

UMOWA
dotycząca zakupu i dostawy żywności
w trybie przetargu nieograniczonego

zawarta w dniur. pomiędzy:

Krajowym Ośrodkiem Psychiatrii Sądowej dla Nietletnich w Garwolinie

REGON: 712573029

NIP: 826-20-22-343

reprezentowanym przez Marka Ignaczaka- Dyrektora Ośrodka zwanym dalej **Zamawiającym**,
a:

.....
.....

NIP....., REGON.....

reprezentowanym przez:

1.

2.

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego, polegających na kompleksowym, całodziennym wyżywieniu średnio miesięcznie 37 pacjentów, poprzez przygotowanie, z produktów własnych Wykonawcy, 5 posiłków dziennie:
 - śniadanie
 - drugie śniadanie
 - obiad
 - podwieczorek
 - kolacjaoraz dostarczaniu tych posiłków do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego .
2. Świadczenie w/w usług ma się odbywać 7 dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy, niedziele i święta zgodnie z obowiązującymi normami w szpitalach psychiatrycznych, z zachowaniem sezonowości, specyfiką schorzeń pacjentów, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.

§ 2

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia wykorzystując do tego własne pomieszczenia, sprzęt i zakupione na własny koszt produkty spożywcze.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje, pozytywne opinie, decyzje i zezwolenia niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszej umowy Zamawiający jednocześnie zastrzega sobie prawo do kontroli w/w dokumentów potwierdzających te wymagania.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).
4. Dostarczenie posiłków będzie wykonywane środkami transportu Wykonawcy, spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące transportu żywności.
5. Posiłki powinny być przygotowane i dostarczone do Krajowego Ośrodka Psychiatrii Sądowej w Garwolinie, w termoizolacyjnych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymanie temperatury posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GM i innych opakowań po posiłkach z kuchenek oddziałowych.

§ 3

1. Jadłospis będzie ustalany przez Wykonawcę i będzie wymagał akceptacji przez Zamawiającego.

2. Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią:
 - a. przepisy ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 ze zm.) i inne akty prawne odnoszące się do przedmiotu zamówienia;
 - b. zalecenia i wymagania Instytutu Żywności i Żywienia;
 - c. indywidualne diety według zleceń lekarskich;
 - d. zróżnicowana gramatura w zależności od potrzeb danego oddziału, wg zapisów wymagań Zamawiającego wymienionych w Załączniku do niniejszej umowy;
 - e. normy żywieniowe w żywieniu na jedną osobę dziennie oraz diety lecznicze podstawowe i diety lecznicze specjalistyczne- opracowane w oparciu o „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
3. W jadłospisie powinno uwzględnic się następujące rodzaje diet:
 - a. dieta podstawowa dla osób zdrowych.
 - b. dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
 - c. dieta cukrzycowa
 - d. dieta ubogoenergetyczna.
 - e. dieta łatwostrawna wysokobiałkowa
 - f. dieta niskobiałkowa
 - g. dieta bogatoresztkowa
 - h. inne rodzaje diet wskazane przez lekarza lub dietetyka
4. Zapotrzebowanie na daną dietę zgłaszane jest w razie potrzeby przez Zamawiającego w sposób przewidziany w § 4 umowy;
5. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia jadłospisu dla pacjentów przebywających na leczeniu na okres 10 dni (3 razy w miesiącu), najpóźniej do czwartego dnia tygodnia poprzedzającego okres, dla którego ustalany jest jadłospis.
6. Jadłospis powinien być podpisany przez upoważnioną osobę i zawierać firmową pieczęć Wykonawcy
7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania następującej procentowej struktury cenowej osobodnia, wsadu do kotła, dziennej procentowej struktury kaloryczności na poszczególne posiłki:
 - a. śniadanie - 30 %,
 - b. II śniadanie - 10 %,
 - c. obiad - 30-35 %,
 - d. podwieczorek - 5-10%
 - e. kolacja - 20-25 %.
8. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić w jadłospisie dekadowym:
 - przynajmniej 1 raz w dekadzie: danie rybne
 - przynajmniej 3 razy w dekadzie 3 dania mięsne typu : mięso gotowane, pieczone, smażone, panierowane lub duszone
 - przynajmniej 1 raz w dekadzie gulasz lub danie typu leczo z dodatkiem kaszy
 - 2 razy w dekadzie mięso mielone w postaci kotletów lub pulpetów
 - przynajmniej 2 razy w dekadzie obiad bez mięsa ale nie bez białka zwierzęcego (makaron, ryż, kasza z serem białym, twarogiem, jogurtem lub śmietaną),
 - przynajmniej 2 razy w dekadzie: pierogi, kopytka, kluski leniwe, krostki naleśniki
 - do każdego obiadu w dekadzie powinna być dołączona surówka lub warzywa gotowane, sok warzywno- owocowy
9. Posiłki uwzględnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać co najmniej przez okres 10 dni. Ponadto biorąc pod uwagę specyfikę Ośrodka- niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, pozbawienie wolności, brak możliwości innego dożywiania niż dostarczane na koszt Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się przygotować odpowiednie jadłospis- urozmaicony, dostosowany do pór roku i uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji lub świąt. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest wliczony w cenę jednostkową osobodnia.

