

Zamawiający:

„SM” spółka z o.o.

ul. Szpitalna 5

78-449 Borne Sulinowo

OŚWIADCZENIE

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Przygotowywanie i dostawę posiłków do „SM” spółki z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie dla pacjentów chorych na SM” oświadczam, że **akceptuję bez zastrzeżeń projekt umowy dostawy.**

.....

....., dnia

PROJEKT

UMOWA DOSTAWY

zawarta w dniur. 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 0000055105, zwaną w dalszej treści umowy „Zamawiającym”, reprezentowaną przez Prezesa Spółki – Dorotę Anikiej

a reprezentowanym przez
zwanym 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 Centrum Rehabilitacji dla Chorych na SM w Bornem Sulinowie prowadzonego przez „SM” spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie

§ 2. Zamawiający zamawia u Dostawcy a Dostawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć Zamawiającemu codziennie posiłki dla około 55 pacjentów przebywających u Zamawiającego, na następujących zasadach:

a) węglowodany o niskim indeksie glikemicznym, które nie powodują szybkiego wzrostu cukru we krwi, a zatem i szybkiego pojawienia się uczucia głodu. Wskazane produkty: 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, w przypadku białego- basmati, gruboziarniste kasze, warzywa strączkowe w szczególności: soczewica, ciecierzycyca, soja, fasola. Świeże owoce i warzywa z ograniczeniem ziemniaków.

b) białka o niskiej zawartości tłuszczu zwierzęcych, mięsa drobiowe białe bez skóry, tłuste ryby morskie, przetwory mleczne w tym jogurty naturalne świeże sery i twarogi bez konserwantów, jaja. Białka roślinne tj. ziemniaki, strączkowe tj. soja i jej przetwory np. tofu.

c) tłuszcze roślinne otrzymywane z pierwszego tłoczenia na zimno. Szczególnie wskazane są: oliwa z oliwek, z pestek winogron, słonecznika, olej lniany, olej rzepakowy do smażenia. Ze względu na dużą zawartość omega-3 olej rybi. Jadłospis z ograniczeniem tłuszczu, szczególnie pochodzenia zwierzęcego.

d) witaminy i mikroelementy szczególnie zawarte w świeżych owocach i warzywach.

e) ograniczenia w diecie: tłuszcze utwardzone zawarte w margarynach i gotowych słodczykach, produkty wysoko przetworzone tj.: biała mąka, cukier, wszelkiego rodzaju polepszacze smaku, tj.: vegeta, kostki rosółowe itp., produkty silnie wędzone i konserwowane w puszkach, mleko.

1) Szczegółowe zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków:

a) **ŚNIADANIE powinno się codziennie składać z następujących elementów:**

- Pieczywo: urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100g/osoba, poza czwartą sobotą turnusu (sobotą wyjazdową) w której powinno być dostarczone pieczywo tj.: bułki (razowa/graham) w ilości 2 sztuki oraz chleb w ilości 50 g na osobę.
- Masło: w ilości 20g/osobę.
- Produkty mleczne: chude lub półtłuste kefiry, jogurty, maślanki z dodatkiem musli, płatków owsianych (raz w tygodniu kawa zbożowa na mleku lub kakao w ilości 250 ml/osobę).
- Wędliny wysokogatunkowe: z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM lub pasta z ryby minimum 30 g na osobę.
- Pasty: twarogowe lub jajeczne, paszety warzywne, drobiowe, sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie w ilości minimum 40 g na osobę.
- Warzywa świeże: rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę z zachowaniem różnorodności, min. 2 rodzaje.
- Świeże owoce: owoc najlepiej w całości np. jabłko, gruszka, pomarańcz, banan, itp., owoc duży np. grejpfrut, ananas itp. może być podany w kawałkach lub owoce mniejsze w kiściach, gronach, pojedyncze np. winogron, porzeczka, truskawka, czereśnia, wiśnia. Owoce nie mogą być podane w ilości mniejszej niż 120 gram na osobę. Owoce świeże, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowy powinien być podawany jeden raz dziennie do śniadania.
- Herbata: owocowa lub: ziołowe, czarne z cytryną, woda mineralna, podawane w ilości 250 ml/osobę.

Dodatkowo: jajecznica 1 x w tygodniu w ilości 100 gram na osobę (sobota) oraz 1 x w tygodniu (niedziela) kiełbasa serwowana na gorąco na przykład typu „Frankfurterka” lub innego rodzaju podobnej jakości w ilości 100 gram na osobę.

Przykład:

Poniedziałek- jogurt naturalny 1szt. (120g), chleb 100g, masło 20g, ser żółty 40g, polędwica sopocka 30g, papryka świeża 30g, pomidor 30g, banan 1szt., herbata czarna z cytryną 250ml.

