**Załącznik Nr 6 do SWZ**

**Projektowane postanowienia umowy**

UMOWA

zawarta w dniu .………. 2024 r. w Braniewie

pomiędzy:

Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Braniewie, ul. Rzemieślnicza 1, 14-500 Braniewo,

zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

……………………………………………………………………………………..

a

firmą………………………... z siedzibą w ……………………….. wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd ……………………… w ………………….., ………………………... Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: …………………... NIP: ……………………..., REGON: ………………….., reprezentowaną przy zawieraniu niniejszej umowy przez:

……………………...

zwaną dalej „**Wykonawcą**”.

**§ 1**

Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn: **Świadczenie usług przygotowywania, gotowania i dostarczania posiłków do miejsc wskazanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Braniewie w 2025 roku -** prowadzonego w trybie podstawowym (bez negocjacji) zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2024 r., poz. 1320) Podstawą realizacji umowy jest oferta Wykonawcy z dnia …………………

**§ 2**

1. Przedmiotem umowy jest wykonywanie kompleksowej usługi przygotowywania, gotowania i dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w przewidywanej liczbie **gorących posiłków** około – **13 608**  **sztuk** w okresie obowiązywania umowy - wg szczegółowych warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Faktyczna ilość posiłków wynikać będzie z wykazu ilości osób uprawnionych do posiłków.
3. Posiłki będą dostarczane do: Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Braniewie tj., punktu wydawania posiłków, oraz dla osób dorosłych i dzieci małoletnich do miejsca zamieszkania podopiecznego lub miejsca wskazanego przez zamawiającego (na terenie miasta Braniewa).
4. Zamawiający zastrzega, że w okresie obowiązywania niniejszej umowy może nastąpić zgodnie z zapisem § 7 ust.1 pkt.3) wykonanie usług w wymiarze niższym niż wynika to z zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć określoną liczbę posiłków (podaną przez Zamawiającego Wykonawcy w ciągu 3 dni przed rozpoczęciem następnego tygodnia w którym będą dostarczane posiłki) we wskazane przez Zamawiającego miejsce.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków we wskazane dni tygodnia w godzinach ustalonych z odbiorcami.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania następujących rodzajów posiłków: gorący posiłek około 54 sztuk dziennie.
8. Wydawanie posiłków w terminach innych niż określone w opisie przedmiotu zamówienia wymaga powiadomienia Wykonawcy przez Zamawiającego z minimalnym 1 dniowym wyprzedzeniem.
9. Wykonawca podczas realizacji umowy musi dowozić przygotowane posiłki pojazdami przeznaczonymi do przewozu gorących posiłków. W okresie realizacji umowy na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien przedstawić zaświadczenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej potwierdzające fakt o którym mowa w zdaniu poprzedzającym.

**§ 3**

1.Wykonawca zobowiązuje się:

1. kupować żywność do przygotowania posiłków spełniającą normy przewidziane w zbiorowym żywieniu,
2. przygotować i dostarczyć wg potrzeb Zamawiającemu w uzgodnionych godzinach zamówioną liczbę i asortyment posiłków,
3. przygotować posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywienia,
4. sporządzać posiłki wg najnowszych zasad dietetyki,
5. wykorzystywać do transportu posiłków jedynie pojazdy spełniające wymagania higieniczno-sanitarne przewidziane przepisami prawa,
6. dostarczać posiłki w jednorazowych opakowaniach zamykanych hermetycznie wraz z jednorazowymi sztućcami,
7. dostarczyć dekadowy jadłospis z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem do akceptacji przez Zamawiającego, nie dopuszczać powtarzalności posiłków w ciągu dwóch tygodni, powtarzalność zestawów obiadowych nie częściej niż dwa razy w miesiącu,
8. zobowiązuje się do odbioru zużytych naczyń i sztućców jednorazowych,
9. zadba o czystość termosów i innych opakowań, w których odbywać się będzie transport posiłków.

