzasadnionych Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi w godzinach innych, niż uzgodnione. Podstawą jest wcześniejsze minimum dwudniowe zgłoszenie tego faktu przez Dyrektora placówki.
2. W przypadku organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla dzieci w okresach wolnych, Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi żywienia zbiorowego wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych.
3. Zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy dzienna stawka żywieniowa wynosi:
   * …………….. brutto,

Stawki wymienione w ust. 3 nie mogą ulec podwyższeniu w okresie obowiązywania niniejszej umowy.

1. Opłaty za posiłek ustalone w ust. 3 wnoszą rodzice/opiekunowie dziecka bezpośrednio Wykonawcy z góry, w okresach miesięcznych, do ostatniego dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym następuje korzystanie z posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zapisów na posiłki, zawierania w tym zakresie umów z osobami korzystającymi z posiłków oraz przyjmowania opłat od rodziców/opiekunów dzieci uczęszczających do Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu korzystających z żywienia.
3. Opłaty, o których mowa w ust. 3 rodzice/opiekunowie dziecka wnoszą na konto bankowe Wykonawcy o numerze : ………………………………………………. podane do wiadomości publicznej.
4. W przypadku nieobecności dziecka korzystającego z posiłku zwrotowi podlega dzienna wysokość opłaty za korzystanie z posiłku za każdy prawidłowo zgłoszony dzień nieobecności. Nieobecność powinna zostać zgłoszona do Wykonawcy drogą e – mailową najpóźniej w tym samym dniu do godziny 7.30.
5. Szczegóły określające sposób wnoszenia opłat, zgłaszanie nieobecności i rozliczeń pomiędzy rodzicami/opiekunami prawnymi a Wykonawcą określa umowa zawarta pomiędzy wyżej wymienionymi zgodna z wzorem umowy stanowiącym załącznik do ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne - „Usługi restauracyjne - żywienie w Przedszkolu Publicznym oraz Publicznym Żłobku Gminnym w Przecławiu, gmina Kołbaskowo”.

# §3

1. Wymagania dotyczące zamawianych posiłków:

**DLA DZIECI W PUBLICZNYM ŻŁOBKU GMINNYM :**

|  |  |
| --- | --- |
| **ŚNIADANIE** | **Śniadania winny składać się z:**  - zup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych i wysoko przetworzonych płatków) – minimum 4 razy w tygodniu  - dodatkowo kanapki z różnorodnego pieczywa (żytnie – najlepiej z pełnego przemiału, wieloziarniste, pszenno-żytnie, od czasu do czasu rogale, bułki maślane itp.)  - jako dodatek do kanapek należy stosować wysokiej jakości wędliny (o zawartości min 87 % mięsa – np. szynka gotowana, polędwica wieprzowa), mięsa pieczone, jajka (także jajecznica), sery (twarogowe i żółte – nie wyroby seropodobne), świeżo przygotowane pasty lub sałatki, kiełbasa biała (pokrojona), kiełbaski frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco  - do każdego śniadania minimum 2 dodatki warzywne (np.: pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka)  - do każdego śniadania napój w postaci herbaty ziołowej (np. miętowa) lub owocowej lub napój mleczny (kakao, kawa zbożowa). Herbata w zależności od życzenia i preferencji rodziców powinna być dostępna także w wersji niesłodzonej.  Owoce powinny być pokrojone. |

