Załącznik nr 4

**UMOWA**

**dotycząca zakupu i dostawy żywności**

**w trybie przetargu nieograniczonego**

zawarta w dniu ………………….. pomiędzy:

**Krajowym Ośrodkiem Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie**

**REGON: 712573029**

**NIP: 826-20-22-343**

reprezentowanym przez **Sylwię Górską** – 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 37 pacjentów miesięcznie:

 poprzez przygotowanie, z produktów własnych Wykonawcy, 5 posiłków dziennie:

* śniadanie
* drugie śniadanie
* obiad
* podwieczorek
* kolacja

oraz dostarczaniu tych posiłków do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego

1. 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 2018 poz. 1541).
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 dla Nieletnich w Garwolinie, w termoizolacyjnych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymanie temperatury posiłków.
6. Wykonawca dostarcza posiłki do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego (Odcinki A i B w Zespole Rehabilitacyjno-Leczniczym)

**§ 3**

1. Wykonawca przygotowuje dekadowy jadłospis, który przekazuje Zamawiającemu min na 3 dni przed rozpoczęciem okresu żywienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu w przypadku gdy jadłospis nie będzie spełniał prawidłowych zasad żywienia pacjentów i nie będzie zgodny z przedstawionym w umowie i specyfikacji opisie wymagań.
3. Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią:
	1. przepisy ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 poz. 1541), Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach i inne akty prawne odnoszące się do przedmiotu zamówienia;
	2. zalecenia i wymagania zawarte w normach Instytutu Żywności i Żywienia;
	3. indywidualne diety według zleceń lekarskich;
	4. zróżnicowana gramatura w zależności od potrzeb danego oddziału, wg zapisów wymagań Zamawiającego wymienionych w Załączniku do niniejszej umowy;
	5. normy żywieniowe w żywieniu na jedną osobę dziennie oraz diety lecznicze podstawowe i diety lecznicze specjalistyczne- opracowane w oparciu o „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, „Normy żywienia dla populacji Polski -2017” wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza lub inne publikacje naukowe.
4. W jadłospisie powinno uwzględnić się następujące rodzaje diet:
5. dieta podstawowa dla osób zdrowych,
6. dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
7. dieta niskowęglowodanowa,
8. dieta cukrzycowa,
9. dieta ubogoenergetyczna,
10. dieta łatwostrawna wysokobiałkowa,
11. dieta niskobiałkowa,
12. dieta bogatoresztkowa,
13. inne rodzaje diet wskazane przez lekarza lub dietetyka.
14. Zapotrzebowanie na daną dietę zgłaszane jest w razie potrzeby przez Zamawiającego w sposób przewidziany w § 4 umowy.
15. Jadłospis powinien być podpisany przez upoważnioną osobę i zawierać firmową pieczęć Wykonawcy.
16. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia wraz z jadłospisem wykazu składników oraz alergenów znajdujących się w wyrobach gotowych mogących się tam znaleźć w procesie przygotowania posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.
17. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania następującej procentowej struktury cenowej osobodnia, wsadu do kotła, dziennej procentowej struktury kaloryczności na poszczególne posiłki:
18. śniadanie - 30 %,
19. II śniadanie -10 %,
20. obiad - 30-35 %,
21. podwieczorek - 5-10%
22. kolacja - 20-25 %.
23. Wykonawca zobowiązuje się stosować środki spożywcze spełniające odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm żywienia dla dzieci i młodzieży, dobierając w taki sposób aby:
	1. na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
	2. posiłki (śniadanie, obiad kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
	3. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
	4. od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
	5. napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
	6. każdego dnia były podawane:
* co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
* co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
* warzywa lub owoce w każdym posiłku
* co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
	1. w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców;
	2. co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby;
1. Posiłki uwzględnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać co najmniej przez okres 7 dni. Ponadto biorąc pod uwagę specyfikę Ośrodka- niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, pozbawienie wolności, brak możliwości dożywiania innego niż dostarczane na koszt Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się przygotować odpowiedni 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 wkalkulowany w cenę jednostkową osobodnia.
2. Zamawiający ma prawo uczestniczyć w opracowywaniu jadłospisów dekadowych przez Wykonawcę.
3. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:
	1. owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte, **zwiększone o 50% w stosunku do minimalnych norm żywieniowych** (w przypadku małych owoców tj. jabłka, śliwki, mandarynki niepodzielone tj 1szt dla 1 pacjenta)
	2. masło - zawartość tłuszczu min 80% dostarczane w torbach/lodówkach w porcjach w oryginalnych opakowaniach
	3. dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
	4. wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków, jednego rodzaju.
	5. ziemniaki -dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
	6. zupy- o odpowiedniej gęstości; niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion. W przypadku dodatków typu makaron, ryż pakowane w osobne pojemniki, nie mieszane z płynami.
	7. chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowania z podaną datą przydatności do spożycia,
	8. mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu,
	9. przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
	10. zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych;
	11. nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.

**§ 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 termosach, o ściśle ustalonych porach dnia, dwa razy dziennie, a w dni dostarczenia ciepłej kolacji trzy razy dziennie, tj.:
2. Śniadanie, z II śniadaniem - godz. 7.00 – 7.20
3. Obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją - godz.12.45 - 13.15
4. Kolacja gotowana – godz. 17.30 – 18.00, Kolacje nie gotowane będą przywożone razem z obiadem.