2. Powyższe wyliczenie ma charakter przykładowy. Wykonawca winien realizować przedmiot niniejszej umowy wg szczegółowych warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

3. Zamawiający zobowiązuje się:

1. do podania informacji Wykonawcy 1 dzień przed realizacją w przypadku zmiany ilości posiłków,
2. odebrać zamówione posiłki dostarczone przez Wykonawcę, jeżeli ich ilość lub jakość nie odbiegają od ustalonych norm,
3. zatwierdzić przedstawiony jadłospis przed terminem wydawania posiłków z 3 dniowym wyprzedzeniem.

**§ 4**

1. Przez cały okres obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej deliktowej i kontraktowej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę co najmniej: 100 000 zł - na jedno zdarzenie po odjęciu kwot franszyz, udziałów własnych, zmniejszeń itp.

2. Do przeliczania sumy ubezpieczenia wyrażonej w walucie innej niż złoty polski na złoty polski, Zamawiający, jako kurs przeliczeniowy waluty przyjmie średni kurs danej waluty publikowany przez Narodowy Bank Polski w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu w BZP. Jeżeli w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu, Narodowy Bank Polski nie publikuje średniego kursu danej waluty, za podstawę przeliczenia, przyjmuje się średni kurs publikowany pierwszego dnia, po dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu

3. W przypadku, gdy okres ekspiracji polisy nastąpi w trakcie realizacji umowy, Wykonawca zobowiązany jest w terminie 7 dni przed wskazanym w polisie końcem okresu ubezpieczenia do przedłożenia Zamawiającemu dokumentu stwierdzającego kontynuację ochrony ubezpieczenio­wej w zakresie i przy sumie ubezpieczenia, co najmniej odpowiadającym warunkom dotychcza­sowej polisy na kolejny okres ubezpieczenia (polisa, nota pokrycia) wraz z dowodem opłacenia tego ubezpieczenia.

4. Jeżeli Wykonawca nie zawrze umowy ubezpieczenia po wygaśnięciu poprzedniej albo nie będzie kontynuował umowy ubezpieczenia przez cały okres trwania realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający może według własnego wyboru rozwiązać umowę z Wykonawcą z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy bądź ma prawo zawrzeć stosowną umowę ubezpieczenia lub ją przedłużyć na koszt Wykonawcy, potrącając jej koszt z płatności należnych Wykonawcy.

**§ 5**

* 1. Maksymalna wartość umowy za realizację przedmiotu zamówienia wynosi:: ……………………….zł netto, plus należy podatek vat, tj. ....................................zł brutto.

Strony przyjmują do ustalenia kosztu usług świadczonych przez Wykonawcę stawkę za jeden gorący posiłek wskazaną w ofercie Wykonawcy , w wysokości: ................... netto, tj. .................brutto (za jeden gorący posiłek).

* 1. Cena określona w ust.1 jest stała przez okres realizacji umowy z zastrzeżeniem § 7 ust.2.
  2. Zapłata wynagrodzenia następować będzie w okresach miesięcznych na podstawie wystawionej przez Wykonawcę prawidłowej i zgodnej z umową faktury po zakończeniu każdego miesiąca - za faktycznie ilości dostarczonych posiłków.
  3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia prawidłowej i zgodnej z umową faktury Zamawiającemu w nieprzekraczalnym terminie do 5-go dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni.
  4. W przypadku otrzymania faktury nieprawidłowej albo niezgodnej z umową Zamawiający ma prawo wstrzymać płatność do czasu otrzymania prawidłowej faktury.
  5. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
  6. Zamawiający zapłaci przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie do 7 dni od dnia doręczenia prawidłowej i zgodnej z umową faktury .
  7. Za termin zapłaty faktury uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiajcego.
  8. Strony zgodnie postanawiają, że przesyłanie faktur może odbywać się za pośrednictwem poczty elektronicznej, w formacie pliku PDF (Portable Document Format); ilekroć mowa o fakturze, rozumie się przez to również fakturę korygującą, duplikat faktury oraz notę korygującą.
  9. Strony postanawiają, iż dochowają wszelkiej staranności oraz podejmą wszelkie niezbędne działania, aby przesyłane faktury cechowała autentyczność pochodzenia i integralność treści, zgodnie z wymogami określonymi w art. 106m i art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2024 roku poz. 361)
  10. Zamawiający udziela akceptacji na przesyłanie faktury w sposób i formacie określonym w ust. 9.
  11. Strony uzgadniają, że przesyłanie faktury w formie elektronicznej odbywać się będzie za pomocą poczty elektronicznej:

