

Projekt umowy

Umowa nr/2011

Zawarta w trybie przetargu nieograniczonego w dniu r. pomiędzy **Domem Pomocy Społecznej w Foluszu**, Folusz 56, 38-222 Folusz reprezentowanym przez:

Dyrektor – Karol Adamski

Gł. Księgowy – Teresa Buba

zwanym dalej Zamawiającym

a, reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej Wykonawcą

§1

1. Przedmiotem umowy jest **przygotowywanie i dostarczanie posiłków (obiadów) dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Foluszu** zgodnie z przedstawioną ofertą stanowiącą **Załącznik nr 1** do niniejszej umowy o łącznej wartości zł brutto.
2. Wykonawca zobowiązuje się do codziennego przygotowywania posiłków z uwzględnieniem diet i kaloryczności oraz dostarczania ich do siedziby Zamawiającego.

§2

1. Wykonawca, najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usługi przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres od 1 do 15 dnia miesiąca, a na pozostałe dni w terminie do 7-go dani tego miesiąca, w którym zawarte będą z podziałem na diety następujące dane: kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach. (W pierwszych 7 dniach świadczenia usługi Wykonawca sporządzi obiady według jadłospisów przekazanych przez Zamawiającego)
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu różnorodności opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy te muszą być tworzone w oparciu o aktualne przepisy prawne obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (mieszkańcami Domu Pomocy Społecznej w Foluszu są osoby w przedziale wiekowym od 25 do 90 lat). Wartość kaloryczna obiadu powinna mieścić się w przedziale 800 – 1000 kcal. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalania racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZ i OS nr OS 16 z 1974 r. poz. 69) oraz aktualne wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia. Przy opracowywaniu jadłospisu Wykonawca musi również uwzględniać polską tradycję kulinarną.
3. Posiłki podzielone będą na obiady standardowe oraz dietetyczne dla osób z dietą zaleconą przez lekarza. Liczbę zamawianych posiłków w tym uwzględniających diety, Zamawiający określa każdorazowo i przekazuje Wykonawcy faksem na 3 dni przed dostawą. (Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia takich środków technicznych, dzięki którym będzie możliwe przesyłanie mu wiadomości za pośrednictwem faksu).
Posiłek dla mieszkańców powinien uwzględniać następujące diety:

- dieta lekkostrawna - ok. 28 osób,

Projekt umowy

- dieta cukrzycowa - ok. 33 osoby,
- dieta wątrobowa - ok. 1 osoby,
- dieta wrzodowa - ok. 7 osób,
- dieta cukrzycowa bezmleczna - ok. 7,
- dieta cukrzycowa bezsolna - ok. 1,
- dieta bezmleczna - ok. 1,
- dieta bezsolna – ok.3,
- dieta wysokobiałkowa - ok. 1.

Zastrzega się, że wymienione diety mogą ulec zmianie.

4. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie (pomniejszeniu lub powiększeniu). Z tytułu pomniejszenia ilości zamawianych posiłków Zamawiający nie ponosi konsekwencji finansowych. Wykonawca zostanie poinformowany o tym telefonicznie lub faksem do godz. 11⁰⁰ dnia poprzedzającego realizację zamówienia.
5. W wyjątkowych sytuacjach w przypadku konieczności dokonania zmian w jadłospisie przez Wykonawcę, zobowiązany jest on do przekazania takiej informacji wraz z uzasadnieniem Zamawiającemu za pośrednictwem faksu lub pisemnie, celem zaakceptowania jej przez Zamawiającego

