PROJEKT UMOWy…….

w dniu …….. roku w Dziekanowie Leśnym, pomiędzy Samodzielnym Zespołem Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej im. Dzieci Warszawy w Dziekanowie Leśnym przy ul. Konopnickiej 65, 05 - 092 Łomianki, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000072265, NIP: 118-13-49-898; Regon: 000291210
zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

mgr Barbara Kulis – Dyrektora Szpitala

a

…….. z siedzibą w ……. przy ul. …….……, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem …….., REGON ……., NIP …….
zwaną dalej Wykonawcą, reprezentowaną przez:
……

stanowiącymi dalej strony niniejszej umowy zawarto umowę o następującej treści:

Umowa dotyczy zamówienia publicznego o numerze DZ/29/2013, którego Wykonawca został wyłoniony w trybie przetargu nieograniczonego (art. 10 ust. 1 i art. 39-46) zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm.) – zwanej dalej: ustawą Pzp.

§1
Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi (dalej: **Usługi**") polegającej na produkcji w zewnętrznej kuchni produkcyjnej posiłków (dalej: „**Posiłki**") oraz ich dostawy do Zamawiającego przez 7 dni w tygodniu, na zasadach i warunkach szczegółowo określonych w załączniku nr 1 do niniejszej Umowy, a także w jej dalszych postanowieniach.
2. Posiłki, o których mowa w ust. 1, dostarczane będą codziennie wg ustalonego harmonogramu godzinowego do wyznaczonego pomieszczenia dystrybucyjnego znajdującego się na parterze budynku/ lub kuchenek oddziałowych położonego w Dziekanowie Leśnym przy ulicy M. Konopnickiej 65 i przekazywane upoważnionej przez Zamawiającego osobie, która odbiór Posiłków skwituje podpisem na protokole odbiorczym.
3. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz.1225 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki w taki sposób, by na każdym etapie transportu zabezpieczyć posiłki przed zanieczyszczeniem, skażeniem, zmianą temperatury- zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz.1225 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów - zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm, z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet. Przewiduje się spotkanie Dietetyków obu stron przed datą rozpoczęcia dostaw posiłku w celu ujednolicenia oczekiwań stron.

§2
Czas, okres realizacji przedmiotu umowy

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy.

§3
Sposób dostarczania posiłków

Posiłki będą dostarczane w specjalistycznych pojemnikach i termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, do pomieszczenia wskazanego w § 1, ust. 2. Termosy w momencie dostawy do Zamawiającego będą jednoznacznie opisane z podziałem na oddziały i diety.

§4
Zasady przygotowywania posiłków

1. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązuje się do przygotowania posiłków przestrzegając wymagań sanitarno-higienicznych wynikających z przepisów ustawy z dnia z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia (Dz. U. Nr 63 poz. 634 z późn. zm.) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych i pensjonariuszy w zakładach służby zdrowia wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw.

§5

1. Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie:
   a) uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym jadłospisu dekadowego,
   b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet.
2. Posiłki będą wydawane na Oddziałach przez Zamawiającego.

§6

1. Wykonawca oświadcza, że:
   a) do produkcji posiłków używał będzie wyłącznie produktów najlepszej jakości,
   b) przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z zasadami GHP/GMP odnoszącymi się zarówno do personelu jak i warunków produkcji i transportu posiłków,
   c) realizacja Umowy odbywać się będzie z zachowaniem należytej staranności w produkcji zgodnie z zasadami systemu HACCP.
2. Wykonawca zobowiązuje się do poddania się czynnościom kontrolnym ze strony Zamawiającego w zakresie sposobu realizacji Umowy, a w szczególności, jakości produktów używanych do przygotowywania posiłków, jak i samego procesu przygotowania i dostarczania posiłków na każdym etapie realizacji Umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania realizacji umowy i zgłaszania telefonicznie bądź w razie konieczności na piśmie wszelkich zastrzeżeń.
   a. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym zarówno kuchni, magazynów Wykonawcy, jak i pojazdu do transportu żywności.
   b. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
   c. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi pakowanie posiłków w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
   d. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Dietetykowi Szpitala dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków. Wiąże się to z codziennym dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z zupy mlecznej i obiadu. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana. Dostarczany posiłek będzie odwzorowaniem diety ogólnej, lekkostrawnej lub innej wskazanej przez Zamawiającego na dany dzień.
   e. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt Zamawiającemu termometru (pirometr) posiadającego Świadectwo Wzorcowania odpowiedniego Urzędu Miar w celu wykonywania pomiarów temperatury dostarczanych posiłków.
   f. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości pod względem temperatur posiłków, liczby, wagi dostarczonych porcji lub nieprawidłowej jakości posiłków w ocenie organoleptycznej Wykonawca

