

UMOWA NR

zawarta w dniu12.2018r. 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 („Zamawiający”)

- reprezentowanym przez Prezesa Spółki – Dorotę Anikiej,

a,

.....
(„Wykonawca”)

- reprezentowanym przez.....

w wyniku dokonania wyboru oferty Wykonawcy jako oferty najkorzystniejszej złożonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na realizację zamówienia pn. „Przygotowywanie w oparciu o jadłospis opracowany przez Zamawiającego i dostawa posiłków do Centrum Rehabilitacji dla Chorych na SM w Bornem Sulinowie prowadzonego przez „SM” spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie” przeprowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm. – ustawa „PZP”), została zawarta umowa następującej treści:

§ 1.

Umowa niniejsza określa warunki przygotowania w oparciu o jadłospis opracowany przez Zamawiającego i dostawę przez Wykonawcę posiłków do Centrum Rehabilitacji dla Osób Chorych na Stwardnienie Rozsiane w Bornem Sulinowie prowadzonego przez „SM” spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie.

§ 2.

Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone w gotowej postaci zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz zasadami systemu HACCP, w określonej jednostce chorobowej – Stwardnienie Rozsiane, z możliwością stosowania diet indywidualnych tj.: dieta ogólna, w tym szpitalna (lekkostrawna, wrzodowa, wątrobowa, cukrzycowa) oraz diet specjalnych (lekkostrawna bez nabiału, lekkostrawna bez glutenu, bezglutenowa, bezglutenowa bez nabiału, wegetariańska, wegetariańska bezglutenowa, wegetariańska bez glutenu i nabiału, wegetariańska bez nabiału i ryb,

wegańska, bez nabiału) przygotowywanych w oparciu o zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, z uwzględnieniem założeń zdrowej diety.

Zamawiający zamawia u Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć Zamawiającemu codziennie posiłki dla około **52 pacjentów** przebywających u Zamawiającego, w tym średnio dziennie **5 diet specjalnych**, 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, ciecierzycy, soja, fasola.

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 słodyczach, 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 (sobotę wyjazdową) w której powinno być dostarczone pieczywo tj.: bułki (razowa/graham) w ilości 1 sztuki oraz chleb w ilości 50 g na osobę.
- **Masło:** w ilości 20g/osobę.
- **Produkty mleczne:** chude lub półtłuste kefir, jogurty, maślanki z dodatkiem musli, płatków owsianych dostarczanych minimum 5 razy w tygodniu
- **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, pasztety warzywne, drobiowe, sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie w ilości minimum 30-40 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, z uwzględnieniem różnorodności – minimum 3 rodzaje tygodniowo
- Herbata: owocowa lub: ziołowe, czarne z cytryną, woda mineralna, podawane w ilości 250 ml/osobę.
- Kawa zbożowa: z mlekiem w ilości 250 ml/osobę dostarczane minimum 5 razy w tygodniu.

Dodatkowo:

- jajecznica 1-2 razy w tygodniu w ilości 100 gram na osobę oraz kielbasa serwowana na gorąco na przykład typu „Frankfurterka” lub innego rodzaju podobnej jakości 1-2 razy w tygodniu 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, kielbasa krakowska 30g, ogórek świeży 25g, pomidor 30g, szczypiorek 5g, frankfurterka 100g, ketchup 10g, musztarda 10g, herbata owocowa z cytryną 250ml.).

- Suchy prowiant w ilości ok. 20 sztuk (zgodnie z wcześniejszą informacją) 1 raz w turnusie (sobota wyjazdowa pacjentów),

Przykład: bułka grahamka 1 szt., wędlina 40g, masło 20g, ser żółty 20 g, warzywa (papryka, sałata) 60g, banan 1 szt., woda niegazowana 500 ml.

b) OBIAD powinien codziennie składać się z następujących elementów:

- Zupy niezabielane: w ilości 400 ml na osobę z dużą ilością warzyw, z uwzględnieniem zupy krem jeden raz w tygodniu (np. dyniowa, marchewkowa)
- 2 dodatki: ziemniaki, kasze, ryż basmati, ciemny, makaron razowy, soczewica, soja, ciecierzycyca. Ziemniaki powinny być wysokiej jakości, świeżo ugotowane, gorące, o swoistym smaku i zapachu, sypkie i niekleiste. Mięsz 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 bez ości 2 razy w tygodniu, z wykluczeniem Pangii w ilości 90 gram na osobę.
Dania wegetariańskie: kotlety warzywne (sojowe, kalafiorowe, fasolowe), omlety, 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, a w okresie zimowym ciepły kompot 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 glutaminianu 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. 30-40g/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, gulaszowa 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, gulaszowa 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. Możliwość zamiany na Grilla w okresie wakacji.

