Załącznik nr 4

UMOWA Nr .....

Obiady finansowane przez Centrum Usług Społecznych w Goleniowie

zawarta w dniu ..... r.

pomiędzy Gminą Goleniów – Szkołą Podstawową w Kliniskach Wielkich, NIP: 8561234248, , reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Podstawowej w Kliniskach Wielkich p. Karolinę Balcerzak na podstawie pełnomocnictwa nr WE.0052.38.2018.IKG

zwanym dalej **Zamawiającym,**

a: .....reprezentowaną przez: ..... zwaną dalej **Wykonawcą.**

Do niniejszej umowy nie stosuje się przepisów Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), na podst. art. 2 ust.1 pkt 1 cytowanej ustawy.

§ 1 Przedmiot zamówienia

1. Zamawiający zleca Wykonawcy przygotowanie oraz wydawanie gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Kliniskach Wielkich korzystających ze wsparcia Centrum Usług Społecznych w Goleniowie.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania gorących posiłków, które będą się składać z zupy, drugiego dania i napoju od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej.
3. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do świadczenia usług będących przedmiotem umowy.

§ 2 Wydawanie posiłków

1. Posiłki będą wydawane w Szkole Podstawowej w Kliniskach Wielkich **od godz. 12.00.**

2. Wykonawca zorganizuje wydawanie posiłków w siedzibie Zamawiającego.

3. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia ..... do ..... r., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

§ 3 Jakość posiłków

1. Posiłki muszą być zgodne z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
2. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją posiłków zobowiązani będą do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowywanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jej pobranie.
4. Posiłki, o którym mowa w ust. 1, musi spełniać następujące warunki ilościowe:

Minimalna gramatura określona poniżej:

	porcja mała	**porcja duża**
Zupa	300 ml	300 ml
Pieczywo	50 g	50 g
porcja produktu mięsnego lub rybnego	80 g	100 g
ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski, itp.	150 g	200 g
surówka, warzywa gotowane itp.	100 g	150 g
pierogi, naleśniki, krokiety, itp.	200 g	300 g
napój	250 ml	250 ml

5. Przy planowaniu posiłków Wykonawca uwzględni zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jadłospisu, przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzenia gramatury posiłku).
7. Wykonawca zobowiązuje się spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej.
8. Wykonawca będzie przygotowywał tygodniowe jadłospisy obejmujące 5 kolejnych dni. Jadłospis na dany tydzień będzie każdorazowo przedkładany Zamawiającemu najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem tygodnia, którego dotyczy. Każdy jadłospis zawierał będzie wskazanie składników wagowych (gramatury) potraw.
9. Wykonawca zrealizuje jadłospis w kształcie przedstawionym Zamawiającemu.
10. Posiłki, o których mowa w §1, muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
    1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni, w tygodniu musi być co najmniej 2 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,

2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości świeżych, naturalnych, mało lub wcale przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących,

3) potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone,

4) potrawy smażone dopuszcza się nie częściej jak 2 razy w tygodniu,

5) do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystywanie tłuszczów roślinnych (jak największe ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,

6) zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno-mięsnym,

7) napoje mogą być słodzone tylko miodem pszczelim i ogólnodostępne,

8) owoce lub warzywa muszą być podawane w każdym posiłku i ogólnodostępne dla każdego ucznia. W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców lub warzyw.11. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, udostępnia składy wszystkich sprzedawanych produktów.

§ 4 Szczególne obostrzenia związane z przedmiotem zamówienia

1. Świadczenie usług żywieniowych będzie zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).

§5 Harmonogram dostarczania posiłków

Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z dyrektorem Szkoły Podstawowej w Kliniskach Wielkich.

§6 Podstawa ustalenia i wypłaty wynagrodzenia

1. Dzienna liczba posiłków finansowanych przez CUS w Goleniowie wynosi wg stanu na dzień .....- szt.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawca wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane osobom korzystających ze wsparcia Centrum Usług Społecznych w Goleniowie.

3. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy za świadczoną usługę stanowi iloczyn liczby rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu i ceny posiłku opisanej w § 9.

4. Podstawą ustalenia wynagrodzenia będzie sporządzony przez Wykonawcę wykaz wydanych w danym miesiącu posiłków zatwierdzony przez Zamawiającego.

5. Należność, o której mowa w ust. 4 płatna będzie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego stosownego dokumentu księgowego wraz z załącznikiem, którym będzie zatwierdzony przez Zamawiającego wykaz wydanych posiłków. Zamawiający, przed dokonaniem zapłaty, tj. na dzień zlecenia przelewu, dokona weryfikacji obecności na Białej Liście rachunku bankowego wskazanego na ww. fakturze. W przypadku braku na Białej Liście na dzień zlecenia przelewu rachunku bankowego wskazanego przez Wykonawcę, Zamawiający wstrzyma płatność na rzecz Wykonawcy do momentu uzyskania od Zamawiającego pisemnej informacji potwierdzającej obecność na Białej Liście rachunku bankowego, na który ma zostać dokonana płatność oraz ponownej weryfikacji rachunku bankowego z Białą Listą.

6. Zapłata wynagrodzenia Wykonawcy następować będzie na podstawie faktur VAT wystawionych na koniec danego miesiąca przez Wykonawcę.

7. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić wynagrodzenie przelewem na konto: ..... w terminie 14 dni od daty dostarczenia dokumentów rozliczeniowych.

8. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią jakichkolwiek swoich wierzytelności wynikających z niniejszej umowy (zakaz cesji).

§ 7 Zmiana ilości posiłków

1. Strony zgodnie ustalają, że liczba uczniów korzystających z posiłków w poszczególnych dniach objętych dożywianiem, może ulec zmianie w stosunku do ilości dzieci wymienionych w § 6, w przypadkach absencji chorobowej, zmniejszenia uprawnionych dzieci lub objęciem pomocą dzieci z nowych środowisk.
2. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie lub zwiększenie ilości posiłków.

§ 8 Okres obowiązywania umowy

Umowę zawiera się na czas określony tj. **od dnia ..... r. do dnia ..... r.**

§ 9 Cena obiadu

Cena za wykonanie zamówienia, o którym mowa w § 1 wynosi:

a. **cena 1 obiadu (zupa + II danie) - ..... zł.**

§ 10 Rozwiązanie umowy

1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez okresu wypowiedzenia w razie stwierdzenia istotnych uchybień dotyczących przedmiotu umowy, w szczególności:

1) nieprzestrzegania przez Wykonawcę obowiązujących go przepisów bhp, p.poż i sanitarnych,

2) niewykonania przedmiotu umowy;

3) wykonania przedmiotu umowy w sposób sprzeczny z postanowieniami niniejszej umowy.

§ 11 Postanowienia końcowe

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednio przepisy Kodeksu Cywilnego.

2. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Ewentualne spory będą rozstrzygane przez Sąd powszechny właściwy miejscowo i rzeczowo dla Zamawiającego.

4. Niniejsza umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

....

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA