Załącznik nr 4 do ogłoszenia o zamówieniu

**UMOWA Nr ………………………**

zawarta w dniu **…………………. 2020 roku** pomiędzy

**Gminą Miasto Kołobrzeg z siedzibą przy ul. Ratuszowej 13, 78-100 Kołobrzeg, NIP 6711698541 – działającą przy pomocy Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu** z siedzibą w Kołobrzegu, przy ul. Łopuskiego 38, reprezentowanego przez ………………………………….,

zwanym dalej **Zamawiającym**

**a**

**(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)**

**............................................................** z siedzibą w ......................... przy ulicy ............., wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w ........... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem ......., wysokość kapitału zakładowego ......., w przypadku spółki akcyjnej wysokość kapitału zakładowego ....... zł i kapitału wpłaconego ...... zł, NIP .........., REGON ............... reprezentowanąprzez:

**…………………………………………………….**

zwanym w dalszej części umowy **„Wykonawcą”**

**(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEIDG)**

(imię i nazwisko)..............., przedsiębiorcą działającym pod firmą ............. z siedzibą w ............ przy ulicy ..................., wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP .........., REGON ........, działającym osobiście/reprezentowanym przez pełnomocnika .........., działającego na podstawie pełnomocnictwa udzielonego w dniu ........ przez ..........(imię i nazwisko)

zwanym w dalszej części umowy **„Wykonawcą”**

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w drodze postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości zamówienia poniżej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750.000 Euro, o której mowa w art. 138o Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1**

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu zamówienia, świadczenie usług gastronomicznych dla Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu na bazie lokalowej dzierżawionej od Zamawiającego.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy został określony w załączniku nr 1 – opis przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu niniejszej umowy osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego, wyrażonej na piśmie.
4. Usługi gastronomiczne świadczone przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego realizowane będą zgodnie z przyjętymi normami i wytycznymi oraz przy zachowaniu obowiązujących norm sanitarnych i jakościowych, zgodnie ze złożoną ofertą i z ogłoszeniem o zamówieniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości wykonywanych usług.
6. Wykonawca zobowiązuje się rozpocząć świadczenie usług żywieniowych od dnia ……….. **Planowany termin rozpoczęcia świadczenia usług żywieniowych od dnia 27 marca 2020 roku.**
7. Za działania i zaniechania podwykonawców Wykonawca odpowiada jak za działania i zaniechania własne.

**§ 2**

1. Cena za świadczenie usługi wg poszczególnych grup wynosi:
2. Cena jednego posiłku obejmującego śniadanie, obiad i kolację dla gościa grupowego – osoby dorosłej w tym młodzieżowych i dzieci pow. 12 lat wynosi **………**zł netto + VAT = …………złbrutto.
3. Cena jednego posiłku obejmującego śniadanie, obiad i kolację dla gościa grupowego – dziecka do lat 12 wynosi **………**zł netto + VAT = …………złbrutto.
4. Cena jednego posiłku obejmującego śniadanie, drugie śniadanie i obiad dla dziecka uczęszczającego na półkolonie wynosi **………**zł netto + VAT = …………złbrutto.
5. Cena jednego śniadania dla gościa hotelowego wynosi **………**zł netto + VAT = …………złbrutto
6. Cena obiadokolacji dla gościa hotelowego wynosi **………**zł netto + VAT = …………złbrutto
7. Cena obiadu dla gościa hotelowego wynosi ………zł netto + VAT = …………zł brutto
8. Cena kolacji dla gościa hotelowego wynosi ………zł netto + VAT = …………zł brutto
9. Cena serwisu kawowego wynosi ………zł netto + VAT = …………zł brutto
10. Maksymalna wartość umowy nie przekroczy kwoty ………………zł netto + podatek VAT ……., tj. ………………zł brutto.
11. Wykonawca świadczył będzie usługi we wszystkie dni tygodnia, w godzinach określonych przez Zamawiającego w załączniku nr 1 do umowy.
12. Wykonawca dla zgłoszonej grupy przedstawi jadłospis do akceptacji Zamawiającemu w terminie minimum 3 dni przed planowanym przyjazdem grupy, zgodnie z zamówieniem otrzymanym od Działu Marketingu.
13. Zamawiający ma prawo wnieść zastrzeżenia do jadłospisu, w takim wypadku Wykonawca zobowiązuje się dokonać korekty proponowanego jadłospisu w terminie wskazanym przez Zamawiającego i przedstawić ponownie do akceptacji Zamawiającemu.
14. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zgodnie z wymogami aktualnie obowiązujących w tej mierze przepisów, a także z warunkami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu, umową oraz złożoną ofertą. Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę tzw. półproduktów. Posiłki muszą być podawane zgodnie z zachowaniem na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji odpowiednich standardów higienicznych zgodnie z HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analiza Ryzyka i Krytyczne Punkty Kontroli).

**§ 3**

Wykonawca zobowiązuje się własnym staraniem przystosować do swoich potrzeb dzierżawione pomieszczenia oraz wyposażyć w niezbędne do wykonywania usługi urządzenia oraz wyposażyć salę konsumpcyjną, zgodnie z wymogami Sanepidu oraz w oparciu o szacunkowe liczby wydawanych posiłków.

**§ 4**

1.   Wykonawca ma prawo świadczenia usług gastronomicznych osobom i podmiotom spoza MOSiR Kołobrzeg  w ramach prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej, zgodnie z rejestrem sądowym. Prowadzenie takiej działalności wymaga uzyskania przez Wykonawcę pisemnej zgody od Zamawiającego, z wyjątkiem gości indywidualnych.

2.   Warunki prowadzenia takiej działalności muszą zostać uzgodnione i zaakceptowane przez Zamawiającego i muszą być wykonywane w sposób gwarantujący prawidłowe i terminowe wydawanie posiłków zamówionych przez Zamawiającego dla poszczególnych grup określonych w załączniku nr 1 do Umowy.

**§ 5**

1. Za wykonane usługi gastronomiczne Zamawiający zapłaci Wykonawcy należność w kwocie stanowiącej wartość faktycznie zamówionych posiłków wg ustalonych cen.
2. Płatności będą rozliczane w okresach miesięcznych.
3. Podstawę zapłaty stanowić będzie faktura VAT obejmująca wartość świadczonych usług w ciągu miesiąca.
4. Zapłata należności nastąpi w terminie **21** dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT na konto Wykonawcy.
5. Strony akceptują wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2018.2174 t.j., z późn. zm.).
6. Faktury elektroniczne będą Zamawiającemu wysyłane na adres e-mail: a.skrzypczyk@mosir.kolobrzeg.pl
7. Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o każdorazowej zmianie ww. adresu mailowego.
8. Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie e-faktur ze strony Zamawiającego jest Główny Księgowy Agnieszka Skrzypczyk.
9. Wykonawca wyraża zgodę na dokonywanie kompensaty z płatności, o której mowa w ust. 1, należności wynikających z tytułu umowy dzierżawy z dnia ………..2020 r., zgodnie z art. 498 Kodeksu Cywilnego.