§3

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z produktów, w które zaopatruje się we własnym zakresie i na swój koszt.
2. Posiłki powinny składać się z:
 - pierwsze danie (zupa 450g)
 - drugie danie: ziemniaki 250g (zamiennie: ryż, makaron, kasza – każde po 100g), sztuka mięsa (100g – bez sosu, z sosem 120g), kotlet schabowy 100g, kotlet mielony 100g, ryba z panierką 130g, bez panierki 100g, udko z kurczaka 200g, gulasz, potrawka itp. 200g, surówka 150g (w tym warzywa na parze, gotowane). Drugie danie co najmniej 5 razy w tygodniu powinno być mięsne.
 - Kompot 200gDania bezmięsne: (łazanki z kapustą, kopytka, pierogi, ryż z jabłkami itp. - po 300g)
Wskazane jest, aby w piątki i dni postne dania były bezmięsne.
3. W dniach 24, 25 i 26 grudnia 2011 r., a także 8 i 9 kwietnia 2012 r. Wykonawca przygotowuje tradycyjny posiłek świąteczny o uroczystym charakterze. W Wigilię Bożego Narodzenia Wykonawca przygotowuje na posiłek przykładowo: żurek (450g), pierogi z kapustą (300g) [diety - pierogi ruskie (300g)], ryba w panierce (120g) [dieta - ryba duszona], kapustę z grzybami [diety - fasolka szparagowa] oraz kompot z suszonych owoców.
4. Oprócz obiadów, w okresie świątecznym 25, 26 grudnia oraz w niedzielę i poniedziałek Wielkanocny Wykonawca dodatkowo dostarczy ciasto świąteczne dla wszystkich mieszkańców (po 100g porcja).
5. Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy a zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów (np. zupy w proszku). Ponadto muszą być wysokiej jakości, w tym co do wartości odżywczej, gramatury i estetyki.

Projekt umowy

§4

1. Wykonawca dostarczał będzie posiłki zamówione zgodnie z §2 ust. 3 i 4 do siedziby Zamawiającego (Dom Pomocy Społecznej w Foluszu, Folusz 56, 38-222 Folusz), codziennie, na swój koszt i ryzyko.
2. Posiłki dostarczane będą o ściśle określonych godzinach - od 12⁰⁰ do 12³⁰. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków, po wcześniejszym ustaleniu tego z Wykonawcą.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków we własnych pojemnikach zbiorczych (jeżeli poszczególne części składowe posiłku są różne dla danej diety muszą być dostarczone w odrębnych termosach). Posiłki (ich części składowe) powinny być tak przygotowane by można je było szybko i sprawnie porcjować bez konieczności dodatkowej obróbki np. krojenia. Pojemniki (termosy) muszą być oznaczone co do diety i rodzaju posiłku.
4. Posiłki gorące muszą być dostarczane o temp. co najmniej: zupy 75°C, drugie danie 63°C, a surówki nie wyższej niż 4°C.
5. Wykonawca będzie dostarczał posiłek w pojemnikach przeznaczonych tylko do tego celu, zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw, a także własnym transportem, spełniającym wymagania sanitarne, który musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego.
6. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
7. Osoba dostarczająca posiłki musi posiadać aktualne badania lekarskie i odpowiednie oraz schludne ubranie.
8. Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia towaru do budynku w wskazane przez Zamawiającego miejsce (brak podjazdu i rampy rozładunkowej w siedzibie Zamawiającego). Droga prowadząca z drogi wewnętrznej Domu Pomocy Społecznej w Foluszu do miejsca pozostawienia obiadów prowadzi przez korytarz pawilonu nr 10 i jadalnię. Zamawiający posiada wózek transportowy, który zostanie udostępniony Wykonawcy w momencie transportu posiłków do budynku, z zastrzeżeniem odstawienia go każdorazowo po użyciu w wyznaczone miejsce. (Istnieje także możliwość ręcznego wniesienia posiłków bezpośrednio do pomieszczeń kuchni, lecz wiąże się to z koniecznością pokonania schodów.) Po opróżnieniu pojemników przez Zamawiającego zostają one wstępnie umyte, przy czym zamawiający nie odpowiada za ich stan higieniczny i ewentualne uszkodzenia wynikające z codziennego użytkowania. Tak umyte pojemniki (termosy) Zamawiający zwróci Wykonawcy po dostarczeniu obiadu w dniu następnym (wykonawca zostawia je w siedzibie Zamawiającego i odbiera kolejnego dnia na zasadzie wymiany). Ze względu na fakt, że na całym terenie Domu Pomocy Społecznej w Foluszu, przebywają mieszkańcy, należy zachować baczenie na bezpieczeństwo w trakcie transportu posiłków.
9. Przed przyjęciem posiłków Zamawiający sprawdza wagowo czy zgadza się ilość zamawianych potraw. Osoba dostarczająca posiłki (pracownik Wykonawcy) ma obowiązek ustawienia poszczególnych termosów z posiłkami na wadze Zamawiającego w celu ustalenia ewentualnych odchyleń – osoba dostarczająca posiłki w danym dniu musi przekazać pracownikom kuchni Zamawiającego wagę termosów (naczyń), w których dostarcza posiłki). W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłki zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny.

