

**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

**2. ....** 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 podstawie 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.

4. 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.
5. 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.
6. Opłaty, o których mowa w ust. 3 rodzice/opiekunowie dziecka wnoszą na konto bankowe Wykonawcy o numerze : ..... podane do wiadomości publicznej.
7. 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.
8. 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 :

<b>ŚNIADANIE</b>	<p><b>Śniadania winny składać się z:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych i wysoko przetworzonych płatków) – minimum 4 razy w tygodniu</li> <li>- dodatkowo kanapki z różnorodnego pieczywa (żytnie – najlepiej z pełnego przemiału, wieloziarniste, pszenno-żytnie, od czasu do czasu rogalce, bułki maślane itp.)</li> <li>- jako dodatek do kanapek należy stosować wysokiej jakości wędliny (o zawartości min 87 % mięsa – np. szynka gotowana, polędwica wieprzowa), mięsa pieczone, jajka (także jajecznicą), sery (twarogowe i żółte – nie wyroby seropodobne), świeżo przygotowane pasty lub sałatki, kiełbasa biała (pokrojona), kiełbaski frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco</li> <li>- do każdego śniadania minimum 2 dodatki warzywne (np.: pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka)</li> <li>- 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.</li> <li>Owoce powinny być pokrojone.</li> </ul>
------------------	---

**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.:
  - 1) 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
  - 2) 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.
  - 3) 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.
  - 4) Jadłospisy dekadowe muszą zawierać informacje zgodne z wymogami Rozporządzenia Rady Europejskiej Nr 1169/2011 – odnośnie substancji alergicznych
  - 5) W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazjnie potrawy świąteczne.
  - 6) 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
  - 7) 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.
  - 8) 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.
2. Jakość serwowania posiłków:
  - 1) 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,

- 2) 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,
- 3) 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,
- 4) Wykonawca zobowiązuje się do eliminacji produktów wysoko przetworzonych na poczet naturalnych wartościowych produktów spożywczych,
- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywieniowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego
- 8) Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, ew. mrożone w przypadku kompotu w sezonie zimowym.
- 9) Wyklucza się sporządzenia potraw z proszku, za wyjątkiem galaretek, budyniu, kisielu.
- 10) W codziennym żywieniu należy stosować dużą ilość warzyw i owoców, nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz oraz ziaren słonecznika, sezamu, dyni, siemienia lnianego
- 11) Ilość wydawanych posiłków w danym dniu w Żłobku będzie określana po odejściu zgłoszonych przez rodziców/opiekunów prawnych nieobecnych dzieci drogą e - mailową do Wykonawcy.
- 12) 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.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do podawania posiłków na odpowiednich talerzach oraz z właściwymi sztućcami. Niedopuszczalne jest wydawanie drugiego dania na małych talerzykach.
- 14) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.
- 15) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
- 16) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym właściwym dla gminy Kołbaskowo

- 17) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
- 18) W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji sporządzonych w przedszkolu dań.
- 19) Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Zamawiający.
- 20) Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej.
- 21) Wydawanie zestawów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni z zapleczem będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu Wykonawcy.
- 22) 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
- 23) Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
- 24) W razie wyjazdu dzieci na całonocną 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 sztucce jednorazowe nie plastikowe w niezbędnej ilości.
- 25) Wykonawca zapewnia naczynia i sztucce jednorazowe, gdy z przyczyn obiektywnych (brak zasilania w energię elektryczną, brak wody, awaria zmywarki) nie ma możliwości zmycia naczyń i sztućców.
- 26) 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.
- 27) 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:

1) zmiany terminu realizacji zadania w przypadku zamian terminowych w harmonogramie pracy Zamawiającego,

2) zmiany urzędowej stawki Vat lub stawki innych zobowiązań publicznoprawnych mających wpływ na wysokość ceny,

3) 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