**§ 5a[[1]](#footnote-1)**

1. Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności, tzw. split payment.
2. Podzieloną płatność, tzw. split payment stosuje się wyłącznie przy płatnościach bezgotówkowych, realizowanych za pośrednictwem polecenia przelewu lub polecenia zapłaty dla czynnych podatników VAT. Mechanizm podzielonej płatności nie będzie wykorzystywany do zapłaty za czynności lub zdarzenia pozostające poza zakresem VAT (np. zapłata za odszkodowanie), a także za świadczenia zwolnione z VAT, opodatkowane stawką 0%.
3. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku rozliczeniowego wskazany we wszystkich fakturach, które będą wystawione w jego imieniu, jest rachunkiem dla którego zgodnie z rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo bankowe (Dz.U.2019.2357 t.j. ze zm.) prowadzony jest rachunek VAT.
4. Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy, o którym mowa w ust. 3, jest rachunkiem bankowym wpisanym w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT (biała lista podatników VAT).
5. W przypadku braku możliwości dokonania zapłaty przez Zamawiającego z wykorzystaniem mechanizmu podzielonej płatności, w szczególności w przypadku złożenia przez Wykonawcę nieprawdziwego oświadczenia, o którym mowa w ust. 3, Zamawiający uprawniony jest do wstrzymania płatności do czasu wskazania przez Wykonawcę rachunku, o którym mowa w ust. 3.

**§ 6**

W przypadku przekroczenia przez Zamawiającego terminu płatności, Wykonawca uprawniony będzie do naliczenia odsetek ustawowych od dnia wymagalności do dnia zapłaty (dniem zapłaty jest dzień, w którym Zamawiający dokonuje obciążenia swojego rachunku bankowego na rzecz Wykonawcy).W przypadku przekroczenia terminu płatności Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjowania odroczenia terminu płatności i wysokości naliczonych odsetek.

**§ 7**

1. Na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Prawo zamówień publicznych, w związku z art. 36 ust. 2 pkt 8a ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający określa, że Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić na podstawie umowy o pracę wszystkie osoby wykonujące czynności przygotowania, gotowania i podawania posiłków objęte zakresem przedmiotu niniejszej umowy, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz.U.2019.1040 t.j. z późn. zm.)
2. Obowiązek określony w ust. 1 dotyczy również Podwykonawców. W każdej umowie
o podwykonawstwo Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć postanowienia zobowiązujące Podwykonawców do zatrudnienia na umowę o pracę wszystkich osób, które wykonują czynności wskazane w ust. 3 niniejszego paragrafu.
3. W terminie 7 dni od daty podpisania umowy Wykonawca dostarczy Zamawiającemu wykaz osób, które będą realizować przedmiot umowy z oświadczeniem, że osoby te są zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco aktualizować wykaz osób w przypadku dokonania w nim zmian. Zmiana osób w wykazie nie wymaga aneksu do umowy.
4. W trakcie realizacji umowy Zamawiający ma prawo zażądać od Wykonawcy przedstawienia dokumentacji świadczącej o zatrudnieniu osób na podstawie umowy o pracę, wraz z dowodami potwierdzającymi odprowadzanie składek na ubezpieczenie społeczne oraz ewidencją czasu pracy, natomiast Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie, nie później niż w ciągu 7 dni przedstawić je Zamawiającemu. Wymieniona powyżej dokumentacja jakiej Zamawiający ma prawo zażądać od Wykonawcy to np.
	1. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy wskazane w ust. 5 (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony).
	2. **zaświadczenie właściwego oddziału ZUS**, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
	3. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię dowodu** potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń,
5. Przedstawiona dokumentacja i dowody winny być zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami 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 tj. w szczególności adresów, nr PESEL pracowników. Imię i nazwisko nie podlegają anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
6. Nie przedłożenie w terminie przez Wykonawcę lub podwykonawcę dokumentów potwierdzających zatrudnienie na podstawie umowy o pracę, o których mowa w ust. 3 i 4 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę oraz skutkować będzie naliczeniem kary umownej określonej w § 11 ust. 1 lit g i h.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania usługi w celu zweryfikowania faktu, czy osoby wykonujące określone w ust. 1 czynności są osobami wskazanymi w wykazie osób, o którym mowa w ust. 3.
8. Wykonawca oświadcza, że przed rozpoczęciem wykonywania przedmiotu Umowy Pracownicy świadczący Usługi zostaną przeszkoleni w zakresie przepisów BHP i przepisów przeciwpożarowych oraz przepisów o ochronie danych osobowych.
9. Wykonawca oświadcza , że Pracownicy świadczący Usługi posiadają odpowiednie kwalifikacje, uprawnienia i umiejętności.
10. Wykonawca zobowiązuje się, że Pracownicy świadczący Usługi będą posiadać odpowiednie kwalifikacje, uprawnienia i umiejętności zgodne z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Ogłoszeniu o Zamówieniu.
11. Kluczowy personel skierowany do realizacji zamówienia – załącznik nr 2 (wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia – zgodnie z załącznikiem nr 6 do Ogłoszenia o Zamówieniu). Każde proponowane zastąpienie osoby opisanej w załączniku nr 2 do Umowy możliwe będzie jedynie wtedy, kiedy kwalifikacje i doświadczenie proponowanej osoby będą takie same lub wyższe.
12. Wykonawca przed planowaną zmianą osoby wymienionej w załączniku nr 2 do Umowy zobowiązany jest zwrócić się na piśmie do Zamawiającego w terminie 5 dni roboczych w celu zaakceptowania zmiany. Zamawiający podejmie decyzję w ciągu 5 dni od otrzymania pisma.
13. Jeżeli Zamawiający zwróci się do Wykonawcy z żądaniem usunięcia osoby opisanej w załączniku nr 2 do Umowy lub innej osoby, która należy do Personelu oraz uzasadni swoje żądanie, to Wykonawca zastąpi tę osobę kimś o tych samych lub wyższych kwalifikacjach.
14. Wykonawca oświadcza, że Pracownicy świadczący Usługi posiadają aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonania powierzonych im obowiązków.
15. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia Pracownikom świadczącym Usługi odzieży ochronnej, odzieży roboczej i środków ochrony osobistej zgodnie z przepisami i zasadami BHP.
16. Pracownicy świadczący Usługi powinni posiadać identyfikatory umieszczone w widocznym miejscu.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie Pracowników świadczących Usługi oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie wykonywania przedmiotu Umowy.
18. Pracownicy świadczący Usługi zobowiązani są do stosowania się do obowiązujących u Zamawiającego przepisów wewnętrznych, w zakresie niezbędnym do realizacji Umowy.
19. Zamawiający obowiązany jest do udostępnienia Wykonawcy dokumentów zawierających przepisy, o których mowa w ust. 14.