musi do 1 h dostarczyć potrawy zgodne z zamówieniem. W powyższych sytuacjach zostanie sporządzona Karta reklamacji. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia dostarczonych posiłków lub potraw jeśli znacząco odbiegają od obowiązujących standardów i warunków umowy.

g. W razie reklamacji posiłku Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia na własny koszt zgodnego z zamówieniem posiłku lub produktu w czasie do 1 godziny od zgłoszenia reklamacji.
h. W przypadku nie wywiązania się z dostarczenia zgłoszonej reklamacji Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu interwencyjnego u innego dostawcy i obciążenia Wykonawcy kosztami tego zakupu.
i. Osobami upoważnionymi do odbioru zamówienia będą osoby wskazane przez Pielęgniarkę Naczelną.
j. Wykonawca zobligowany jest do wykonywania próbek żywności i przechowywania ich w odpowiednich warunkach do celów Sanitarno – Epidemiologicznych. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545).
k. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia i stałego uzupełniania rezerwy produktów spożywczych, które w razie braku lub pomyłki w naliczeniu porcji zostaną wydane do odpowiedniego punktu żywienia przez Zamawiającego. Proponowana zawartość rezerwy: 10 sztuk masła po 10g, 10 sztuk dżemu i/lub miodu i/lub sera porcjowanego, 10 porcji podwieczorków (chrupek kukurydzianych, biszkoptów lub herbatników).
l. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.

§7

1. Posiłki przygotowywane i dostarczane będą w ilościach i asortymencie zgodnym z pisemnym dziennym zapotrzebowaniem, z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanym Wykonawcy przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 13:00 w dzień poprzedzający dzień dostawy posiłków na dzień następny.
2. Do godz. 09:15 dnia, w którym ma nastąpić dostawa posiłków zamówionych w dniu poprzednim, Zamawiający może skorygować zapotrzebowania na posiłki obiadowe, podwieczorek i kolację w dniu bieżącym.
3. W dniu poprzedzającym dni wolne od pracy u Zamawiającego, zapotrzebowanie na posiłki, składa się na okres obejmujący te dni. Korekta zapotrzebowania związana ze zmianą stanu liczbowego osób żywionych dokonywana będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w terminach określonych w ust. 1 i 2.
4. Zapotrzebowanie, o którym mowa w ust. 1-3, składa się w formie pisemnej wg wzoru ustalonego między stronami.

§8

Harmonogram dostaw posiłków

1. Ustala się następujące godziny dostawy posiłków:
   a) Śniadanie: 7.00 - 7.40
   b) Obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją: 11.20 - 12.10

§9

1. Wykonawca w ramach realizacji niniejszej Umowy zobowiązuje się dostarczać do uzgodnienia jadłospis dekadowy w terminie 4 dni przed rozpoczęciem jego realizacji, zawierający wyszczególnienie potraw wraz z gramaturą wartości wskaźników odżywczych: energia, białko, tłuszcz, węglowodany, Wit. A, C, wapń, żelazo, błonnik. dla diety: podstawowej i łatwostrawnej dziecięcej.
2. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 2 dni. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi propozycje alternatywnych posiłków. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z Dietetykiem Szpitala lub osobą zastępującą. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet specjalnych dla wymagających tego pacjentów.
3. Każdorazowo, wraz z posiłkami dostarczony będzie aktualny wyciąg z jadłospisu, zawierający ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach.
4. Odbioru potraw w ilości zgodnej z wyciągiem, o którym mowa w ust. 2, dokonywał będzie każdorazowo personel dyżurny oddziału za pisemnym potwierdzeniem.

5. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z wyznaczonego pomieszczenia pojemników po posiłkach. Zamawiający zobowiązuje się do ich opłukania przed złożeniem w wyznaczonym pomieszczeniu.

§10
Rozliczenia i warunki płatności

1. Strony ustalają cenę jednego osobodnia w wysokości:
   a) Cena jednostkowa netto za dzienną stawkę żywieniową na osobodzień wynosi ……. zł netto, czyli …….. zł brutto, w tym:
      - śniadanie: netto ……..zł., brutto …… zł.
      - obiad netto ……. zł. , brutto …….. zł.
      - podwieczorek netto …… zł, brutto …….. zł.
      - kolacja netto …… zł., brutto …… zł.
2. Zmiana ceny może nastąpić:
   a) w przypadku zmiany stawki podatku VAT cena netto nie ulegnie zmianie, nastąpi jedynie zmiana ceny brutto.
3. Wartość umowy netto wynosi: …….. zł (słownie: ……. złotych), brutto: …….zł (słownie: ……złotych). Przedmiotowa wartość netto jest wynikiem iloczynu ceny jednostkowej netto za dzienną stawkę żywieniową na osobodzień x liczba dni x dzienne zapotrzebowanie na osobodzień zgodnie ze złożoną ofertą przetargową.
4. Wartość finansowa podana w ust. 3 obejmuje wszelkie koszty konieczne do prawidłowej realizacji umowy przez Wykonawcę.
5. Strony postanawiają, że rozliczenie za wykonane Usługi odbywać się będzie w okresie miesięcznym, po przedstawieniu faktury i zaakceptowaniu jej przez Zamawiającego.
6. Zapłata za każdy miesiąc będzie odbywać się z dołu w terminie do 30 dni od daty wpłynięcia prawidłowo wystawionej faktury do Zamawiającego.
7. Płatności na rzecz Wykonawcy dokonywane będą przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr ……
8. Podstawą do zastosowania odpowiedniej, zgodnej z § 11 ustęp 1, stawki za osobodzień w rozbiciu na poszczególne posiłki będzie ilość zamówionych i dostarczonych osobodni.
9. Podstawę do wystawienia faktury za wykonane Usługi stanowić będzie protokół sporządzony na podstawie szczegółowego zestawienia ilości wydanych posiłków.
10. Każdorazowo do faktur Wykonawca dołączy dokumenty stanowiące podstawę ich wystawienia.

§11
Gwarancje, odpowiedzialność za realizację przedmiotu umowy, kary umowne

1. Wykonawca gwarantuje, że proces technologiczny przygotowywania i transportu posiłków dostarczanych w ramach realizacji Umowy oraz użytych do ich produkcji surowców i produktów, spełnia wszelkie wymagane obowiązującymi przepisami prawa normy sanitarne oraz odbywa się zgodnie z wymogami określonymi i wynikającymi z przepisów ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63 poz. 634 z późn. zm.) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia Usług przy zastosowaniu nowoczesnych metod, z należytą starannością, zatrudniając odpowiednio wykwalifikowany personel, spełniający wymagania zdrowotne dla osób uczestniczących w procesie produkcji żywności i w kontakcie z żywnością.
3. Wykonawca oświadcza, że wg stanu na dzień zawierania niniejszej Umowy wszyscy jego pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowywania posiłków, posiadają aktualne książeczki zdrowia i spełniają wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu pacjentów w zakładach opieki zdrowotnej.
4. Wykonawca oświadcza, że ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo składania reklamacji do Wykonawcy.
6. Strony ustalają, że ze strony Zamawiającego osobami uprawnionymi do kontroli, nadzoru oraz składania reklamacji są: Renata Tarwacka – Naczelna Pielęgniarka zaś ze strony Wykonawcy do współpracy z osobą Zamawiającego jest: **……..**
7. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia kar umownych:
   a) za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy tj. w przypadku stwierdzenia wadliwości świadczonych Usług przez Wykonawcę (nieprzestrzeganie warunków

sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i transporcie posiłków, niewłaściwa, jakość lub ilość dostarczanych posiłków, nieprzestrzeganie godzin dostarczania posiłków, oraz innych warunków określonych w Umowie) potwierdzony kartą reklamacji w wysokości 0,2 % kwoty określonej w fakturze wystawionej za ten miesiąc.