|  |
| --- |
| **Obiad winien składać się z:**  **Zupy:**  - gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (mięso urozmaicone – kurczak, kaczka, indyk, wieprzowina, cielęcina – po jednym razie na dekadę) lub jarskim z dodatkiem masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu (w przypadku zup, które tego wymagają)  - zabrania się gotowania wywaru sporządzonego z bulionów, kostek rosołowych itp.  **-** dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.  **II dania z kompotem i surówką**  - drugie danie jednoskładnikowe (półmięsne lub bezmięsne) lub wieloskładnikowe (ziemniak, kasza, ryż, makaron, mięso, ryba)  - przynajmniej 4 razy w ciągu 1 dekady na drugie danie powinno być serwowane mięso różnego rodzaju (co najmniej) 1x wołowina, 1x wieprzowina, 1x drób) i w różnicowanej formie: 2x w postaci całego kawałka (pokrojone), 2x w formie mielonej lub przetworzonej (gulasz, potrawka). Mięso smażone może pojawić się tylko 1 raz w jadłospisie. Sos ma być pochodną mięsa (własny) – zabrania się sporządzania go z proszku lub bulionu.  - dwa razy w dekadzie powinny być serwowane posiłki półmięsne – wskazane aby posiłki te przygotowywane były z dodatkami skrobiowymi z pełnego przemiału)  - przynajmniej 2 razy w wciągu 1 dekady na drugie danie powinny być serwowane posiłki bezmięsne – mączne np. naleśniki z nadzieniem wegetariańskim, serem, pyzy z nadzieniem wegetariańskim, pierogi ruskie itp.  Do każdego obiadu należy podać surówkę wykonaną zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawioną wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnioną innymi niezbędnymi składnikami. Przetworzone warzywa saute np. starte lub pokrojone buraki albo inne warzywa – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka.  Kompot należy przygotowywać z owoców świeżych lub mrożonych (w zimę). Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używania syropów, soków zagęszczonych i herbat granulowanych.  Dla dzieci żłobkowych posiłki powinny mieć odpowiedni stopień rozdrobnienia, dostosowany do wieku i potrzeb dzieci. Jeżeli zajdzie taka potrzeba posiłki powinny być podawane w formie kremów (zupy), purre (gotowane warzywa), zmielonej lub pokrojonej (np. kotlety, mięso).  Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, potraw typu bigos, fasolka po bretońsku, placki ziemniaczane i racuchy. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PODWIECZOREK** | **Podwieczorek powinien składać się z:**  - ciast/ciastek własnego wypieku lub deseru mlecznego z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym lub budyń, kisiel/galaretka z dodatkiem białkowym  - przykłady: raz w dekadzie wypiek własny (ciast, ciastka – wskazane z dodatkiem mąki z pełnego przemiału), bułka maślana lub chałka z naturalnym miodem, dżemem owocowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych, soki owocowe typu karotka (wyrób własny), jogurty i desery owocowe, serek wiejski  Nie wolno serwować słodyczy typu batoniki, wafelki, herbatniki i ciastka gotowe.  - owoc – 1 szt. pokrojone i obrane lub rozdrobnione (np. w formie musu), aby dzieci, zwłaszcza te najmłodsze, mogły je zjeść (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon) |

Dodatkowo zamawiający wymaga aby podawana była woda niskozmineralizowana dostępna dla dzieci w każdej grupie pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy. Zapotrzebowanie na wodę zgłaszają panie woźne.

1. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych tj.:
2. Poszczególne pozycje jadłospisów mają być unikalne na przestrzeni 1 dekady – Zamawiający nie dopuszcza sytuacji w której w ciągu 1 dekady (10 dni) występuje powtarzalność jakiegokolwiek rodzaju posiłku
3. Na siedem dni przed rozpoczęciem każdej dekady Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przypadającego na nią jadłospisu (droga elektroniczna + potwierdzenie w formie pisemnej) do wcześniejszego zatwierdzenia przez Zamawiającego. Każdy sporządzony jadłospis powinien być podpisany przez dyplomowanego dietetyka.
4. Jadłospisy powinny być przedstawiane w tabeli. Jadłospis powinien zawierać opis produktów wykorzystanych do przygotowania potraw, gramaturę poszczególnych posiłków, alergeny, zamienniki dla dzieci alergicznych, oraz podsumowanie wartości energetycznej i odżywczej w każdym dniu.
5. Jadłospisy dekadowe muszą zawierać informacje zgodne z wymogami Rozporządzenia Rady Europejskiej Nr 1169/2011 – odnośnie substancji alergicznych
6. W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazyjnie potrawy świąteczne.
7. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dla dzieci żłobkowych przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość i święta
8. Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci spożywających wyłącznie posiłki jarskie- fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidzieć zamienniki dla dzieci alergicznych. Wymaga się aby ilość dostarczanych diet odpowiadała ilością posiłków zamówionych danego dnia przez rodziców.
9. Informację o alergiach pokarmowych i spowodowanej nimi diecie eliminacyjnej rodzice dziecka przekazują Wykonawcy w formie pisemnej najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku, lub w momencie stwierdzenia, przez lekarza wystąpienia alergii pokarmowej.
10. Jakość serwowania posiłków:
11. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych,
12. Posiłki muszą spełnić normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci żłobkowych,
13. Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu, a w przypadku braku takiej możliwości – następny posiłek będzie wzbogacony o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku,
14. Wykonawca zobowiązuje się do eliminacji produktów wysoko przetworzonych na poczet naturalnych wartościowych produktów spożywczych,
15. Wyklucza się posiłki na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu (np. mieszanki przypraw, Vegeta, wędliny), produkty masłopodobne, seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.
16. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
17. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego
18. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, ew. mrożone w przypadku kompotu w sezonie zimowym.
19. Wyklucza się sporządzenia potraw z proszku, za wyjątkiem galaretek, budyniu, kisielu.
20. W codziennym żywieniu należy stosować dużą ilość warzyw i owoców, nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz oraz ziaren słonecznika, sezamu, dyni, siemienia lnianego
21. Ilość wydawanych posiłków w danym dniu w Żłobku będzie określana po odjęciu zgłoszonych przez rodziców/opiekunów prawnych nieobecnych dzieci drogą e - mailową do Wykonawcy.
22. Zamawiający w razie nieprawidłowości zastrzega sobie prawo do sprawdzenia czy ilość serwowanych posiłków przez Wykonawcę jest zgodna z ilością zgłoszonych dzieci przez rodziców / opiekunów prawnych do Wykonawcy w danym dniu.
23. Wykonawca zobowiązany jest do podawania posiłków na odpowiednich talerzach oraz z właściwymi sztućcami. Niedopuszczalne jest wydawanie drugiego dania na małych talerzykach.
24. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.
25. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
26. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym właściwym dla gminy Kołbaskowo
27. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oaz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
28. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji sporządzonych w przedszkolu dań.
29. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Zamawiający.
30. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej.
31. Wydawanie zestawów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni z zapleczem będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu Wykonawcy.
32. Koszt odpowiednich (posiadające odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Zamawiający. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny
33. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
34. W razie wyjazdu dzieci na całodniową wycieczkę, Zamawiający informuje o tym fakcie Wykonawcę trzy dni wcześniej. Wykonawca wyposaża dzieci w suchy prowiant lub przygotowuje ciepły posiłek w termosie według uzgodnień z Zamawiającym. Wykonawca zapewnia również naczynia i sztućce jednorazowe nie plastikowe w niezbędnej ilości.
35. Wykonawca zapewnia naczynia i sztućce jednorazowe, gdy z przyczyn obiektywnych (brak zasilania w energię elektryczną, brak wody, awaria zmywarki) nie ma możliwości zmycia naczyń i sztućców.
36. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest sam Zamawiający.
37. Harmonogram posiłków w ciągu dnia należy uzgodnić z Zamawiającym.