**§ 8**

1. Wykonawca będzie świadczył usługi przez swoich pracowników, przy użyciu własnego sprzętu, materiałów oraz produktów posiadających właściwe atesty umożliwiające stosowanie ich w żywieniu, które jest przedmiotem niniejszej umowy oraz przy użyciu pomieszczeń wydzierżawionych od Zamawiającego.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wykonane usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami
w tym zakresie oraz zapłaci ewentualne kary za nieprzestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, ppoż. i innych nakładanych przez uprawnione organy.
3. Kopię protokołów z przeprowadzonych przez różne instytucje kontroli Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć niezwłocznie Zamawiającemu.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody w mieniu i na osobach powstałe w wyniku czynu niedozwolonego, z niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków określonych w umowie i załącznikach.
5. Wykonawca zobowiązany jest do sprzątania, mycia, dezynfekcji i konserwacji oraz utrzymywania w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym w czasie trwania umowy dzierżawionych pomieszczeń. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania stanu technicznego tychże pomieszczeń.
6. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej  z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 150 000,00 PLN dla jednej i wszystkich szkód oraz zakresem ubezpieczenia obejmującym przedmiot działalności wykonawcy, co najmniej w zakresie obejmującym wykonywanie przedmiotu zamówienia, który jest przedmiotem niniejszej umowy – kopię polisy ubezpieczeniowej Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu najpóźniej w dniu podpisaniu umowy.
7. W przypadku gdy polisa ubezpieczenia OC wygasa w trakcie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć nową polisę wraz z potwierdzeniem opłacenia składki minimum 14 dni przed końcem okresu ubezpieczenia.

**§ 9**

1. Dla prawidłowego wykonywania usług gastronomicznych Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia kuchenne, gospodarcze i techniczne oraz salę konsumpcyjną. Zasady dzierżawy (warunki dzierżawy oraz odpłatności za wodę, ścieki, energię elektryczną, telefony, c.o.) zostaną określone w odrębnej umowie. Powierzchnia pomieszczeń przewidzianych do wydzierżawienia wynosi 383 m2.
2. Po przeprowadzeniu wizji lokalnej stan techniczny przedmiotu dzierżawy zostanie szczegółowo opisany w protokole zdawczo-odbiorczym podpisanym przez przedstawicieli stron.

**§ 10**

1. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy
w wysokości ……….zł, tj. 2% ceny ofertowej (cena brutto za świadczenie usługi przez okres 4 lat). W/w zabezpieczenie będzie wniesione w formie …………….
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy winno być wniesione najpóźniej w dniu zawarcia umowy.
3. Do zmiany formy zabezpieczenia Umowy w trakcie realizacji Umowy stosuje się 149 ustawy
z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.
4. Zamawiający zwróci zabezpieczenie należytego wykonania Umowy Wykonawcy w terminie 30 dni od daty uznania należytego wykonania umowy.

**§ 11**

1. Kary umowne:

1. w przypadku przekroczenia terminu rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych Wykonawca poniesie koszty związane z wydaniem posiłków przez Zamawiającego oraz zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 500 zł za każdy dzień opóźnienia.
2. w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu
karę w wysokości 20 % ogólnej wartości brutto zamówienia, od którego  realizacji odstąpiono.
3. w przypadku dostarczenia posiłków złej jakości lub braku części zamówionych posiłków,  na podstawie sporządzonego przez Zamawiającego protokołu Wykonawca zapłaci  Zamawiającemu karę w wysokości kosztu dziennego zamówienia. Zamawiający ma prawo do zgłoszenia reklamacji dotyczącej wykonania usługi w ciągu 1 godziny od chwili dostarczenia kwestionowanego posiłku. Każdorazowe stwierdzenie przez Zamawiającego nie wykonania lub nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę zostanie stwierdzone w protokole  z wyznaczeniem terminu do dokonania poprawek. Usługę uważa się za wykonaną prawidłowo, gdy Wykonawca usunie stwierdzone nieprawidłowości w wyznaczonym terminie. W przypadku bezskutecznego upływu wskazanego terminu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną, o której mowa w § 11 ust. 1 lit. d.
4. w przypadku opóźnienia w wydaniu posiłku na podstawie sporządzonego przez Zamawiającego protokołu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości kosztu dziennego  zamówienia.
5. w przypadku nie wywiązania się z obowiązków określonych w załączniku nr 1 do umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 500 zł za każdy taki stwierdzony przypadek.
6. za każdy przypadek stwierdzenia przez Zamawiającego niewypełnienia obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności określone w umowie, niezależnie od ilości osób, których uchybienie dotyczy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 200 zł
7. za każdy dzień zwłoki w przedstawieniu aktualnego wykazu, o którym mowa w § 7 ust. 3, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 100 zł
8. za każdy dzień zwłoki w dostarczeniu dokumentów, o których mowa w § 7 ust. 4, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 100 zł
9. za każdy dzień zwłoki w dostarczeniu polisy, o której mowa w § 8 ust. 7, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 100 zł
10. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne ze swoich zobowiązań wobec Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę przez podpisanie Umowy, albo z zabezpieczenia należytego wykonania Umowy.
11. W przypadku, gdy potrącenie kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy albo z zabezpieczenia należytego wykonania Umowy nie będzie możliwe, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego.
12. W przypadku, gdy kary umowne przewidziane w ust.1 nie pokrywają szkody Zamawiającemu przysługuje prawo żądania odszkodowania na zasadach ogólnych.

**§ 12**

1. Umowa zostaje zawarta na okres 48 miesięcy i obowiązuje od dnia **……….. roku** do dnia **……….. roku.**
2. **Termin rozpoczęcia świadczenia usługi ……….. Planowany termin rozpoczęcia świadczenia usług żywieniowych od dnia 27 marca 2020 roku.**
3. Strony mogą rozwiązać umowę w każdym czasie za obopólną zgodą.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym
tj. w terminie 7 dni od dnia stwierdzenia podstaw do odstąpienia, w przypadku:

-     zmiany cen przez Wykonawcę niezgodnie z umową,

-     naruszenia postanowień niniejszej umowy w szczególności naruszenia przy wykonywaniu usług norm i wytycznych w sprawie diet, a także norm sanitarnych,

-     nie wywiązywania się Wykonawcy z obowiązku utrzymywania w należytym stanie technicznym dzierżawionych urządzeń i pomieszczeń (udokumentowanego 3 krotnym upomnieniem przez Zamawiającego).

