

UMOWA DOSTAWY

zawarta w dniu w Bornem Sulinowie pomiędzy:
„SM” spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Bornem Sulinowie przy ulicy Szpitalnej 5 wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Koszalinie IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000261779, zwaną w dalszej treści umowy „Zamawiającym”, reprezentowaną przez pełnomocnika Zarządu Spółki – Adama Kluska,
azwanym w dalszej treści umowy „Dostawcą”.

Stosownie do przetargu nieograniczonego przeprowadzonego przez Kupującego na podstawie 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2007r. Nr 223, poz., 1655, z późn. zm.) strony zawarły umowę o następującej treści:

§ 1. Umowa niniejsza określa warunki przygotowania i dostawy przez Dostawcę posiłków do Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Centrum Rehabilitacji dla Chorych na SM w Bornem Sulinowie prowadzonego Kupującego, zwanym dalej „Centrum”.

§ 2. 1. Zamawiający zamawia u Dostawcy a Dostawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć Zamawiającemu codziennie posiłki dla około 35 pacjentów przebywających Centrum, na następujących zasadach:

- 1) Zamówienie obejmuje trzy posiłki dziennie: śniadanie, obiad i kolację;
- 2) Posiłki zostaną przygotowane dla pacjentów chorych na SM (bez schorzeń układu pokarmowego) z zachowaniem następujących wskazań diety:
 - a) węglowodany o niskim indeksie glikemicznym, które nie powodują szybkiego wzrostu cukru we krwi, a zatem i szybkiego pojawienia się uczucia głodu. Do tych produktów należą: pieczywo mieszane z dodatkiem otrąb, ziaren, pieczywo razowe z mąki grubego przemiału, także makarony i kluski z takiej mąki, a także z twardej mąki durum gotowane na pół twardo, ryż naturalny z białych tylko basmati, kasze szczególnie gruboziarniste, warzywa strączkowe, szczególnie soczewica, ciecierzycyca, soja, fasola, świeże owoce i warzywa bez ziemniaków
 - b) białka o niskiej zawartości tłuszczu zwierzęcych, mięsa drobiowe białe bez skóry, tłuste ryby morskie, przetwory mleczne w miarę możliwości odtłuszczone w tym jogurty naturalne świeże sery i twarogi bez konserwantów, jaja. Białka roślinne(strączkowe): soja i jej przetwory jak mleko sojowe i tofu, ziemniaki.
 - c) tłuszcze prawdopodobnie mają największy wpływ na rozwój i przebieg stwardnienia rozsianego. Wskazane jest ograniczenie w jadłospisie tłuszczy pochodzenia zwierzęcego. Natomiast pozytywny wpływ na zdrowie mają, oczywiście w ograniczonych ilościach tłuszcze roślinne otrzymywane z pierwszego tłoczenia na zimno. Szczególnie cenione są: oliwa z oliwek, z pestek winogron, słonecznika, olej lniany, do smażenia rzepakowy .Bardzo wysoko ceniony jest olej rybi-tran ze względu na dużą zawartość omega-3.