b) w przypadku, gdy ilość wadliwych posiłków w danym miesiącu przekroczy 10% ogólnej liczby posiłków, Wykonawca oprócz kary umownej określonej wyżej w lit. a) zapłaci dodatkową karę umowną w wysokości 5 % kwoty określonej w fakturze wystawionej za ten miesiąc,

c) w wypadku odstąpienia od wykonania umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10 % całkowitej wartości przedmiotu umowy brutto, o której mowa w § 10 ust. 3 (ustalonej według złożonej oferty)

8. Kary umowne Zamawiający może potrącać w należnych faktur.
9. Wykonawcy przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku powstania szkody przekraczającej wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§12

1. W związku z realizacją przez Zamawiającego zadań na potrzeby obronne Państwa i gotowość do działań w przypadku nadzwyczajnych zdarzeń lub zagrożeń, ogłoszenia mobilizacji oraz w czasie wojny, Wykonawca zobowiązuje się do:
   a) zabezpieczenia produktów i półproduktów żywnościowych dla Szpitala oraz Zastępczych Miejsc Szpitalnych – organizowanych i zabezpieczanych przez Szpital.
   b) świadczenia przedmiotu umowy wraz z dowozem własnym środkiem transportu w przypadku nadzwyczajnych zdarzeń w czasie zagrożenia lub wojny.

§ 13

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy:
   a) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach,
   b) w przypadku pięciu reklamacji nienależytego wykonania umowy stwierdzonych w ciągu dekady – na podstawie Protokółu rozbieżności/Karty reklamacji,
   c) w przypadku utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej w przedmiocie umowy,
   d) w przypadku przerwy w realizacji przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy uniemożliwiającej zamawiającemu wywiązanie się ze swoich zobowiązań wobec pacjentów,
   e) w przypadku niewywiązania się wykonawcy z obowiązków o których mowa w § 9,
   f) w sytuacji uchylania się Wykonawcy od realizowania warunków umowy,
   g) w sytuacji realizowania umowy przez wykonawcę w sposób odmienny niż przewidziany warunkami SIWZ, złożonej oferty lub warunkami niniejszej umowy,
   h) uchyla się od wykonywania zaleceń Zamawiającego w terminie 7 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

§14

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności, w przypadkach później wymienionych.
2. Zamawiający zakazuje cesji długów SZPZOZ im. Dzieci Warszawy w Dziekanowie Leśnym wynikających z realizacji niniejszej umowy na rzecz innych podmiotów.
3. Wszystkie zmiany postanowień niniejszej umowy mogą nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron w formie pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.
4. Zamawiający zgodnie z art. 144 ustawy Pzp przewiduje zmiany postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy w poniższym zakresie:
   a) zmiany rodzaju i ilości dostarczanych diet, bez zmiany wartości brutto umowy
   b) zmiany terminów dostaw posiłków;
   c) zmiany ilości punktów żywieniowych w ramach Szpitala w sytuacji zamknięcia lub powstania nowego punktu;
   d) zmiany wartości brutto umowy, o której jest mowa w § 10 ust. 3 umowy w przypadku wprowadzenia innej stawki podatku VAT przepisami prawa powszechnie obowiązującego;

e) wydłużenia terminu obowiązywania umowy w przypadku niewykorzystania wartości umowy brutto, o której jest mowa w § 10 ust. 3 umowy;
f) zmiany podwykonawców uczestniczących w realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w Kodeksie cywilnym lub wyłączenia podwykonawcy z udziału w realizacji zamówienia.
g) w przypadku samodzielnej realizacji zamówienia przez Wykonawcę Zamawiający przewiduje możliwość przystąpienia do zobowiązania podwykonawców. Wykonawca zobowiązany będzie do podania zakresu udziału podwykonawców i powodów włączenia ich do realizacji umowy oraz wskazania części zamówienia, której realizację powierzy podwykonawcom;
h) zmiany terminu realizacji umowy w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie dało się przewidzieć.