-     naruszenia postanowień niniejszej umowy,

-     zgłoszenia wniosku o ogłoszenie upadłości Wykonawcy,

-     zajęcia majątku Wykonawcy przez uprawniony organ w celu zabezpieczenia lub egzekucji,

-     przystąpienia przez Wykonawcę do likwidacji firmy,

-     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 przypadku zaistnienia tej okoliczności wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

**§ 13**

1. Zamawiający zgodnie z postanowieniami art. 144 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień przedmiotowej umowy w stosunku do treści złożonej oferty w następujących okolicznościach i warunkach:
2. wystąpią przeszkody o charakterze obiektywnym (zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia, w tym mieszczące się w zakresie pojęciowym tzw. „siły wyższej”) niezawinione przez żadną ze stron umowy. Strony mają prawo do skorygowania uzgodnionych zobowiązań i przesunąć termin realizacji maksymalnie o czas trwania siły wyższej. Strony zobowiązują się do natychmiastowego poinformowania się nawzajem o wystąpieniu ww. przeszkód,
3. gdy w przypadku nadzwyczajnej zmiany stosunków spełnienie świadczenia byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami  lub  groziłoby,  co  najmniej  jednej ze stron rażącą stratą,  a  czego  strony  nie  mogły przewidzieć przy zawarciu umowy,
4. gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego, w szczególności dotyczy obniżenia ceny (wynagrodzenia),
5. gdy zmiany obowiązujących przepisów prawa będą nakładać na Zamawiającego lub Wykonawcę nowe obowiązki dostosowania realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z wyznaczonymi normami lub standardami.

**§ 14**

* 1. Strony zobowiązują się dokonać zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w § 2 ust. 2 umowy, w formie pisemnego aneksu, każdorazowo w przypadku wystąpienia jednej z następujących okoliczności:

1) zmiany stawki podatku od towarów i usług,

2) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

3) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne

4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych ,

- na zasadach i w sposób określony w ust. 2 - 12, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę.

1. Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 1 pkt 1, będzie odnosić się wyłącznie do części przedmiotu umowy zrealizowanej, zgodnie z terminami ustalonymi umową, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług oraz wyłącznie do części przedmiotu umowy, do której zastosowanie znajdzie zmiana stawki podatku od towarów i usług.
2. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 1, wartość wynagrodzenia netto nie zmieni się, a wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
3. Zmiana wysokości wynagrodzenia w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 1 pkt 2 lub 3, będzie obejmować wyłącznie część wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w odniesieniu do której nastąpiła zmiana wysokości kosztów wykonania umowy przez Wykonawcę w związku z wejściem w życie przepisów odpowiednio zmieniających wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej lub dokonujących zmian w zakresie zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub w zakresie wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.
4. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 2, wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą wzrostowi kosztu Wykonawcy w związku ze zwiększeniem wysokości wynagrodzeń Pracowników świadczących Usługi do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia za pracę, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia. Kwota odpowiadająca wzrostowi kosztu Wykonawcy będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia Pracowników świadczących Usługi, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, odpowiadającej zakresowi, w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy.
5. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3, wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą zmianie kosztu Wykonawcy ponoszonego w związku z wypłatą wynagrodzenia Pracownikom świadczącym Usługi. Kwota odpowiadająca zmianie kosztu Wykonawcy będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia Pracowników świadczących Usługi, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, odpowiadającej zakresowi, w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy.
6. W celu zawarcia aneksu, o którym mowa w ust. 1, każda ze Stron może wystąpić do drugiej Strony z wnioskiem o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, wraz z uzasadnieniem zawierającym w szczególności szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie, oraz wskazaniem daty, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania Umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
7. W przypadku zmian, o których mowa w ust. 1 pkt 2 lub pkt 3, jeżeli z wnioskiem występuje Wykonawca, jest on zobowiązany dołączyć do wniosku dokumenty, z których będzie wynikać, w jakim zakresie zmiany te mają wpływ na koszty wykonania Umowy, w szczególności:
8. pisemne zestawienie wynagrodzeń (zarówno przed jak i po zmianie) Pracowników świadczących Usługi, wraz z określeniem zakresu (części etatu), w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu Umowy oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi - w przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 2, lub
9. pisemne zestawienie wynagrodzeń (zarówno przed jak i po zmianie) Pracowników świadczących Usługi, wraz z kwotami składek uiszczanych do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych/Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w części finansowanej przez Wykonawcę, z określeniem zakresu (części etatu), w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi - w przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3.
10. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3, jeżeli z wnioskiem występuje Zamawiający, jest on uprawniony do zobowiązania Wykonawcy do przedstawienia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni roboczych, dokumentów, z których będzie wynikać w jakim zakresie zmiana ta ma wpływ na koszty wykonania umowy, w tym pisemnego zestawienia wynagrodzeń, o którym mowa w ust. 8 pkt 2.
11. W terminie 10 dni roboczych od dnia przekazania wniosku, o którym mowa w ust. 7, Strona, która otrzymała wniosek, przekaże drugiej Stronie informację o zakresie, w jakim zatwierdza wniosek oraz wskaże kwotę, o którą wynagrodzenie należne Wykonawcy powinno ulec zmianie, albo informację o niezatwierdzeniu wniosku wraz z uzasadnieniem.
12. W przypadku otrzymania przez Stronę informacji o niezatwierdzeniu wniosku lub częściowym zatwierdzeniu wniosku, Strona ta może ponownie wystąpić z wnioskiem, o którym mowa w ust. 7. W takim przypadku przepisy ust. 8 - 10 oraz 11 stosuje się odpowiednio.
13. Cena za świadczenie usługi w umowie uwzględnia stawki minimalnego wynagrodzenia na 2020 rok. Pierwsza zmiana umowy wynikającą ze zmiany stawki wynagrodzenia może nastąpić w 2021 r.

**§ 15**

1. Powierzenie wykonania części przedmiotu Umowy Podwykonawcy nie wyłącza obowiązku spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymogów określonych postanowieniami Umowy, w tym dotyczących personelu Wykonawcy.
2. Wykonawca uprawniony jest do powierzenia wykonania części przedmiotu Umowy, nowemu Podwykonawcy, zmiany albo rezygnacji z Podwykonawcy. Do powierzenia wykonania części przedmiotu Umowy nowemu Podwykonawcy, zmiany albo rezygnacji z Podwykonawcy konieczna jest zgoda Zamawiającego w przypadku, o którym mowa w art. 36b ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych. W pozostałych przypadkach zmiana Podwykonawcy następuję za uprzednim poinformowaniem o tym fakcie Zamawiającego, dokonanym co najmniej na 14 dni przed dokonaniem zmiany Podwykonawcy.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za dochowanie przez Podwykonawców warunków Umowy (w tym odnoszących się do personelu Wykonawcy i Informacji Poufnych) oraz odpowiada za ich działania lub zaniechania jak za swoje własne.

**§ 16**

1. Za realizacje przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego odpowiedzialny jest:………………….
2. Za realizacje przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy, Osobą upoważnioną do nadzoru i kontroli nad prawidłową realizacją warunków umowy ze strony Wykonawcy jest Kierownik/koordynator usługi:

……………………………….