10. Zamawiający ma prawo uczestniczyć w opracowywaniu jadłospisów dekadowych przez Wykonawcę.

§ 4

1. Ilość i rodzaj posiłków (zapotrzebowanie na diety) określa Zamawiający w codziennych, (tj. w dni robocze od poniedziałku do piątku) pisemnych zamówieniach, składanych do godziny 9⁰⁰ do realizacji na dzień następny. W przypadku weekendów oraz dni świątecznych Zamawiający przesyła zestawienia ilości i rodzajów posiłków w dniu poprzedzającym w/w dni.
2. W przypadkach szczególnych indywidualnych zleceń lekarskich, uważa się, że zgłoszenie zapotrzebowania zostało złożone, gdy Zamawiający dokona zgłoszenia telefonicznie. Zgłoszenie to zostanie potwierdzone na żądanie Wykonawcy niezwłocznie przez Zamawiającego na piśmie i wysłane faksem.
3. W przypadku opisanym w punkcie 2, Wykonawca wykona zgłoszenie w możliwie najszybszym terminie.

§ 5

1. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane do siedziby Zamawiającego, w należących do KOPSN termosach, o ściśle ustalonych porach dnia, dwa razy dziennie, a w dni dostarczenia ciepłej kolacji trzy razy dziennie, tj.:
 - a. Śniadanie, z II śniadaniem - godz. 7.00 – 7.20
 - b. Obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją - godz. 12.45 - 13.15
 - c. Kolacja gotowana – godz. 17.30 – 18.00, Kolacje nie gotowane będą przywożone razem z obiadem.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu
3. Temperatura potraw w chwili dostarczenia do pomieszczeń Zamawiającego powinny wynosić minimalnie odpowiednio:
 - dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C,
 - dla zup na gorąco minimum 65- 67°C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 65°C,
 - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
4. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników Zamawiającego obecności pracownika Wykonawcy. Zamawiający dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia bezpłatnie jednego posiłku dziennie dla osoby kontrolującej,
2. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych. Odbiór następuje raz dziennie po obiedzie. Przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru należy do Zamawiającego. Koszt ich transportu ponosi Wykonawca.

§ 7

1. Zamawiający ma prawo sprawdzania jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli posiłków, jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę przez osobę upoważnioną w zakresie wymagań dietetycznych i zgodności z zasadami żywienia w szczególności w zakresie:

- a) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno- epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dystrybucji, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
- b) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
- c) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów

Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:

- a) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
- b) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
- c) prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby Wykonawcy.

§ 8

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy OC potwierdzającej, że na czas trwania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia, przy czym ubezpieczeniu podlega odpowiedzialność kontraktowa i deliktowa.

