

**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 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 000055105, zwaną w dalszej treści umowy „Zamawiającym”, reprezentowaną przez Prezesa Spółki – Dorotę Anikiej

a .....  
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 50 pacjentów przebywających u Zamawiającego, na następujących zasadach:

1) 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. 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, ciecierzycy, 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 słodczych, produkty wysoko przetworzone tj.: biała mąka, cukier, wszelkiego rodzaju polepszacze smaku, tj.: vegeta, kostki rosołowe itp., produkty silnie wędzone i konserwowane w puszkach.

2) Szczegółowe zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków:

a) **ŚNIADANIE** powinno się składać z następujących produktów:

- 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 1 sztuka oraz chleb w ilości 50 g na osobę.
- produkty mleczne
- kefir, twaróg chudy
- sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie,
- płatki owsiane,
- ryż, musli,
- wędliny wysokogatunkowe z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM
- pasty, jajecznice, pasztety warzywne, drobiowe
- Warzywa świeże, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę.
- świeże owoce i warzywa: 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 minimum jeden raz dziennie do śniadania.
- mleko w kartonie, do 2% zawartości tłuszczu, dostarczane codziennie w ilości 1 litra
- dżem, miód, dostarczany do śniadań w ilości nie mniejszej niż 7 gram na osobę, może być dostarczany w pojemnikach lub opakowaniach (miód pakowany maks. po 220 g, dżem 280 g) na okres jednego tygodnia.
- do picia: herbaty owocowe , ziołowe, czarne z cytryną, woda mineralna, kawa zbożowa z mlekiem, kakao, podawane w ilości 250 ml/osobę.

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, ciecierzycyca, groch włoski. Ziemniaki powinny być wysokiej jakości, świeżo ugotowane, gorące, o swoistym smaku i zapachu, sypkie i niekleiste. Mięsz ziemniaka o jednolitej masie i czystej barwie.
- dania z mięs chudych, drobiowych, wieprzowina maks. dwa razy w tygodniu, ryby z wykluczeniem Pangii
- dania wegetariańskie, kotlety warzywne (sojowe, kalafiorowe, fasolowe), omlety naleśniki ze szpinakiem, risotto, i inne
- surówki wielowarzywne w postaci surowej lub lekko obgotowanej,
- do picia: kompoty, wyjątkowo soki wielowocowe, sok żurawinowy w ilości 250 ml/osobę.

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 składać się z następujących produktów:

- pieczywo urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100 g/osobę
  - wędliny wysokogatunkowe z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM
  - pasty: rybne, z czerwonej soczewicy i inne
  - sałatki różne np. z serka tofu, soczewicą, ciecierzycą i inne
  - sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie,
  - warzywa świeże, rodzaj w zależności od sezonowości najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę
  - do picia: herbaty owocowe, ziołowe, czarna z cytryną w ilości 250 ml/osobę.
- Przynajmniej dwa razy, a w okresie zimowym trzy razy w tygodniu powinny być podawane na kolację dania ciepłe.

3) Pozostałe zalecenia:

- a) Przygotowywanie deseru do obiadu w drugą, третią i czwartą niedzielę turnusu w postaci np.: galaretki z owocami, pasty owocowej wg dr Budwig, smoothie i.t.p.
- b) Przygotowywanie minimum dwóch surówek do obiadu po 120 gram jedna (**wykluczających się wzajemnie** pod względem rodzaju składnika i sposobu przygotowania);
- c) Urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem:
  - tradycji Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy. W tym czasie zapewnienie trzech rodzajów ciasta w porcjach nie mniejszej niż 150g/1 rodzaj/1 osobę/1 dzień.
  - różnorodności produktów zbożowych i mlecznych do śniadania: mleko, jogurty, kefiry, płatki, otręby, suszone śliwki w ilości 2 kg na tydzień, suszona żurawina 1 kg na tydzień, itp. z możliwości zamiany co do rodzaju,
  - dużej ilości warzyw i owoców, ryb ( bez ości, dwa razy w tygodniu, z wykluczeniem Pangii) oraz drobiu,
  - rodzaju diet,

4) Dostawa posiłków:

- a) Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok. **50 osób dziennie, co stanowi 13750 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 (dotyczy także diet), sporządzony z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad dietytyki, zatwierdzony przez Zamawiającego.
- d) Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone tak, aby możliwe było ich wydanie przez Zamawiającego w następujących godzinach:
  - **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**

## 5) Obowiązki stron

a) Dostawca zobowiązuje się do:

- dokładnego określania porcji przypadającej na jedną osobę (np. wątróbka, pierogi, naleśniki 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) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego zarówno pod względem ilościowym, jak i ilościowym dostarczonych posiłków .

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

f) Dostawca zapewni stałą kontrolę przygotowywanych jadłospisów, diet oraz wydawanych posiłków przez wykwalifikowanego dietetyka

g) 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.

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

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

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

- k) Mycie brudnych termosów oraz innych naczyń transportowych służących do przewozu posiłków jest realizowane przez Dostawcę i odbywa się poza Zamawiającym.
- l) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych i przestrzegania przez Dostawcę zleconych dziennych racji pokarmowych, jakości oraz walorów smakowych.
- m) Średnia wartość wsadu do kotła będzie sprawdzana na bazie rynkowych cen hurtowych.
- n) 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 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.

§ 5. 1. Strony zawierają umowę na czas określony od dnia 01 kwietnia 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**