Niedziela –jogurt naturalny ze zbożami 1szt. (150g), chleb 100g, masło 20g, pasta jajeczna 40g, kiełbasa krakowska 30g, ogórek świeży 25g, pomidor 30g, szczypiorek 5g, frankfurterka 100g, ketchup 10g, musztarda 10g, herbata owocowa z cytryną 250ml.).

b) **OBIAD powinien codziennie składać się z następujących elementów:**

- Zupy niezabielane: w ilości 400 ml na osobę z dużą ilością warzyw.
- 2 dodatki: ziemniaki, kasze, ryż basmati, ciemny, makaron razowy, soczewica, soja, ciecierzycza. Ziemniaki powinny być wysokiej jakości, świeżo ugotowane, gorące, o swoistym smaku i zapachu, sypkie i niekleiste. Miąższ ziemniaka o jednolitej masie i czystej barwie. Codziennie 2 rodzaje w ilości 120 gram na osobę (np. ziemniaki i soczewica).
- Dodatek białkowy: dania z mięs chudych, drobiowych, wieprzowina maks. dwa razy w tygodniu minimum 80 gram na osobę, ryby 2 razy w tygodniu, z wykluczeniem Pangii i bez ości w ilości 90 gram na osobę. Dania wegetariańskie, kotlety warzywne (sojowe, kalafiorowe, fasolowe), omloty, naleśniki ze szpinakiem, risotto, i inne.
- Sos: dostosowany do diety (np. bezglutenowy).

- 2 surówki: wielowarzywne w postaci surowej lub lekko obgotowanej w ilości po 120 gram jedna (**wykluczających się wzajemnie** pod względem rodzaju składnika i sposobu przygotowania), bez dodatku cukru i kwasu cytrynowego.
- Do picia: woda przegotowana lub niegazowana z owocami tj. cytryna, pomarańcza, mięta, arbuz lub inne w ilości 300 ml/osobę.

Przykład:

Poniedziałek-zupa pomidorowa z makaronem 400ml, ziemniaki z koperkiem 120g, kasza jaglana 120g, ryba w cieście 90g, sos 50, surówka z kapusty kiszonej z olejem 120g, surówka z marchewki z jogurtem naturalnym 120g, woda z cytryną 300ml.

Niedziela: rosół z ryżem 400ml, ziemniaki 120g, soczewica 120g, kotlet schabowy z pieczarką 90, sos 50, sałata z kefirem 120g, surówka szwedzka 120g, woda z miętą i pomarańczą 300ml, galaretka z owocami (banan, truskawka) 250ml.

Dania powinny być przygotowane w postaci duszonej, gotowanej lub pieczonej. Do poprawy smaku stosować zioła i przyprawy korzenne z wykluczeniem przypraw z zawartością glutaminianem sodu.

C) KOLACJA powinna codziennie składać się z następujących elementów:

- Pieczywo: urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100 g/osoba.
- Masło: w ilości 20g /osobę.
- Wędliny: wysokogatunkowe z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM lub pasztety pieczone/drobiowe wysokiej jakości (min. 30g/osobę).
- Pasty: rybne, z czerwonej soczewicy, z sera żółtego, jajeczne, z ciecierzycy i inne, ser żółty, twaróg w ilości min. 40g/osobę.
- Warzywa: świeże, rodzaj w zależności od sezonowości najlepiej krajowe, z zachowaniem różnorodności podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę min. 2 rodzaje.
- Dodatek na ciepło lub zimno: lecho, strogonow, sałatki różne np. jarzynowa, z serka tofu, soczewicą, ciecierzycą, brokułowe w ilości min. 100g/osobę.
- Do picia: herbaty owocowe lub ziołowe, czarna z cytryną w ilości 250 ml/osoba.

Przykład:

Poniedziałek- pieczywo 100g, masło 20g, pasta z fasoli 40g, baleron drobiowy 30g, ogórek świeży 30, papryka świeża 30, strogonow 300ml, herbata z cytryną 250ml.

Niedziela: pieczywo 100g, masło 20g, pasta twarogowa 40g, polędwica z indyka 30g, pomidor 30g, ogórek kwaszony 30g, sałatka grecka 150g, herbata owocowa z cytryną 250ml.

Przynajmniej dwa razy w tygodniu powinny być podawane na kolację dania ciepłe.

2) Pozostałe zalecenia:

- a) Przygotowywanie deseru do obiadu w drugą, trzecią i czwartą niedzielę turnusu w postaci np.: galaretki z owocami, pasty owocowej wg dr Budwig, smoothie itp.