1. z następującego adresu mailowego Wykonawcy: …………………………,
2. na następujący adres mailowy Zamawiającego: …………………………….

tylko faktura przesłana przy użyciu adresów, o których mowa powyżej, będzie uważana za prawidłowo doręczoną.

* 1. Strony postanawiają, że w przypadku zmiany adresów poczty elektronicznej, wskazanych w ust. 12, przesłana zostanie notyfikacja elektroniczna, za pomocą poczty elektronicznej na adres wskazany powyżej, informująca o zaistniałym zdarzeniu; otrzymanie takiej notyfikacji nie powoduje konieczności wyrażenia ponownej zgody na otrzymywanie faktur w formie elektronicznej.
  2. Jeżeli do niniejszej umowy zastosowanie będzie mieć mechanizm podzielonej płatności VAT (split payment), to Wykonawca na każdej fakturze zobowiązany jest nanieść adnotację o zastosowaniu mechanizmu podzielonej płatności. W sytuacji braku adnotacji o podzielonej płatności, Zamawiający może wezwać do skorygowania faktury o właściwy zapis. Wówczas termin płatności biegnie od daty dostarczonej poprawionej faktury Zamawiającemu.
  3. Zamawiający zastrzega, że płatność będzie dokonana wyłącznie na podstawie faktury zawierającej prawidłowy numer rachunku bankowego znajdujący się w wykazie podatników VAT prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej. W sytuacji braku zgodności, Zamawiający może wezwać do skorygowania faktury o właściwy numer rachunku bankowego, wówczas termin płatności biegnie od daty dostarczonej poprawionej faktury Zamawiającemu.

**§ 6**

* 1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 zł - za każdy stwierdzony przypadek.
  2. Postanowienia pkt 1 nie wyłączają prawa Zamawiającego do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.
  3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nałożonych na Wykonawcę nie może być wyższa niż 10 000,00 zł. Jeżeli łączna kwota kar umownych przekroczy kwotę, o której mowa w zadaniu poprzedzającym, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy.

**§ 7**

1. Zgodnie z postanowieniami art. 455 ust. 1, pkt 1 ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, pod warunkiem podpisania aneksu zaakceptowanego przez obydwie Strony, a mianowicie:

1. aktualizację danych Wykonawcy poprzez: zmianę nazwy firmy, zmianę adresu siedziby, zmianę formy prawnej Wykonawcy itp.,
2. zmianę terminu realizacji zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy lub Zamawiającego,  
   które to przyczyny każda ze stron musi udokumentować,
3. w szczególności zamawiający dopuszcza: zmniejszenie o nie więcej niż 50% zakresu przedmiotu zamówienia oraz związane z tym zmniejszenie wynagrodzenia Wykonawcy, wynikające z przyczyn niezależnych od zamawiającego lub wykonawcy, które to przyczyny każda ze stron musi udokumentować.
4. zmianę terminu rozpoczęcia świadczenia usługi (np. w przypadku przedłużenia procedur przetargowych) z zachowaniem jej terminu końcowego z jednoczesnym zmniejszeniem wynagrodzenia Wykonawcy stosownie do skróconego okresu świadczenia i zmniejszenia zakresu świadczenia.