§ 9

1. Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu zawinonego lub nienależytego wykonania umowy, są to w szczególności szkody powstałe w wyniku:
 - a) zatruciu indywidualnych i zbiorowych,
 - b) użycia złej jakości lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw,
 - c) nieprawidłowego przygotowania potraw- zły proces technologiczny,
 - d) dostarczenie posiłku nie nadającego się do spożycia (konsystencja, zły proces technologiczny, zła jakość towaru)- w takim przypadku Wykonawca w ciągu 1 godziny wymienia na inną potrawę bez wad,
 - e) innych zdarzeń wynikłych z winy Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. W przypadku zaistnienia zdarzenia, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia powstałej szkody w pełnej jej wysokości na własny koszt.

§ 10

1. W razie niewłaściwego wykonania usługi Zamawiający natychmiast powiadomi Wykonawcę żądając bezzwłocznej wymiany posiłku lub substytutów zapewniając ciągłość żywienia. Z czynności tych zostanie sporządzony protokół.
2. W przypadku odmowy lub opóźnienia w usuwaniu uchybienia, Zamawiający może zrealizować dostawę u innego Wykonawcy i obciążyć dotychczasowego Wykonawcę udokumentowanymi kosztami.

§ 11

1. Zamawiający zobowiązuje się do dołożenia należytej dbałości o przekazane mu termosy.
2. W przypadku uszkodzenia termosu Zamawiający zobowiązuje się niezwłocznie naprawić uszkodzenie.
3. W przypadku nieodwracalnego uszkodzenia termosu Zamawiający jest zobowiązany do jego wymiany na inny o nie gorszych parametrach.

§ 12

1. Cena za 1 osobo-dzień żywienia wynosi:
Netto:.....zł. Słownie:.....powiększona o należny podatek VAT
2. Szacunkowa wartość całości zamówienia wynosi za 13600 osobodni:
..... zł netto zł brutto

3. Wyżej wymienione wynagrodzenie jest stałe i nie ulegnie zmianie przez okres obowiązywania umowy.

§ 13

1. Rozliczenie za dostarczane posiłki będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu faktury przez Wykonawcę.
2. Wykonawca wraz z fakturą zobowiązuje się dostarczyć szczegółową specyfikację, jako załącznik do faktury, z zamówionych i pobranych przez Zamawiającego posiłków. Specyfikacja powinna być potwierdzona przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w ciągu trzech dni roboczych.
3. Niedostarczenie specyfikacji stanowi podstawę do odmowy zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy, wynikającego z faktury.
4. Zapłata należności zostanie dokonana przelewem na konto podane na fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury.
5. W przypadku nieuiszczenia należności w ustalonym terminie Wykonawcy przysługuje prawo naliczania odsetek ustawowych za zwłokę.

§ 14

Umowa obowiązuje od dnia 2012-01-01 do dnia 2012-12-31

§ 15

Rozwiązanie umowy następuje:

1. z upływem terminu, na jaki została zawarta,
2. w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy-zgodnie z art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych. W przypadku, tym Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. za 2 miesięcznym wypowiedzeniem przez obie strony bez podania przyczyny.
4. za 14 dniowym wypowiedzeniem w przypadku wystąpienia uchybień ze strony Wykonawcy, który nie dotrzymuje warunków umowy, a są one decydujące o jakości świadczonych usług w szczególności: realizacja przedstawianych jadłospisów sporządzanych zgodnie z normami żywienia, sezonowością i zaleceniami Zamawiającego oraz uchybieniach w procesie technologicznym (niedogotowanie posiłków, przypalenie potraw, nadmierne rozgotowanie),
5. ze skutkiem natychmiastowym:
 - a. w przypadku zawinionego niewykonania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy przez co najmniej jeden dzień
 - b. w przypadku zalegania z zapłatą przez Zamawiającego za usługi dłużej niż miesiąc po upływie terminu płatności wskazanego na fakturze,
 - c. w przypadku utraty uprawnień Wykonawcy do prowadzenia działalności,
 - d. nie przedstawienia w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy ważnej polisy ubezpieczeniowej