- d) witaminy i mikroelementy szczególnie zawarte w świeżych warzywach i owocach. Stosowanie różnych ziół.
- e) ograniczenia w diecie: tłuszcze utwardzone zawarte w margarynach i gotowych słodczych, produkty wysoko przetworzone jak biała mąka, cukier, wszelkiego rodzaju polepszacze smaku, jak vegeta, kostki rosółowe itp., produkty silnie wędzone i konserwowane w puszkach;
- 3) Szczegółowe zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków:
- a) śniadanie powinno się składać z następujących produktów:
- ciemne pieczywo (chleb, bułki pełnoziarniste),
 - chude produkty mleczne (mleko 0,5 %, jogurty 0,0 %),
 - kefir, twaróg chudy - o obniżonej zawartości tłuszczu,
 - sery żółte twarde do 17% tłuszczu w suchej masie,
 - płatki owsiane (zalane wieczorem gorącą wodą),
 - ryż, muesli,
 - wędliny chude (szynka wieprzowa chuda, polędwica drobiowa),
 - pasty, jajecznica, pasztety warzywne
 - świeże owoce lub warzywa,
 - dżem, miód,
 - do picia: herbaty owocowe zielone lub ziołowe, woda mineralna.
- b) Obiad powinien składać się z następujących produktów:
- zupy niezabielane lub zabielone małą ilością mąki, śmietany (lub jogurtu) do 10-12% tłuszczu,
 - ziemniaki, kasze, ryż basmati, ciemny, makaron razowy, soczewica, soja, ciecierzycę, groch włoski
 - dania z mięs chudych, ryb morskich
 - dania wegetariańskie, kotlety warzywne (sojowe, kalafiorowe, fasolowe), omlety, naleśniki ze szpinakiem, risotto)
 - surówki wielowarzywne w postaci surowej lub lekko obgotowanej, świeże owoce,
- Do picia: kompoty, wyjątkowo soki wieloowocowe, sok żurawinowy.
Dania powinny być przygotowane w postaci duszonej, gotowanej lub pieczonej.
Do poprawy smaku stosować zioła i przyprawy korzenne. Bez przypraw z glutaminianem sodu.
- c) Kolacja powinna składać się z następujących produktów:
- ciemne pieczywo (chleb, bułki pełnoziarniste),
 - wędliny chude (szynka wieprzowa chuda, polędwica drobiowa),
 - pasty: rybne, z czerwonej soczewicy, z twarogu i oleju lnianego wg dr Budwig
 - sałatki różne np. z serka tofu, soczewicą, ciecierzycą
 - sery żółte twarde do 17% tłuszczu w suchej masie,
 - świeże owoce lub warzywa,
 - do picia: herbaty owocowe, zielone lub ziołowe,
- Przynajmniej dwa razy w tygodniu powinny być podawane na kolację dania ciepłe;
- 4) Wymagana kaloryczność dzienna posiłków powinna wynosić minimum 2500 kcal;
- 5) Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok. 35 osób dziennie, co stanowi 12600 osobodni żywieniowych w roku;
- 6) Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone tak, aby możliwe było ich wydanie przez Zamawiającego w następujących godzinach:
- a) śniadanie godz. 8.00, w niedzielę i święta godz. 9.00,
b) obiad - godz. 14.00,
c) kolacja - godz. 18.00;

- 7) Dostawa gotowych posiłków powinna odbywać się przynajmniej 20 minut przed godziną wydania;
- 8) Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis tygodniowy sporządzony przez Wykonawcę i zatwierdzony przez Zamawiającego;
- 9) Dostawca jest również zobowiązany do:
 - a) w niedzielę lub soboty – przygotowania ciasto lub grilla (w zależności od imprez organizowanych przez Zamawiającego,
 - b) dostosowania się do zmian dotyczących ilości zamawianych posiłków (możliwość korekty ilości posiłków w tym samym dniu do 5 porcji) oraz zmian diet (z jednodniowym wyprzedzeniem),
 - c) przygotowywania minimum dwóch surówek do obiadu po 120 gram jedna (wykluczających się wzajemnie pod względem rodzaju składnika i sposobu przygotowania),
 - d) uzgodnienia całościowego tygodniowego jadłospisu z Zamawiającym z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad diety,
 - e) urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem:
 - tradycji Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy,
 - różnorodności produktów zbożowych i mlecznych do śniadania (mleko, jogurty, kefiry, płatki, otręby, śliwki suszone, żurawina suszona itp.), dużej ilości warzyw i owoców, ryb (bez ości, dwa razy w tygodniu) oraz drobiu,
 - f) stosowania się do sugestii i uwag zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów,
 - g) dostarczania potraw przy zachowaniu odpowiedniej temperatury:
 - gorące zupy- plus 75 st. C,
 - gorące drugie dania, inne potrawy „na ciepło” - plus 63 st. C,
 - potrawy serwowane „na zimno”- plus 4 st. C,
 - h) dokładnego określania porcji przypadającej na jedną osobę (np. wątróbka 2 czy 3 sztuki),
 - i) przygotowywania porcji na półmiskach (śniadania, kolacje) zgodnie z instrukcją przedstawioną przez Zamawiającego;
- 10) Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymywanie temperatury posiłków;
- 11) W przypadku dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych, Dostawca zobowiązuje się do zebrania i utylizowania we własnym zakresie zużytych naczyń wraz z resztkami jedzenia po każdym posiłku. Wszystkie opakowania (w tym zbiorcze) winny posiadać wszelkie wymagane prawem atesty, pozytywne opinie itp.;
- 12) Dostawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych z poszczególnych posiłków;
- 13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie:
 - a) zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym (tzw. gramówka),
 - b) podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.
- 14) Posiłki zostaną przygotowane i dostarczone Zamawiającemu wyłącznym staraniem i na wyłączny koszt Dostawcy.
 2. Dostawca jest obowiązany wykonywać, poza określonymi w ust. 1, również wszelkie inne czynności konieczne do starannego, rzetelnego oraz zgodnego z niniejszą umową i przepisami obowiązującego prawa wykonania zobowiązania określonego w niniejszej umowie.