2. Zgodnie z postanowieniami art. 439 ustawy Pzp  Zamawiający przewiduje dokonanie zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, tj.:

1. zmiana wynagrodzenia należnego Wykonawcy może nastąpić, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia,
2. przez zmianę wynagrodzenia rozumie się zarówno jego podwyższenie, jak i obniżenie, w zależności od wzrostu lub obniżenia cen lub kosztów, o których mowa pod pkt 1), względem ceny lub kosztów przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie,
3. każda ze Stron będzie uprawniona do żądania zmiany wynagrodzenia, gdy poziom zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych według wskaźnika, o którym mowa pod pkt. 1), będzie wynosił co najmniej **5** punktów procentowych**,** z zastrzeżeniem pkt.4),
4. wniosek o podwyższenie lub obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy może zostać złożony tylko w okresie obowiązywania Umowy. Pierwszy wniosek może zostać złożony nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od zawarcia Umowy, o ile Umowa została zawarta przed upływem 180 dni od dnia otwarcia ofert. Jeżeli Umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia będzie liczony od dnia otwarcia ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, w wyniku którego zawarto niniejszą Umowę. W celu uniknięcia wątpliwości, występowanie o zmianę wynagrodzenia nie jest możliwe, jeśli nie upłynął okres wskazany w zdaniach poprzedzających,
5. wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało zmianie według wskaźnika, o którym mowa w pkt 1) publikowanego przez Prezesa GUS w zestawieniu pn. „Wybrane miesięczne wskaźniki makroekonomiczne”, dostępnym na stronie https://stat.gov.pl/wskazniki makroekonomiczne/. Za referencyjne Zamawiający uznaje wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych wyszczególnione w grupie „B”, prezentującej dane w odniesieniu do okresu poprzedniego,
6. kwota, o którą należy zmienić łączną wartość wynagrodzenia brutto Wykonawcy o którym mowa w § 5 ust.1 Umowy obliczana będzie wedle następującego wzoru:

K = (S x W) - S

K - kwota zmiany

S - suma cen lub kosztów przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie

W - wskaźnik zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego dotyczący okresu pomiędzy początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w pkt. d) a miesiącem poprzedzającym miesiąc złożenia wniosku; wynoszący co najmniej 5 punktów,

1. kwota, o którą zmianie będzie podlegało wynagrodzenie to różnica pomiędzy sumą cen lub kosztów przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie, a sumą tych cen i kosztów pomnożonych przez wskaźnik zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego dotyczący okresu pomiędzy początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w pkt. d), a miesiącem poprzedzającym miesiąc złożenia wniosku. Jeżeli różnica ta będzie liczbą dodatnią, wówczas wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zwiększeniu. Natomiast jeżeli różnica ta będzie liczbą ujemną, wówczas wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmniejszeniu,
2. zamawiający dopuszcza maksymalne podwyższenie wynagrodzenia Wykonawcy na poziomie 5 % łącznej wartości wynagrodzenia brutto wskazanego w § 5 ust.1 Umowy,
3. Zamawiający dopuszcza maksymalne obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy na poziomie 5 % łącznej wartości wynagrodzenia brutto wskazanego w § 5 ust.1 Umowy,
4. występując o zmianę wynagrodzenia zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu, Strona zobowiązana jest do złożenia pisemnego wniosku, pod rygorem pozostawienia wniosku bez rozpatrzenia. We wniosku należy wykazać, że zaistniały wszystkie wskazane w niniejszym paragrafie przesłanki do dokonania zmiany wynagrodzenia w szczególności, że doszło do zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia uprawniającej do dokonania zmiany wynagrodzenia. Każda ze Stron może żądać od Strony składającej wniosek przedłożenia dokumentów lub wyjaśnień w celu rozpatrzenia wniosku.
5. zmiana wynagrodzenia zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu wymaga zawarcia aneksu w formie właściwej dla zmiany Umowy.

3.Warunki wprowadzenia zmiany do umowy:

1. Strona występująca o zmianę postanowień niniejszej umowy zobowiązana jest do udokumentowania zaistnienia okoliczności, na które powołuje się, jako przyczynę wprowadzenia zmian.
2. Wniosek o zmianę postanowień umowy musi być wyrażony na piśmie.
3. Złożony wniosek przez stronę inicjującą zmianę musi zawierać:
   1. opis propozycji zmiany,
   2. uzasadnienie zmiany,
   3. opis wpływu zmiany na warunki realizacji umowy.