# §4

1. Strony oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od 01.09.2020 r. do 31.08.2021 r.
2. Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejny rok z Wykonawcą na warunkach zawartych w ofercie za zgodą obu stron.

# §5

1. Czas trwania niniejszej umowy jest ściśle związany z czasem trwania umowy zawartej z Gminą Kołbaskowo – Publicznym Przedszkolem.
2. Niewykonywanie lub nienależyte wykonywanie niniejszej umowy, w szczególności nieusprawiedliwiony brak staranności w realizacji przedmiotu umowy (przykładowo: wykorzystanie przedmiotu najmu bez uzgodnienia, zła jakość posiłków, brak higieny, zachorowania, zatrucia będące skutkiem spożycia posiłków niespełniających norm żywieniowych, brak posiłków), uprawnia Gminę Kołbaskowo - Publiczne Przedszkole do jednostronnego rozwiązania niniejszej umowy wraz z umową zawartą z Publicznym Żłobkiem ze skutkiem natychmiastowym. W innych sytuacjach Wykonawca oraz Gmina Kołbaskowo – Publiczne Przedszkole mogą rozwiązać niniejszą umowę wraz z umową zawartą z Gminą Kołbaskowo - Publicznym Przedszkolem za trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

# §6

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę obowiązkiem zapłaty kary umownej, w następujących przypadkach
   1. W przypadku dostarczenia posiłku przez Wykonawcę niezgodnie z zatwierdzonym jadłospisem – w wysokości 200,00 zł brutto za każdy przypadek.
   2. w przypadku nie dostarczenia w terminie 3 dni roboczych od chwili wezwania – wykazu użytych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, wraz z dokumentami (faktura Vat lub rachunek) potwierdzających zakup wykorzystanych produktów i surowców – 200,00 zł za każdy dzień zwłoki - nie więcej niż 20% minimalnego wynagrodzenia miesięcznego pracownika brutto obowiązującego w danym roku.
   3. w przypadku nie wprowadzenia przez Wykonawcę zmian wynikających z degustacji w terminie 3 dni roboczych – w wysokości 200,00 zł brutto za każdy dzień zwłoki.
   4. za nie przedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu przypadającego na daną dekadę w wysokości 5% minimalnego wynagrodzenia miesięcznego pracownika brutto obowiązującego w danym roku.
   5. za brak uwzględnienia w jadłospisach dekadowych zmian wprowadzonych przez Zamawiającego (w ramach przyjętego limitu finansowego) - w wysokości 5% minimalnego wynagrodzenia miesięcznego pracownika brutto obowiązującego w danym roku.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

# §7

1. Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza wprowadzenie istotnych zmian do umowy dotyczących:
3. zmiany terminu realizacji zadania w przypadku zamian terminowych w harmonogramie pracy Zamawiającego,
4. zmiany urzędowej stawki Vat lub stawki innych zobowiązań publicznoprawnych mających wpływ na wysokość ceny,
5. wprowadzenia nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

# §8

Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osoby lub osób trzecich.

# §9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

# §10

Spory mogące wyniknąć w związku z wykonaniem umowy, strony poddają rozstrzygnięciu właściwego dla siedziby Zamawiającego sądu powszechnego.

# §11

Umowę niniejszą sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, z przeznaczeniem po dwa egzemplarze dla każdej ze stron.

# WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY

pieczęć i podpis Wykonawcy pieczęć i podpis Zamawiającego