Telefon: ………………………

Adres e-mail: ……………………..

**§ 17**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego, Kodeksu postępowania cywilnego oraz Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówieniach publicznych.

**§ 18**

W przypadku zaistnienia sporu strony zobowiązują się przekazać sprawy do sądu miejscowo właściwego dla Zamawiającego.

**§ 19**

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

**§ 20**

Osobami upoważnionymi do wszelkiej korespondencji związanej z niniejszą umową (w tym w sprawach finansowych) są osoby wymienione w nagłówku umowy.

**WYKONAWCA            ZAMAWIAJĄCY**

**Załącznik nr 1 do Umowy Nr ……**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

**1.** Opis przedmiotu zamówienia według nazw i kodów określonych we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV:

**55.30.00.00-3** – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**55.32.00.00-9** – usługi podawania posiłków

**55.32.20.00-3** – usługi gotowania posiłków

**55.32.10.00-6** – usługi przygotowywania posiłków

**2.** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych dla Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu na bazie lokalowej dzierżawionej od Zamawiającego.

**3.** Wymagania dotyczące świadczenia usług gastronomicznych.

**3.1.** Wykonawca zagwarantuje, że przygotowanie posiłków będzie przeprowadzane zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z późn. zm.) oraz zasadami racjonalnego żywienia i przestrzegania norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

**3.2.** Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby zaspokoić potrzeby wyżywienia:

1) osób indywidualnych;

2) zorganizowanych grup, w tym również młodzieżowych i dziecięcych,

3) uczestników półkolonii,

4) osób zakwaterowanych w pokojach gościnnych Zamawiającego.

**3.3.** Szacunkowa ilość zamawianych posiłków:

1. Śniadania ok. 8 500 rocznie x 4 lata = 34 000 śniadań

2. Obiadokolacja ok. 300 rocznie x 4 lata = 1200 obiadokolacji

3. Posiłki całodzienne dla grup , w tym młodzieżowych dla dzieci pow. 12 lat (śniadanie, obiad, kolacja) ok. 850 rocznie x 4 lata = 3 400 posiłków całodziennych

4. Posiłki całodzienne dla grup dziecięcych poniżej 12 lat (śniadanie, obiad, kolacja)

ok. 250 rocznie x 4 lata = 1 000 posiłków całodziennych

5. Posiłki dla półkolonii ok. 2500 rocznie x 4 lata = 10 000 posiłków

6. Serwis kawowy ok. 300 osób rocznie x 4 lata = 1 200 osób

7. Obiad ok 100 rocznie x 4 lata = 400 obiadów

8. Kolacja ok. 100 rocznie x 4 lata = 400 kolacji

Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku pobytu z opiekunami dzieci do lat 4, śniadanie dla dziecka do lat 4 zostanie zawarte w cenie śniadania dla opiekuna.

Zamawiający informuje, że w 2019 roku skierował do samodzielnego zamówienia posiłków dla Wykonawcy świadczącego usługi gastronomiczne 7600 osób (były to posiłki całodzienne).

Rozliczenia w tym zakresie **Wykonawca dokonywał bezpośrednio z grupami zamawiającymi posiłki.**

Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość zamawianych posiłków będąca przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest  liczbą szacunkową i w trakcie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszyć lub zwiększyć) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego wynikających z ilości gości MOSiR-u.

Zamówienie obejmuje żywienie:

* Klientów indywidualnych
* Grup w tym również młodzieżowych,
* Grup w tym również dziecięcych
* Uczestników półkolonii.
* Gości zakwaterowanych w pokojach gościnnych Zamawiającego

Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi w sposób uwzględniający potrzeby poszczególnych grup, szczególnie że w przeważającej części będą to pobyty o charakterze sportowym.

**4.** Kompleksowe usługi będące przedmiotem zamówienia Wykonawca prowadzi w oparciu o własne produkty.

**4.1.** Prowadzenie działalności odbywać się będzie na wykorzystaniu bazy lokalowej wydzierżawionej od Zamawiającego.

**4.2.** Wyposażenie w niezbędne do świadczenia usług urządzenia, maszyny i pozostałe wyposażenie Wykonawca zapewni we własnym zakresie. Wykonawca zapewni we własnym zakresie sprzęt niezbędny do prawidłowego wykonywania usługi.

**4.3.** Od momentu przekazania pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy (06.03.2020 r.) do momentu świadczenia usługi (27.03.2020 r.) Wykonawca będzie miał 22 dni na przystosowanie i uruchomienie wydzierżawionych pomieszczeń, tak aby spełniały wszystkie wymogi do prowadzenia tego typu działalności. W tym okresie Wykonawca przedstawi Zamawiającemu wszelkie zgody uprawniające do rozpoczęcia działalności na dzierżawionym obiekcie.

**4.4.** Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy kuchnię i restaurację w celu prawidłowego świadczenia usługi na bazie lokalowej MOSiR. Restauracja czynna będzie codziennie minimum od 07:00 – 20:00.

**4.5.** Warunki dzierżawy pomieszczeń zostały określone w odrębnej umowie (wzór umowy stanowi załącznik nr 5 do ogłoszenia o zamówieniu).

**4.6.** Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług we wszystkie dni tygodnia włącznie z dniami wolnymi i świątecznymi.

**4.7.** Wykonawca zapewni następujące godziny wydawania posiłków:

Śniadania w godz. 07:00 – 10:00

Obiad w godz. 12:00-16:00

Obiadokolacja oraz kolacja 17.30 – 20.00

Serwis kawowy zgodnie z zapotrzebowaniem

Dla grup zorganizowanych Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania godzin wydawania posiłków zgodnie z harmonogramem ustalonym dla każdej z grup indywidualnie.

Wykonawca zapewni także obsługę restauracyjną w godzinach otwarcia restauracji gości indywidualnych, w tym zakwaterowanych w pokojach gościnnych Zamawiającego

**4.8.** Jadłospisy dla poszczególnych grup oraz półkolonii winny być dostarczone 3 dni przed rozpoczęciem usługi i będą podlegały akceptacji Zamawiającego.

**4.9.** Wykonawca ponosi odpowiedzialność przed organami kontroli prowadzonej przez PWIS lub PPIS, PIP, BHP., P.POŻ, systemu HACPP oraz wyznaczonymi pracownikami Zamawiającego.

**5 PRZEPISY  OBOWIAZUJĄCE  W  TRAKCIE    ŚWIADCZENIA  USŁUG:**

5.1. Zalecane modelowe racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa wykaz  norm żywienia dla ludności Polski. Wykonawca musi uwzględniać zmiany przepisów dokonane w trakcie trwania umowy.

5.2. Działalność Wykonawcy ma przebiegać zgodnie z przepisami aktualnie obowiązującymi w zakresie żywienia.

5.3. Wszystkie artykuły spożywcze używane do przygotowywania posiłków muszą być świeże i spełniać wymogi przepisów żywieniowych, a zwłaszcza ujęte w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z późn. zm.).