- b) Urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem tradycji Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy:
- zapewnienie trzech rodzajów ciasta w porcjach nie mniejszej niż 150g/1 rodzaj/1 osobę/1dzień
 - różnorodność potraw stosownie do rodzaju Świąt.
- c) Mleko w kartonie, do 2% zawartości tłuszczu, dostarczane codziennie w ilości 1 litra.

3) Dostawa posiłków:

- a) Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok. **55 osób dziennie, co stanowi 8415 osobodni żywieniowych w roku 2017.**
- b) Wymagana kaloryczność dzienna posiłków stanowi od 2000 do 3000 kcal. Wyjątki stanowią dania świąteczne.
- c) Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis tygodniowy lub dekadowy (dotyczy także diet), sporządzony z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad diety, zatwierdzony przez Zamawiającego.
- d) Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczane minimum 20 minut przed wydaniem zgodnie z następującymi godzinami:
śniadanie godz. 8.00, w niedzielę i święta o godz. 9.00;
obiad – godz.14.00
kolacja - godz. 18.00.
- e) W sytuacjach szczególnych zamawiający ma możliwość zmiany godzin posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem oraz dokonywania zmian dotyczących ilości zamawianych posiłków (możliwość korekty ilości posiłków w tym samym dniu do 5 porcji) oraz zmian diet (z jednodniowym wyprzedzeniem). Korekta może być dokonywana w przypadku śniadania i kolacji nie później niż godzinę, natomiast obiad nie później niż dwie godziny przed planowym posiłkiem.
- f) Dostarczanie potraw powinno się odbywać przy zachowaniu odpowiedniej jakości i temperatury:
- **gorące zupy- plus 75 st. C,**
 - **gorące drugie dania, inne potrawy „na ciepło” - plus 63 st. C,**
 - **gorące i dobrej jakości ziemniaki, ugotowane bezpośrednio przed obiadem**
 - **potrawy serwowane „na zimno”- plus 4 st. C**

4) Obowiązki stron:

- a) Dostawca zobowiązuje się do:
- dokładnego określania porcji przypadającej na jedną osobę (np. wątróbka, placki, naleśniki, pierogi itp. - 2 czy 3 sztuki),
 - przygotowywania porcji na półmiskach (śniadania, kolacje) z zachowaniem zasad estetyki podania potraw,
 - opisanie dostarczonych porcji zgodnie z rodzajem zamówionych diet,

- dostarczanie potraw w naczyniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymywanie temperatury posiłków.

b) 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.

c) Dostawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych z poszczególnych posiłków.

d) Przygotowane i dostarczanie posiłków odbędzie się z zachowaniem wyjątkowej staranności i na wyłączny koszt Wykonawcy.

e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zatrudnienia wykwalifikowanego dietetyka odpowiedzialnego za:

- kontrolę opracowywanych przez Dostawcę jadłospisów jednodniowych i dekadowych,
- kontrolę dostarczanych posiłków w zakresie jakości, ilości i rodzajów diet,
- współpracę i sprawowanie nadzoru nad pozostałymi warunkami zawartej umowy.

f) Dostawca jest obowiązany wykonywać, poza określonymi w ust. a), również wszelkie inne czynności konieczne do starannego, rzetelnego oraz zgodnego z niniejszą umową i przepisami obowiązującego prawa wykonania zobowiązania określonego w niniejszej umowie.

g) Ilość pacjentów będzie określana przez Zamawiającego z wyprzedzeniem umożliwiającym terminowe przygotowanie i dostarczenie posiłków przez Dostawcę.

h) Odbiór posiłków dokonywany będzie protokolarnie. Opracowanie wzoru protokołu odbioru leży po stronie Dostawcy.

i) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków Dostawca dostarczy właściwe w trybie pilnym.

j) Mycie brudnych termosów oraz innych naczyń transportowych służących do przewozu posiłków jest realizowane przez Dostawcę i odbywa się poza Zamawiającym.

k) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych i przestrzegania przez Dostawcę zleconych dziennych racji pokarmowych, jakości oraz walorów smakowych.

l) 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 odpowiednich stawek :

- śniadanie w kwocie..... zł (słownie:) + obowiązująca stawka podatku VAT.

- obiad w kwocie..... zł (słownie:.....) + obowiązująca stawka podatku VAT.

- kolacja w kwocie..... zł (słownie:.....) + obowiązująca stawka podatku VAT.

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 21 dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu przez Dostawcę prawidłowo wystawionych faktury z załącznikiem, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze VAT.

§ 4. 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 50% 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.

§ 5. 1. Strony zawierają umowę na czas określony od dnia 01 sierpnia 2017r. do dnia 31 grudnia 2017r.

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.

ZAMAWIAJĄCY

DOSTAWCA