§ 15

1. W przypadku powstania sporu w związku z zawarciem lub wykonaniem niniejszej umowy właściwym dla rozstrzygnięcia sporu będzie Sąd Powszechny właściwy dla Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013r., poz. 907, ze zm.) oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 16

1. Umowa obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty jej zawarcia.
2. Każda ze Stron ma prawo wypowiedzieć umowę, na podstawie pisemnego oświadczenia, z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku stwierdzenia niewykonania lub nienależytego wykonania umowy lub innych przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. W przypadku stwierdzenia wad w wykonaniu zleconych prac, Zamawiający wyznaczy Wykonawcy termin na ich usunięcie. Po bezskutecznym upływie tego terminu Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, niezależnie od prawa do naliczenia kary umownej
5. Zamawiającemu przysługuje prawo do żądania naprawienia szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę. Prawo Zamawiającego do żądania naprawienia szkody nie obejmuje utraconych korzyści.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku nieuzasadnionego zaprzestania przez Wykonawcę wykonywania niniejszej umowy.

§17

1. Wykonawca zobowiązuje się na czas trwania umowy do zawarcia umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności, stanowiącej przedmiot umowy (deliktowej i kontraktowej na sumę gwarancyjną min. 300 000 PLN.
2. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania ważnego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej i nie zmniejszania jego zakresu oraz sumy gwarancyjnej przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 18

Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

ZAMAWIAJĄCY **WYKONAWCA**

Załączniki:
Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia,
Załącznik nr 2 – Wykaz diet,
Załącznik nr 3 – Dzienne normy żywieniowe

Załącznik Nr 2 do Umowy Nr ……

WYKAZ DIET STOSOWANYCH W SZPZOZ IM. DZIECI WARSZAWY W DZIEKANOWIE LEŚNYM

I. Dieta dla dzieci w wieku 1-3 lat

1. dieta dla dzieci do 2 roku życia bez mleka
2. dieta dla dzieci do 2 roku życia bez glutenu
3. dieta dla dzieci do 2 roku życia bez mleka i jaj
4. dieta dla dzieci do 2 roku życia eliminacyjna (bez wybranych/wyszczególnionych produktów spożywczych)

II. Dieta podstawowa (normalna) dla wieku powyżej 3 lat.

1. dieta podstawowa miksowana
2. dieta podstawowa do sondy
3. dieta podstawowa papkowata
4. dieta podstawowa wysokobiałkowa
5. dieta podstawowa niskobiałkowa
6. dieta podstawowa bogatoresztkowa
7. dieta podstawowa ubogoresztkowa

III. Dieta łatwo strawna

1. płynna
2. ścisła
3. ścisła rozszerzona
4. ścisła papkowata
5. ścisła bezresztkowa
6. łatwo strawna bez mleka i jaj
7. łatwo strawna bezglutenowa
8. łatwo strawna bez soli
9. łatwo strawna bez mleka, gotowana

IV. Inne

1. hipo i hiperalergiczna
2. z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
3. wątrobowa
4. wegetariańska
5. ubogoenergetyczna
6. beztłuszczowa
7. o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych

Załącznik Nr 3 do Umowy Nr ……..

DZIENNE NORMY ŻYWIENIOWE

Produkt	**Ilość (g / osobę)**	
	II rok życia	**powyżej II roku życia**
Mleko i mleczne przetwory fermentowane	600	550
Pieczywo	70	300
Mąka, makarony	20	45
Kasze, ryż, płatki	20	45
Ziemniaki	150	300
Warzywa	400	500
Owoce	250	300
Sery twarogowe	40	65
Sery podpuszczkowe (żółte i topione)	-	25
Mięso b/k, drób b/k	30	90
Wędliny	20	45
Ryby (bez ości)	-	20
Jaja	3/4	1/3
Tłuszcze zwierzęce: masło i śmietana	16 5g masło-śniadanie 5g masło-kolacja 6g śmietana	30 10g masło-śniadanie 10g masło-kolacja 10g śmietana
Tłuszcze roślinne: margaryna i olej	9 masło roślinne	30 15 masło roślinne 15 olej
Cukier	30 10g śniadanie 10g obiad 10g kolacja	50 15g śniadanie 20g obiad 15g kolacja