5.4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z ustawą z 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.2019.701 t.j. z późn. zm.) .

5.5. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zgodnie z obowiązującym od dnia 13 grudnia 2014 r. rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. **,** zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.).

5.6. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE  Nr 178/ 2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku w sprawie ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego oraz procedur w zakresie bezpieczeństwa żywności; Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 Z 2004 roku ze zmianami i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2019.701 t.j.) oraz aktów wykonawczych wydanych na  jej podstawie  z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

5.7. Na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji posiłków Wykonawca musi zachować odpowiednie standardy higieniczne zgodnie z HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analiza Ryzyka i Krytyczne Punkty Kontroli), zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), przestrzegać zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż, przepisów BHP.

**6.** Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest do przygotowywania na rzecz Zamawiającego śniadań dla gości indywidualnych zakwaterowanych w pokojach gościnnych. Śniadania wliczone są w cenę doby hotelowej.

Przewidywana ilość wydawanych śniadań w Miejskim Ośrodku Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu, w obłożeniu nierównomiernym wynosi **około 8500 rocznie.**

Wykonawca na podstawie odebranej z recepcji Ośrodka listy śniadań, winien podać śniadanie gościom w formie „stołu szwedzkiego”. Oferowane menu dla osób indywidualnych winno zapewnić wybór swobodnej kompozycji śniadania spośród:

**6.1.** Min. 2 dań gorących (np. 3 parówki 150g, kiełbasa z wody 150g, jajecznica);

**6.2.** Min. 1 sałatki 200g (np. z kurczakiem, z tuńczykiem, wegetariańska);

**6.3.** Min. 3 napojów gorących po 200ml/os (np. kawa i herbata z cytryną każdego dnia ,kakao lub mleko naprzemiennie);

**6.4.** Min. 2 napojów zimnych po 150ml/os (różne soki, woda mineralna gazowana lub niegazowana)

**6.5.** Oraz dodatków:

- pieczywo 130g (pieczywo mieszane, bułka każdego dnia)

- dżem, miód lub powidła 25g,

- masło 20g,

- min. 2 rodzaje wędliny po 60g,

- nabiał (np. ser żółty 50g, porcja płatków z mlekiem 30g/200ml lub jogurtem 30g/150g, jajko

gotowane, twaróg 50 g),

- min. 3 rodzaje warzyw (np. ogórek 50 g, pomidor 100g, sałata)

- musztarda, ketchup lub chrzan, majonez po 20g,

- cukier, śmietanka lub mleko do kawy.

**6.6.** Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku pobytu dzieci do lat 4 śniadanie dla dziecka do lat 4 będzie w cenie śniadania dla opiekuna.

**7.** Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest do przygotowywania na rzecz Zamawiającego obiadokolacji dla gości indywidualnych Ośrodka.

Przewidywana ilość wydawanych obiadokolacji w Miejskim Ośrodku Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu, w obłożeniu nierównomiernym wynosi **około 300 rocznie**.

**7.1** Wykonawca na podstawie odebranej z recepcji Ośrodka listy winien podać obiadokolację gościom w formie serwowanej. Oferowane menu dla gości indywidualnych winno zapewnić danie zawierające:

-Zupa- 400 ml- ;

- Mięso bez kości 100 g lub mięso bez kości z sosem 100/80 lub udka drobiowe 150 g lub gulasz mięsny minimalnie 160 g lub ryba 120 g ;

- Ziemniaki lub kasze, makarony, ryż itp.- 200 g;

- Surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie 200 g łącznie;

- Woda z cytryną / woda z sokiem;

- Kawa, herbata.

**8.** Zakres świadczenia obejmuje również przygotowywanie posiłków całodziennych (tj. śniadanie, obiad, kolacja) dla grup w tym młodzieżowych i dzieci powyżej 12 lat w ilości około **850 posiłków rocznie** w nierównomiernym obłożeniu oraz w ilości około **250 posiłków rocznie** w nierównomiernym obłożeniu dla grup dziecięcych w wieku do lat 12.

8.1 Zakres świadczenia obejmuje również przygotowywanie obiadów dla grup w tym młodzieżowych i dzieci powyżej 12 lat w ilości około **100 obiadów rocznie** w nierównomiernym obłożeniu.

8.2. Zakres świadczenia obejmuje również przygotowywanie kolacji dla grup w tym młodzieżowych i dzieci powyżej 12 lat w ilości około **100 kolacji rocznie** w nierównomiernym obłożeniu.

**8.3.** Wymagania Zamawiającego w zakresie wartości gramowych dla wyżywienia grup , w tym młodzieżowych i dzieci powyżej 12 lat:

- Mleko ( musi być ciepłe i zimne )- każdego dnia 250 ml do śniadania

- Jogurt / kefir / sok naturalny – naprzemiennie 150 g;

- Płatki lub mussli ( muszą być dwa rodzaje) - każdego dnia 100 g;

- Świeże owoce - każdego dnia 100-200 g;

- Ser twardy 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji;

- Ser topiony i inne sery 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji;

- Warzywa - każdego dnia / dodatek do pieczywa/ 70 g do śniadania i 70 g do kolacji;

- Pasty 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji;

- Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin – każdego dnia do pieczywa 60 g do śniadania (łącznie);

- Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin - każdego dnia do pieczywa 40 g do kolacji (łącznie);

- Pieczywo mieszane- każdego dnia 130 g do śniadania i 130 g do kolacji;

- Bułka – każdego dnia 1 szt. do śniadania;

- Masło – każdego dnia 20 g do śniadania i 20g do kolacji;

- Kawa i mleko, herbata z cytryną- każdego dnia do śniadania i kolacji;

- Zupa- każdego dnia 400 ml do obiadu; - Podawana w wazach

- Mięso bez kości 100 g do obiadu;

- Mięso bez kości z sosem 100/80 do obiadu;

- Udka drobiowe 150 g do obiadu;

- Gulasz mięsny minimalnie 160 g do obiadu;

- Ryba 120 g do obiadu ;

- Pierogi 300 g

- Naleśniki lub racuchy 150 g

- Ziemniaki, frytki lub kasze, makarony, ryż itp.- każdego dnia 200 g do obiadu;

- Surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia 200 g łącznie do obiadu;

- Woda z cytryną / woda z sokiem, - każdego dnia do każdego z posiłków;

- Herbata (czarna lub owocowa), cytryna – podawana do śniadania i kolacji;

- Ciasto, co drugi dzień (minimum trzy rodzaje ciasta 70 g podczas pobytu);

- Dżem, miód, musztarda, keczup itp. każdego dnia ogólnie dostępne w restauracji do śniadania i kolacji.