- 2) Pozostałe zalecenia:
- a) Przygotowywanie deseru do obiadu w ilości minimum 100g/osoba 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, 3,2% zawartości tłuszczu, dostarczane w ilości 10 litrów tygodniowo.
 - d) Cukier w ilości 7 kg na tydzień, z możliwością zamiany na miód naturalny w ilości 2 słoiki 350g tygodniowo.
 - e) Dżem - 40-100 % owoców w produkcie - w ilości 4 kg tygodniowo (słoik max. 600g) .
- 3) **Dostawa posiłków:**
- c) Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok. **52 osób dziennie, w tym średnio dziennie 5 diet specjalnych, co stanowi 18980 osobodni żywieniowych w roku 2019.**
 - d) Wymagana kaloryczność dzienna posiłków stanowi od 2000 do 3000 kcal. Wyjątki stanowią dania świąteczne.
 - e) Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis tygodniowy (dotyczy także diet), sporządzony z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad dietyki, opracowany przez Zamawiającego.
 - f) 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.
 - g) 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 w określonym dniu (wtorek) lub innym uzgodnionym z Wykonawcą. Korekta może być dokonywana w przypadku śniadania i kolacji nie później niż godzinę, natomiast obiad nie później niż dwie godziny przed planowym posiłkiem.
 - h) 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) Wykonawca 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, wykonawca 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) Wykonawca 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) Wykonawca zobowiązany jest do codziennej dostawy 2 testowych porcji każdego z posiłków poza zapotrzebowaniem, nie podlegających rozliczeniu finansowemu.

f) Wykonawca zobowiązuje się zorganizowania spotkania pacjentów z kucharzem przygotowującym posiłki z częstotliwością 1 raz podczas turnusu.

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

- przygotowanie jadłospisów jednodniowych zgodnie z szczególnymi zaleceniami zawartymi w umowie
- kontrolę dostarczanych posiłków w zakresie jakości, ilości i rodzajów diet,
- nadzór merytoryczny nad produkcją wytworzonych posiłków w miejscu ich przygotowania, w szczególności pod kątem indywidualnych diet,
- współpracę i sprawowanie nadzoru nad pozostałymi warunkami zawartej umowy.

Wykonawca wyraża zgodę na powyższe.

h) Wykonawca 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.

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

- j)** Odbiór posiłków dokonywany będzie protokolarnie. Opracowanie wzoru protokołu odbioru leży po stronie Wykonawcy.
- k)** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków Wykonawca dostarczy właściwe w trybie pilnym.
- l)** Mycie brudnych termosów oraz innych naczyń transportowych służących do przewozu posiłków jest realizowane przez Wykonawcę i odbywa się poza Zamawiającym.
- m)** Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych i przestrzegania przez Wykonawcę zleconych dziennych racji pokarmowych, jakości oraz walorów smakowych.
- n)** Transport dostawczy i opakowania do przewożenia posiłków muszą być dostosowane do aktualnie obowiązujących wymogów sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

§ 3.

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za przygotowane i dostarczone posiłki, według odpowiednich stawek :
 - a)** dieta ogólna, w tym szpitalna :
 - 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
 - b)** dieta specjalna :
 - 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 Wykonawcę prawidłowo wystawionych faktury z załącznikiem, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze VAT.
6. Wykonawca nie może bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności, przenieść na osobę trzecią jakiegokolwiek wierzytelności wynikającej z umowy.

§ 4.

1. W przypadku opóźnienia dostawy posiłków, a także w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami określonymi w umowie, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50% dziennej wartości dostarczonych posiłków.
2. W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków przez Wykonawcę ponad 20 minut od czasu ustalonego w umowie i zamówienia przez to przez Zamawiającego posiłków od osoby trzeciej, Zamawiający obciąży Wykonawcę faktycznie poniesionymi kosztami związanymi z awaryjnym zaopatrzeniem w posiłki pacjentów.
3. Zamawiający zastrzega możliwość naliczenia kary umownej za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca w wysokości 5 % wartości przedmiotu umowy niewykonanego do dnia odstąpienia, przy założeniu, że do końca umowy byłyby przygotowywane trzy posiłki dziennie dla 52 osób.
4. Odstąpienie od Umowy nie wyłącza uprawnień Zamawiającego do dochodzenia kar umownych należnych z tytułu wystąpienia okoliczności mających miejsce przed złożeniem oświadczenia o odstąpieniu od Umowy.
5. Zamawiający może żądać od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej do wysokości faktycznie poniesionej szkody.

§ 5.

1. Strony zawierają umowę na czas określony od dnia 01 stycznia 2019r. do dnia 31 grudnia 2019r.
2. W przypadku rażącego naruszenia umowy przez Wykonawcę lub innego powtarzającego się naruszenia umowy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo natychmiastowego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia i bez wzywania Wykonawcy do zaniechania naruszeń.
3. 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 Wykonawcy;
 - 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 Wykonawcę umowy zgodnie z jej postanowieniami.

Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej w terminie 30 dni od momentu powzięcia przez Zamawiającego informacji stanowiącej jedną z przesłanek odstąpienia, o których mowa powyżej w ust. 3 pkt 1-4.

4. Wykonawca, zgodnie z wymaganiami SIWZ, przed zawarciem umowy zawarł umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej dotyczącej działalności objętej przedmiotem umowy („Ubezpieczenie OC”) na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż wymagana w treści SIWZ.
5. Jeżeli Wykonawca nie wykona obowiązku, o którym, mowa w ust. 4, Zamawiający wedle swojego wyboru może odstąpić od umowy albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt, przy czym koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy Zamawiający potrąci z wynagrodzenia,

§ 6.

1. W sprawach nie uregulowanych niniejsza umowa mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego oraz postanowienia oferty złożonej przez Wykonawcę 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

WYKONAWCA