3. Ilość pacjentów będzie określana przez Zamawiającego z wyprzedzeniem umożliwiającym terminowe przygotowanie i dostarczenie posiłków przez Dostawcę.
4. Odbiór posiłków dokonywany będzie protokolarnie. Opracowanie wzoru protokołu odbioru leży po stronie Dostawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków Dostawca dostarczy właściwe w trybie pilnym.
6. Mycie brudnych termosów oraz innych naczyń transportowych służących do przewozu posiłków jest realizowane przez Dostawcę i odbywa się poza Centrum.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych i przestrzegania przez Dostawcę zleconych dziennych racji pokarmowych, jakości oraz walorów smakowych.
8. Średnia wartość wsadu do kotła będzie sprawdzana na bazie rynkowych cen hurtowych.
9. Transport dostawczy i opakowania do przewożenia posiłków muszą być dostosowane do aktualnie obowiązujących wymogów sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

§ 3. 1. Zamawiający zapłaci Dostawcy za przygotowane i dostarczone posiłki, według stawki za całodienne wyżywienie wynoszącej kwotę zł (słownie:) + ...% podatek VAT w wysokości zł (słownie:).

2. Zapłata nastąpi w rozliczeniu miesięcznym i będzie obejmować wszystkie posiłki przygotowane i dostarczone zgodnie z umową w danym miesiącu.
3. Podstawą zapłaty jest faktura VAT wystawiona w terminie do dnia 7 miesiąca następującego po miesiącu rozliczeniowym.
4. Do faktury VAT dostarczony będzie załącznik z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków.
5. Zapłata nastąpi w terminie 14 dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu przez Dostawcę prawidłowo wystawionych faktury z załącznikiem, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze VAT.

§ 4. Z uwzględnieniem ust. 1, w przypadku opóźnienia dostawy posiłków oraz stwierdzonych przez Zamawiającego przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami określonymi w umowie, Dostawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% dziennej wartości dostarczonych posiłków.

2. W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków przez Dostawcę ponad 20 minut od czasu ustalonego w umowie i zamówienia przez to przez Zamawiającego posiłków od osoby trzeciej, Zamawiający obciąży Dostawcę faktycznie poniesionymi kosztami związanymi z awaryjnym zaopatrzeniem w posiłki pacjentów Szpitala.

§ 5. Strony zawierają umowę na czas określony od dnia do dnia

2. Każda ze stron umowy może rozwiązać umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. W przypadku rażącego naruszenia umowy przez Dostawcę lub innego powtarzającego się naruszenia umowy przez Dostawcę, Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo natychmiastowego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia i bez wzywania Dostawcy do zaniechania naruszeń.
4. Strony postanawiają, że oprócz przypadków odstąpienia od umowy określonych w umowie oraz przepisach obowiązującego prawa, Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:

- 1) w razie ogłoszenia upadłości Dostawcy;
- 2) w razie likwidacji Wykonawcy;
- 3) w razie przerwania przez Wykonawcę realizacji dostaw na okres dłuższy niż 2 dni;
- 4) w razie zaistnienia innych okoliczności uzasadniających wątpliwość wykonania przez Dostawcę umowy zgodnie z jej postanowieniami.
5. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej.

§ 6. 1. W sprawach nie uregulowanych niniejsza umowa mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego oraz postanowienia oferty złożonej przez Dostawcę i specyfikacji istotnych warunków zamówienia w przeprowadzonym przetargu nieograniczonym.

2. Zmiana umowy pod rygorem nieważności wymaga zachowania formy pisemnej.

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

ZAMAWIAJACY

DOSTAWCA