§ 16

1. Kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań niniejszej umowy, będą naliczane w następujących okolicznościach i przypadkach:
 - a. za odstąpienie od niniejszej umowy z przyczyn wynikających z § ust 4 oraz z innych przyczyn zależnych od Wykonawcy - w wysokości 5 % wartości umowy netto
 - b. za nie realizowanie zamówienia zgodnie z umową - w wysokości 6.000,- PLN po drugiej pisemnej uwadze Zamawiającego, w szczególności:
 1. za rażące nieprzestrzeganie wymaganej gramatury, złą jakością i nieprawidłowe walory smakowe sporządzanych posiłków
 2. za rażące nieprzestrzeganie wymaganego rygoru wartości „wsadu surowcowego do kotła” kara w wysokości 6.000,- PLN,
 3. za nie realizowanie zamówienia zgodnie z ustaleniami na każdy dzień np. brak porcji potraw, diet specjalistycznych, itp. kara w wysokości 6.000,- PLN,

4. za nieterminowe dostarczanie jadłospisów dekadowych oraz nieprawidłowe ich opisywanie kara w wysokości 6.000,- PLN

- c. w przypadku opóźnienia w dostarczeniu posiłków wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu wykonania usługi zostanie pomniejszone o 5% za każdy stwierdzony przypadek. Podstawą naliczenia kary będzie wartość posiłków dostarczonych z opóźnieniem. Nieprzestrzeganie godzin dostaw zostanie udokumentowane notatką podpisaną przez Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy i przekazane Wykonawcy w ciągu 3 dni roboczych od wystąpienia faktu opóźnień. Kara zostanie odliczona od faktury miesięcznej.
3. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych z wynagrodzenia netto przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
 4. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, strony będą uprawnione do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar.
 5. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań umownych nieobjętych odszkodowaniem w formie kar umownych Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.
 6. Kary nałożone przez upoważnione organy i instytucje kontrolne z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych oraz przepisów przeciwpożarowych i BHP w zakresie przedmiotu zamówienia, ponosi Wykonawca
 7. Jeżeli wymienione opóźnienia wynikają z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, tj. wystąpienia siły wyższej, w tym ekstremalnych warunków atmosferycznych, kar opisanych w pkt 1 nie stosuje się. Na Wykonawcy ciąży obowiązek udowodnienia zaistnienia ww. okoliczności i zapewnienia wyżywienia w inny sposób.

§ 17

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć dodatkowo na pisemne zamówienie artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych lub dodatkowe dożywianie pacjentów.
2. Dodatkowe zamówienie na artykuły spożywcze takie jak: dżem, smalec ser topiony, konserwa rybna, pasztet, herbata, cukier, składane jest w formie pisemnej przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego nie później niż na dwa dni przed określonym w zamówieniu terminem dostawy.
3. Dodatkowe artykuły winny być dostarczone w określonym w zamówieniu terminie, razem z posiłkami przewidzianymi w poprzednich artykułach i rozliczane oddzielnie.
4. Rozliczenie za dostarczane dodatkowe artykuły spożywcze będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu osobnej faktury przez Wykonawcę

§ 18

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 19

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego oraz kodeksu postępowania cywilnego.

§ 20

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ

1. Przewidziane gramatury dzienne

PRODUKT	gramatura
Zupy mleczne	350 ml.
Zupy obiadowe	400 ml.
Ziemniaki	300 g.
Jarzyny gotowane	150 g.
Surówki	150g.
Makarony	220g.
Potrawy mączne	250g.
Ryż / kasze	200 g.
Kompoty / kisiele	200 ml.
Masło śmietankowe	śn.20g.+kol.20g.
Herbata /kakao /kawa	250 ml.
Pieczywo mieszane	400 g.
Cukier - dziennie	70-80 g.
Twarożek	120 g
Pasztet	100 g.
Potrawka / gulasz	250 g.
Kurczak	150 g.
Pieczeń wieprzowa	90 g.
Kotlet mielony	90g.

2. Zawartość energii i podstawowych składników odżywczych w racjach pokarmowych

ENERGIA i składniki odżywcze	jednostka	Zawartość
Energia	kcal	2200-2600 kcal
Białko	g	70-90
Tłuszcze ogółem	g	75-93
Węglowodany	g	330-500
Wapń	mg	1200
Żelazo	mg	14-16
cholesterol	mg	300
Udział energii z białka	%	13
Udział energii z tłuszczu	%	31-32