**8.4. Wymagania Zamawiającego w zakresie wartości gramowych dla wyżywienia dla grup dziecięcych do lat 12:**

- Mleko ( musi być ciepłe i zimne )- każdego dnia 250 ml do śniadania

- Jogurt / kefir / sok naturalny – każdego dnia, naprzemiennie 100 g;

- Płatki lub mussli ( muszą być dwa rodzaje) - każdego dnia 60 g;

- Świeże owoce - każdego dnia 100 g;

- Ser twardy 30 g do śniadania lub 30 g do kolacji;

- Ser topiony i inne sery 20 g do śniadania lub 20 g do kolacji;

- Warzywa - każdego dnia / dodatek do pieczywa/ 50 g do śniadania i 50 g do kolacji;

- Pasty 30 g do śniadania lub 30 g do kolacji;

- Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin – każdego dnia do pieczywa 40 g do śniadania (łącznie);

- Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin - każdego dnia do pieczywa 30 g do kolacji (łącznie);

- Pieczywo mieszane- każdego dnia 80 g do śniadania i 80 g do kolacji;

- Bułka – każdego dnia 1 szt. do śniadania;

- Masło – każdego dnia 20 g do śniadania i 20g do kolacji;

- Herbata z cytryną- każdego dnia do śniadania i kolacji;

- Zupa- każdego dnia 350 ml do obiadu; - Podawana w wazach

- Mięso bez kości 80 g do obiadu;

- Mięso bez kości z sosem 80/40 do obiadu;

- Udka drobiowe 150 g do obiadu;

- Gulasz mięsny minimalnie 120 g do obiadu;

- Ryba lub paluszki rybne 100 g do obiadu ;

- Pierogi 200g

- Naleśniki lub racuchy 80 g

- Ziemniaki, frytki lub kasze, makarony, ryż itp.- każdego dnia 100 g do obiadu;

- Surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia 150 g łącznie do obiadu;

- Woda z cytryną / woda z sokiem, - każdego dnia do każdego z posiłków;

- Herbata (czarna lub owocowa), cytryna – podawana do śniadania i kolacji;

- Ciasto, co drugi dzień (minimum trzy rodzaje ciasta 70 g podczas pobytu);

- Dżem, miód, musztarda, keczup itp. każdego dnia ogólnie dostępne w restauracji do śniadania i kolacji.

**8.5.** Zamawiający wymaga aby jadłospis dla gości grupowych spełniał następujące kryteria:

- Dla grup dziecięcych do lat 12 drugie danie obiadowe serwowane na talerzu

- Dla grup, w tym młodzieżowych i dzieci powyżej lat 12 danie obiadowe powinno być podawane w formie bufetu.

- Co drugi dzień winna być serwowana potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, gulasz itp. lub drób (wyłącznie udka i filety);

- Co najmniej raz w trakcie pobytu grupy winien być serwowany filet z ryby bez ości;

- Co najmniej raz w trakcie pobytu grupy winny być podawane pierogi

- Co najmniej dwa razy podczas pobytu na kolację winny być podawane naleśniki lub racuchy

- Codziennie ciepła kolacja;

- Codzienne ciepłe śniadania;

- Mleko i płatki podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne, do śniadania;

- Owoce takie jak: banan, jabłko, kiwi, pomarańcza, mandarynka mogą być podane w jadłospisie jako sztuka;

- Bułka musi być osobno ujęta w jadłospisie;

- Woda z cytryną / woda z sokiem podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne do każdego z posiłków;

- Jeżeli podawane jest jajko to 1 szt. (całe)

- Jeżeli podawane są produkty tego typu jak: parówka na gorąco, to cała – 1 szt.

**9.** W miesiącach styczeń – luty oraz lipiec-sierpień na terenie Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji odbywają się półkolonie, w których uczestniczy około 250 dzieci rocznie w wieku 6 – 13 lat, co daje około 2500 rocznie posiłków Zamawiający wymaga aby jadłospis dla dzieci uczestniczących w półkoloniach spełniał niżej wymienione kryteria przy założeniu, iż posiłki składać się będą z pierwszego i drugiego śniadania oraz obiadu.

a) na pierwsze śniadanie winno być podawane:

- codziennie ser żółty, twarożek, wędlina, pieczywo, masło, dżem, miód oraz dwa rodzaje warzyw;

- trzy rodzaje płatków śniadaniowych, mleko ciepłe i zimne, kakao i herbata ogólnie dostępne każdego dna;

- co drugi dzień jajko w postaci jajecznicy, ugotowane na twardo lub sadzone;

- co drugi dzień naleśniki lub racuchy;

b) na drugie śniadanie winno być podawane:

- codziennie herbata;

- dowolne pieczywo słodkie w ilości 1 szt. (całe) codziennie inne lub ciasto np. drożdżowe;

c) na obiad winno być podawane:

- zupa - codziennie inna; podawana w wazach

- ziemniaki, frytki, kasze, makarony, ryż - naprzemiennie

- co drugi dzień potrawa mięsna (np. pulpety, klopsiki, kotlet mielony) oraz drób (wyłącznie udka i filety); drugie danie obiadowe serwowane na talerzu

- dwa razy w turnusie filet z ryby bez ości lub paluszki rybne;

- dwa razy w turnusie pierogi;

- codziennie kompot.

 - surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia 150 g łącznie do obiadu

**10.** Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest do przygotowywania na rzecz Zamawiającego serwisu kawowego **dla około 300 osób w ciągu roku** ( jedno wystawienie w ciągu dnia) składającego się z:

- mieszanka ciastek.

- kawy (dwie do wyboru: rozpuszczalna, mielona);

- mix herbat;

- cukier, mleko, cytryna;

- woda mineralna.

**11.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w zamówieniu dotyczącym ilości i proporcji pomiędzy kategoriami żywionych gości w poszczególnych okresach. Wyżej wymienione wielkości mają charakter orientacyjny i stanowią podstawę do określenia przez Wykonawców wartości zamówienia.

**11.1** Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.

**11.2** Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu proponowanych jadłospisów dla grup, w tym dla półkolonii najpóźniej na 3 dni przed przyjazdem danej grupy oraz do stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów.

**11.3** Wykonawca zobowiązany jest do powiadamiania Zamawiającego z odpowiednio dużym wyprzedzeniem o zmianach w jadłospisie, których wcześniej nie mógł przewidzieć.

**12.** Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia i przestrzegania zasad systemu HACCP przez cały okres świadczenia przedmiotowej usługi.

**13.** Wykonawca zobowiązany jest do rozpoczęcia świadczenia usług, 27 marzec 2020 roku. Usługi Wykonawca winien świadczyć codziennie tj. we wszystkie dni tygodnia, w godzinach od 7:00 do 20:00. W trakcie realizacji umowy Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany godzin otwarcia lokalu tj. skrócenia godzin otwarcia w dni świąteczne ustawowo wolne od pracy lub mniejszego obłożenia Ośrodka, po wcześniejszej pisemnej akceptacji przez Zamawiającego lub wydłużenia godzin otwarcia lokalu w zależności od potrzeb Zamawiającego.