4. Zmiana umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

**§ 8**

* 1. Stosownie do art. 462 ustawy Pzp Wykonawca będzie posługiwać się przy wykonywaniu niniejszego przedmiotu zamówienia następującymi podwykonawcami: ………………………………………………………………………………………………………… którzy wykonają następujące części zamówienia: ………………………………………………………………………………………………………..

Pozostałą część Wykonawca wykona samodzielnie (własnymi siłami).

1. Wykonawca zobowiązany jest w trakcie realizacji umowy do zawiadomienia Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji o których mowa w pkt.1, a także przekazania ww informacji na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację części usługi.
2. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

**§ 9**

1.Oprócz wypadków wymienionych w treści Kodeksu Cywilnego, Zamawiającemu, przysługuje prawo odstąpienia od umowy w oparciu o przepisy art. 456 ustawy Pzp.

2. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku stwierdzenia:

1) udokumentowanej złej jakości wykonywanych usług przez Wykonawcę,

2) naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy,

3) zaprzestania świadczenia usług przez Wykonawcę,

3. W przypadku określonym w ust.2 rozwiązanie umowy następuje z dniem określonym przez Zamawiającego w piśmie skierowanym do Wykonawcy.

**§ 10**

1. Strony wspólnie z bezpośrednimi odbiorcami będą prowadzić współpracę w zakresie oceny realizacji usługi.

2. Do kontaktów i przekazywania ewentualnych uwag w trakcie realizacji umowy zostaną wyznaczone osoby ze strony Zamawiającego:

......................................tel..............................

3. Do kontaktów i przekazywania ewentualnych uwag zostaną wyznaczone osoby ze strony Wykonawcy:

......................................tel..............................

**§11**

1. Umowa zostaje zawarta na okres od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

2. Usługi realizowane będą począwszy od dnia 02.01.2025r.

**§12**

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

1) opis przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 1),

2) Specyfikacja Warunków Zamówienia (Załącznik nr 2),

3) kopia oferty Wykonawcy (Załącznik nr 3).

**§13**

Postanowienia końcowe:

1. Prawem właściwym dla niniejszej umowy jest prawo polskie.
2. Wszelkie zmiany dotyczące niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej.
3. Wykonawca nie może wykonać cesji wierzytelności bez pisemnej zgody Zamawiającego.
4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych, oraz ustawy o pomocy społecznej.
5. Ewentualne spory wynikające z realizacji niniejszej umowy strony będą starały się rozstrzygać polubownie. W przypadku braku takiej możliwości Strony poddadzą je pod rozstrzygnięcie sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego   
   i jeden dla Wykonawcy.

WYKONAWCA: ZAMAWIAJĄCY:

Załącznik nr 1

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, gotowanie i dostarczanie posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego - osobom dorosłym i dzieciom małoletnim / podopiecznym ośrodka/ w formach i ilościach wskazanych w zamówieniu. Zamówienie obejmuje dostarczanie gorącego posiłku (drugie danie/zupa z wkładką mięsną).
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów wysokiej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przedstawienia dekadowego (dziesięciodniowego) jadłospisu z trzydniowym wyprzedzeniem. Po akceptacji Zamawiającego – jadłospis będzie można udostępnić w miejscach do których dostarczane będą posiłki. Wszelkie zamiany w jadłospisie sugerowane/ naniesione przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Dekadowy jadłospis powinien opierać się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów oraz muszą zawarte być w nim zapisy o substancjach alergennych, które mogą znajdować się w wyprodukowanych i dostarczonych posiłkach.
4. Wykonawca musi przestrzegać zaplanowanego jadłospisu ze szczególnym uwzględnieniem doboru jakości i ilości surowców (posiłki muszą być zgodne z normami Instytutu Żywienia i Żywności). Kaloryczność posiłków musi być zgodna z wytycznymi Instytutu Żywienia i Żywności.
5. Wykonawca zobowiązany jest :

- do przygotowywania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną **nie używając** produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.)