Projekt umowy

10. Posiłki porcjowanie i wydawane będą przez pracowników Zamawiającego. (Zamawiający posiada własną zastawę stołową).

§5

1. Wykonawca przed dostarczeniem posiłków pobiera i przechowuje u siebie próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. (Dz.U. 07.80.545).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm żywieniowych.
3. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu.
4. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania uprawnień, odpowiednich kwalifikacji i warunków do odpowiedniego wykonania przedmiotu umowy.
5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
6. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania i wydawania muszą spełniać wymogi ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) wraz z aktami wykonawczymi,
7. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli poprawności realizacji postanowień umowy, udostępnić Zamawiającemu niezbędne dokumenty i informacje w tym celu.
8. Ze względu na specyficzne miejsce położenia Domu Pomocy Społecznej w Foluszu i zdarzające się w okresie zimowym trudności z przejazdem, dopuszcza się na ten czas niewielkie opóźnienia w dostawie – do 30 minut. O ewentualnym opóźnieniu Zamawiający musi bezwzględnie zostać odpowiednio wcześniej poinformowany.
9. W wyjątkowych sytuacjach (nieprzewidziane poważne awarie, katastrofy, itp.), w przypadku braku możliwości przygotowania posiłku przez Wykonawcę, jest on zobowiązany zapewnić posiłki o wyznaczonym czasie i nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

§6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania mniejszych ilości niż podane w ofercie, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu wnosić żadnych roszczeń.
2. Wykonawca zapewnia Zamawiającego, że dostarczone przez niego towary są dobrej jakości.
3. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wady jakościowe i ilościowe towarów na zasadach określonych przepisami Kodeksu cywilnego.
4. Zamawiający zobowiązany jest poinformować Wykonawcę o ujawnionych wadach towaru.

§7

1. Zapłata za dostarczone partie towaru dokonywana będzie na podstawie faktury przelewem na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od daty dostarczenia faktury.
2. Wykonawca wraz z dostarczonym towarem musi przedłożyć fakturę VAT. W przypadku przedłożenia innego dokumentu (typu WZ), dokument ten winien zawierać przynajmniej ilości i ceny dostarczonych towarów. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę VAT najpóźniej do 7 dni lecz nie później niż do ostatniego dnia miesiąca kalendarzowego.

Projekt umowy

3. Strony umowy ustalają niezmiennosc cen przez czas obowiązywania umowy. Nie ma to zastosowania w przypadku zmiany stanu prawnego, wynikającego z ustaw lub rozporządzeń właściwych ministrów, wpływającego bezpośrednio na ceny jednostkowe towarów (np. zmiana stawki podatku VAT, akcyzy). O każdym takim przypadku Wykonawca poinformuje Zamawiającego o zaistnieniu tego faktu na piśmie.
4. Wykonawca może dostarczać towar po cenach niższych niż podane w ofercie.

§8

1. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązującą formę odszkodowania stanowią kary umowne, które będą naliczane w następujących wypadkach:
 - 1) za dostarczenie posiłków poza wyznaczonymi godzinami w dostawie - w wysokości 20% wartości zamówionej danego dnia partii towaru,
 - 2) za dostarczenie posiłków niezgodnie z zamówieniem lub jadłospisem - w wysokości 10% wartości zamówionej danego dnia partii towaru chyba, że Wykonawca dostarczy posiłki w wyznaczonym terminie dodatkowym o którym mowa w §4 ust. 9 Umowy,
 - 3) za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 5% wartości niezrealizowanej części umowy.
2. Postanowienia ust. 1 pkt. 1 nie stosuje się w przypadku wystąpienia okoliczności o których mowa w §5 ust. 8 Umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych.

§9

W razie opóźnienia w zapłacie należności za dostarczony towar, Zamawiający zobowiązany jest do zapłacenia ustawowych odsetek.

§10

1. Umowę zawiera się na okres: od r. do dnia **31.08.2012 r.**
2. Zamawiający może odstąpić od umowy zgodnie z art. 145 Ustawy - Prawo Zamówień Publicznych w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym.
3. W przypadku odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 2 Wykonawca otrzyma należne wynagrodzenie z tytułu wykonanej części umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w terminie natychmiastowym w razie, gdy Wykonawca nie realizuje dostaw w terminie albo gdy dwukrotnie wystąpią w dostawach braki ilościowe lub wady jakościowe.

§11

Każda zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

Projekt umowy

§13

Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§14

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

Zamawiający

Wykonawca