**14.** Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zgodnie z wymogami aktualnie obowiązujących w tej mierze przepisów, a także z warunkami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu, umową oraz złożoną ofertą. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

**15.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości przedmiotowej usługi przez wyznaczonego pracownika. W przypadku stwierdzenia uchybień zastosowane zostaną sankcje określone we wzorze umowy.

**16. Średnie miesięczne opłaty (brutto) za media liczone jako średnia z miesięcy czerwiec 2019 ; październik 2019 wyniosły: 5.396,11 zł**

**a) energia elektryczna – 3396,54 zł**

**b) woda i ścieki – 652,67 zł;**

**c) wywóz śmieci – 381,30 zł;**

**d) ciepło – 652,10 zł;**

**e) gaz – 313,50 zł;**

**RAZEM 5.396,11 – zł**,

**17.** Wykonawca zobowiązany będzie do wykonywania wszelkich prac wynikających z zaleceń pokontrolnych organów kontroli sanitarnej.

**18.** Wykonawca zobowiązany będzie również do wykonywania w dzierżawionych pomieszczeniach bieżących napraw i prac konserwatorskich przez cały okres trwania umowy.

**19.** Wszystkie konieczne przeglądy takie jak: elektryczne, gazowe, przeciwpożarowe oraz przeglądy wind towarowych są po stronie Wykonawcy.

**20.** Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedzialności za powstałe w toku świadczenia przedmiotowej usługi odpady oraz za właściwy sposób postępowania z nimi, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.2019.701 t.j. z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U.2019.2010 t.j. ze zm.).

**21.** Ze względu na zagwarantowane pobyty poszczególnych grup i zobowiązania podjęte przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w ramach umowy następującej ilości posiłków w określonych terminach, po zagwarantowanej cenie:

**Grupy na 2020 rok**

Grupy zabukowane na 2020 rok (od 27 marca)

1.20os. 27-29 marzec całodzienne-75zł
2.26os. 02-04 kwiecień całodzienne-75zł (dodatkowy obiad w dniu wyjazdu-30zł)
3.70os. 17-19 kwiecień całodzienne-50zł (dodatkowo 200 obiadów-20zł)
4.70os. 24-26 kwiecień całodzienne-50zł (dodatkowo 200 obiadów-20zł)
5.45os. 29 kwiecień-03 maj całodzienne-50zł (dodatkowo 45 obiadokolacji-35zł plus 45 śniadań-15zł plus 45 obiadów-20zł)
6.60os. 14-17 kwiecień całodzienne-50zł
7.41os. 21-24 maj całodzienne-50zł
8.18os. 29 maj-01 czerwiec całodzienne-50zł
9.50os. 29-31 maj (2 x śniadania 15zł)
10.16os. 05-07 czerwiec (2 x śniadania 15zł)
11.18os. 12-15 czerwiec całodzienne-50zł
12.70os. 19-21 czerwiec całodzienne-50zł (dodatkowo 300 obiadów-20zł)
13.36os. 26 czerwiec-05 lipiec całodzienne-60zł
14.50os. 06-12 lipiec całodzienne-50zł
15.45os. 12-17 lipiec całodzienne-50zł
16.70os. 19-25 lipiec całodzienne-50zł
17.45os. 26 lipiec-01 sierpień całodzienne-50zł
18.60os. 02-07 sierpień całodzienne-50zł
19.30os. 08-18 sierpień całodzienne-50zł
20.60os. 09-15 sierpień całodzienne-50zł
21.30os. 16-24 sierpień całodzienne-50zł
22.50os. 23-30 sierpień całodzienne-50zł
23.40os. 05-12 wrzesień całodzienne-55zł
24.20os. 12-19 wrzesień całodzienne-55zł
25.30os. 12-22 wrzesień całodzienne-50zł
26.30os. 24-28 wrzesień całodzienne-55zł

Podsumowanie grupy:50zł x 4061szt.

4061-śniadania
4061-obiad
4061-kolacja

Podsumowanie grupy:55zł x 540szt.

540-śniadania
540-obiady
540-kolacja

Podsumowanie grupy:60zł x 324szt.

324-śniadania
324-obiady
324-kolacja

Podsumowanie grupy:75zł x 92szt.

92-śniadania
92-obiady
92-kolacja

śniadanie:15zł x 177szt.
Obiad:20zł x 745szt.
Obiad:30zł x 26szt.
Obiadokolacja:35zł x 45szt.

600 śniadań dla gości hotelowych - 15zł w przedziale marzec-czerwiec
Dodatkowo: Rezerwacje indywidualne na bieżąco są dokonywane

**Załącznik nr 2 do Umowy Nr ……**

**Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia**

Ja (My), niżej podpisany(-ni) ...............................................................................................................................................................

działając w imieniu i na rzecz :

...............................................................................................................................................................

(pełna nazwa wykonawcy)

............................................................................................................................................................... (adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym pn:

**świadczenie usług gastronomicznych dla Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu na bazie lokalowej dzierżawionej od Zamawiającego**

Opis sposobu dokonania oceny spełnienia warunku dysponowania

*Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, tj.:*

**Kierownikiem/koordynatorem usługi posiadającym minimum 3 letnie doświadczenie w zakresie kierowania placówkami żywienia zbiorowego, posiadającym wykształcenie minimum średnie w zakresie technik technologii żywienia z uprawnieniami dietetyka.**

**Zamawiający wymaga, aby kierownik/ koordynator usługi, był obecny na terenie kuchni MOSiR w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 do 15.00, a w razie jego nieobecności pisemnego wyznaczenia osoby zastępującej, z podaniem imienia i nazwiska oraz numeru służbowego telefonu komórkowego, spełniającego minimum te same wymagania w zakresie wykształcenia i doświadczenia opisane powyżej.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Imię i nazwisko** | **Pełniona funkcja** | **Informacje na temat wykształcenia i doświadczenia** | **Informacja o podstawie dysponowania tymi osobami** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
|  |  | Kierownik / Koordynator usługi |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**UWAGA**: w tabeli należy podać wszystkie informacje, pozwalające stwierdzić czy Wykonawca spełnia warunki określone w Ogłoszeniu o zamówieniu.

W przypadku korzystania Wykonawcy z zasobów innych podmiotów (niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków), Wykonawca zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował doświadczeniem innych podmiotów, niezbędnym do realizacji zamówienia.

W tym celu należy do powyższego wykazu dołączyć **pisemne zobowiązanie podmiotów** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia

.............................., dn. …………….. ………….……………………………………………………………………….

(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy w przypadku oferty wspólnej - podpis każdego z wykonawców składających ofertę wspólną)

1. Dotyczy wyłącznie czynnych podatników VAT. [↑](#footnote-ref-1)