- oferowane w jadłospisie wędliny powinny być dobrej jakości, mają nie zawierać dodatkowych skrobi, soi, mięso nie może być mechanicznie odkostnione (MOM)

– co najmniej 1 raz w tygodniu przekazać Zamawiającemu wykaz poszczególnych produktów (składników), z których zostały sporządzone poszczególne posiłki wraz z wykazem gramatury.

1. Wykonawca zobowiązany jest aby do przygotowywanych potraw używane były świeże ziemniaki (Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie płatków ziemniaczanych). Do sporządzenia zup oraz sosów warzywnych Wykonawca będzie używał warzyw świeżych lub mrożonych – wykluczenie warzyw suszonych. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno –warzywnym. W jadłospisie należy uwzględnić w możliwie szerokim asortymencie produkty sezonowe – dotyczy to głównie warzyw.
2. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, urozmaicone i przygotowywane w dniu dostarczenia posiłków do odbiorców. Posiłki powinny dostarczać odbiorcom (konsumentom) około 800 kcal (dotyczy 1 porcji). Gorący posiłek powinien być wysokoenergetyczny, powinien dostarczać w odpowiedniej ilości wszystkie podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, a także składniki mineralne i witaminy).
3. Posiłki powinny odpowiadać zasadom dobrego żywienia pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności.
4. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu dwóch tygodni. Zestawy obiadowe nie mogą powtarzać się częściej niż dwa razy w miesiącu.
5. Wykonawca zobowiązuje się także do dostarczenia posiłków wraz z jednorazowymi sztućcami (nóż, widelec, łyżka – na każdą wydaną porcję) i opakowaniami (na każdą wydaną porcję) zamykanymi hermetycznie, oraz zobowiązuje się do przewożenia w termosach zapewniających zachowanie odpowiednio wysokiej temperatury przy ich spożywaniu wymaganą dla posiłków obiadowych. Temperatura posiłku winna wynosić 60ºC (+/- 3ºC)
6. Wykonawca musi dysponować specjalistycznymi termosami zapewniającymi przewożenie żywności w odpowiednich warunkach sanitarnych oraz utrzymujące odpowiednią temperaturę przewożonych posiłków.
7. Godziny dostarczania gorących posiłków w godzinach: 12.00 -13.00 do Punktu Wydawania Posiłków przy Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Braniewie , a w przypadku pozostałych miejsc w godz. 12.00 - 14.00.
8. Do Wykonawcy należy odbiór zużytych opakowań, sztućców oraz wszelkie niezbędne zabiegi higieniczne związane z czystością termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.
9. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw gorących posiłków. W ramach zamówienia Wykonawca dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań. W tym celu dostarczy do poszczególnych placówek odpowiedniej ilości i wielkości pojemniki (pojemniki nie przechodzą na własność Zamawiającego). Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom, podopiecznym MOPS do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itp. Koszt takich badań ponosi Wykonawca.
11. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno- epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
12. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.
13. Transport posiłków powinien być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków (żywności). Wykonawca na każdym etapie realizacji umowy – na wezwanie Zamawiającego winien okazać odpowiednią – decyzję.
14. Decyzja SANEPIDU na produkcję dań gorących z surowca. Wykonawca na każdym etapie realizacji umowy – na wezwanie Zamawiającego winien okazać odpowiednią – decyzję.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli: jakości stosowanych surowców i sposobu ich przechowywania, przebiegu procesów technologicznych, norm żywieniowych, jakości i gramatury posiłków, oceny kaloryczności posiłków (badanie będzie wykonane przez instytucje do tego powołane) przestrzegania przepisów Sanepidu, BHP i P/Poz. i innych kwestii związanych z przedmiotem zamówienia. Koszt takich badań ponosi Wykonawca.
16. Wykonawca zapewni swobodny dostęp organów kontrolujących.
17. Konsekwencje zastrzeżeń i decyzji wydawanych przez Stacje Sanitarno – Epidemiologiczne dotyczące przedmiotu świadczonych usług żywieniowych ponosi Wykonawca.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości serwowanych posiłków.
19. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze bądź swym wyglądem budzą wątpliwości, co do ich jakości, pracownik Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
20. Zamawiający zastrzega, że ilość dostarczanych posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia. Wykonawca każdorazowo z jednodniowym wyprzedzeniem będzie informowany o ilości posiłków, które ma dostarczyć w kolejnym dniu. W dniu wydawania posiłku w pomieszczeniu jego wydawania w miejscu widocznym dostarczający wywiesza menu na każdy dzień dożywiania.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb. Wykonawca.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków sporządzonego przez Zamawiającego.
23. Posiłki będą dostarczane i wydawane przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, wyłącznie w dni robocze.
24. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.
25. W przypadku awarii sprzętu lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt i ryzyko, z innych źródeł – bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
26. W przypadku zamknięcia lub ograniczenia funkcjonowania lokali gastronomicznych w związku z zagrożeniem epidemiologicznym, Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia. Całkowity koszt przygotowania i dostarczenia w tym okresie posiłku, nie ulega zmianie.
27. Wykonawca podczas realizacji umowy musi dowozić przygotowane posiłki pojazdami przeznaczonymi do przewozu gorących posiłków. W okresie realizacji umowy na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien przedstawić zaświadczenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej potwierdzające fakt o którym mowa w zdaniu poprzedzającym.
28. **Świadczenie usług przygotowywania, gotowania i dostarczania posiłków (catering) w punkcie wydawania posiłków i z dowozem do miejsc zamieszkania podopiecznych MOPS w Braniewie.**
29. Szczegółowe zestawienie osób objętych dożywianiem:

1). Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Braniewie ul Rzemieślnicza 1 tj. Punkt wydawania posiłków, oraz;

2).Dostarczanie posiłków dla osób dorosłych i dzieci małoletnich (wskazanych Wykonawcy przez Zamawiającego) do miejsca ich zamieszkania lub miejsca wskazanego przez zamawiającego (na terenie miasta Braniewa).

**Razem:** ● 54 osoby x 252 dni= 13 608 w okresie od 2 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku.

Szczegółowe zestawienie w/w osób w okresie dożywiania **od I-XII 2025 roku- około 13 608 sztuk.**

Ilość gorących posiłków dziennie – około 54

Gorący posiłek w postaci:

1 raz w tygodniu drugie danie (ziemniaki+ mięso + surówka) + sok

1 raz w tygodniu drugie danie (ziemniaki + ryba + surówka) + sok

2 razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną+ bułka+ owoc

1 raz w tygodniu danie jednogarnkowe + bułka + sok

Gramatura posiłków: Ziemniaki (ziemniaki: ryż, makaron, kasza) -200g; Mięso(wołowina, wieprzowina, drób) – 100g; Ryba – 100g; surówki (jarzyny gotowane) -100g; Zupa z wkładką mięsną (wkładka: mięso wieprzowe, drobiowe, gotowane – np. pulpety, skrzydełko kurczaka, pałka drobiowa, wędlina drobno pokrojona w kostkę lub paski – 100g.) - 500ml + bułka duża (pszenna, grahamka, razowa, wieloziarnista) – 80g-100g; pierogi, bigos, fasolka po bretońsku, itp. gramatura min. 550 g., do tego dodatek w postaci bułki. – sok 200ml (różnorodny smakowo w danym tygodniu).

Dodany do posiłku owoc to np. jabłko, gruszka, banan, pomarańcza, mandarynka, kiwi, nektarynka, brzoskwinia lub inny sezonowy – na przemiennie ( 200g - 300g.).

Wartość kaloryczna posiłku 800 kcal. Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.