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu.
2. Wykonawca dostarcza wyporcjowane posiłki dla każdego pacjenta: śniadania, kolacja: wędlina, masło, dodatek warzywny i owocowy, pieczywo itd.: obiad pojemniki typu GN wyporcjowane na każdy odcinek tj. ziemniaki, mięso, surówki, kompot itd.
3. Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone termoporty jako pojemniki zewnętrzne, służące do transportu posiłków
4. Temperatury 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.) 4ºC,
* dla zup na gorąco minimum 65- 67ºC,
* dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 65ºC,
* dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80ºC.
1. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy. Zamawiający dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.
2. Sposób zamawiania posiłków:
	1. Ilość zamawianych posiłków Zamawiający przekazuje Wykonawcy w formie pisemnej.
	2. Zamówienia przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej w chwili dostarczenia obiadu dnia poprzedzającego dzień zamówienia.

**§ 6**

1. Zamawiający wyznacza osobę do każdorazowej kontroli jakości posiłku oraz zgodności wykonania z postanowieniami umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia bezpłatnie jednego posiłku dziennie dla osoby kontrolującej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z kuchenek oddziałowych oraz 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:
1. przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno- epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dystrybucji, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
2. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
3. przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:

1. prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
2. prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
3. prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby Wykonawcy.
	1. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministerstwa Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545).

**§ 8**

1. Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu zawinionego lub nienależytego wykonania umowy, są to w szczególności szkody powstałe w wyniku:
2. zatruć indywidualnych i zbiorowych,
3. użycia złej jakości lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw,
4. nieprawidłowego przygotowania potraw- zły proces technologiczny,
5. dostarczenia posiłku nie nadającego się do spożycia (konsystencja, zły proces technologiczny, zła jakość towaru
6. innych zdarzeń wynikłych z winy Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
7. W przypadku zaistnienia zdarzenia, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia powstałej szkody w pełnej jej wysokości na własny koszt.

**§ 9**

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy OC na wartość minimum 500 000zł 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.

**§ 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 13505 osobodni: ………………………………… 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 01.01.2021 do dnia 31.12.2021.

**§ 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:
	1. w przypadku zawinionego niewykonania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy przez co najmniej jeden dzień
	2. w przypadku zalegania z zapłatą przez Zamawiającego za usługi dłużej niż miesiąc po upływie terminu płatności wskazanego na fakturze,
	3. w przypadku utraty uprawnień Wykonawcy do prowadzenia działalności,
	4. 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:

1. za odstąpienie od niniejszej umowy z przyczyn wynikających z § ust 4 oraz z innych przyczyn zależnych od Wykonawcy -w wysokości 5 % wartości umowy netto
2. **za niezrealizowanie zamówienia zgodnie z umową - w wysokości 6.000,- PLN po drugiej pisemnej uwadze Zamawiającego,
w szczególności:**
	* 1. za rażące nieprzestrzeganie wymaganej gramatury, złą jakość 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
3. 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.
4. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych
z wynagrodzenia netto przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, strony będą uprawnione do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar.
6. 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.
7. 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
8. 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**

1. Zamawiający jako koordynatora ds. żywienia oraz do stałej współpracy z Wykonawcą wyznacza ……………..
2. Wykonawca jako koordynatorów zobowiązanych do stałej współpracy z Zamawiającym wyznacza następujące osoby: ……………………………….

**§19**

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 20**

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

**§ 21**

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

………………………………………… ……………………………………..

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

***SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ***

*Przewidziane minimalne gramatury dzienne*

|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUKT** | **gramatura** |
| Zupy mleczne  | 350 mI. |
| Zupy obiadowe  | 400 mI. |
| Ziemniaki  |  250 g. |
| Jarzyny gotowane |  120 g. |
| Surówki |  120g. |
| Makarony |  220g. |
| Potrawy mączne |  250g. |
| Ryż / kasze |  200 g. |
| Kompoty / kisiele |  200 mI. |
| Masło śmietankowe |  śn.20g.+koI.20g. |
| Herbata /kakao /kawa |  200 ml. |
| Pieczywo mieszane |  350 g. |
| Cukier – dziennie |  70-80 g. |
| Twarożek |  120 g |
| Pasztet |  80 g. |
| Potrawka / gulasz mięsny |  220 g. |
| Kurczak pieczony |  150 g. |
| Pieczeń wieprzowa/wołowa |  90 g.  |
| Kotlet mielony/klops |  90g. |
| Pieczeń wieprzowa/wołowa | 90 g. |
| Drób/mięso b.k | 80-90 g. |
| Ryby  | 100 g. |
| Pasty  | 60 g. |
| Wędliny  | 40 g. |
| Sosy  | 100 ml |

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 |

NINIEJSZY DOKUMENT w formie załączonego pliku POWINIEN BYĆ PODPISANY

**- kwalifikowanym** [**podpisem elektronicznym**](https://www.nccert.pl/) **lub**

**- podpisem** [**zaufanym**](https://moj.gov.pl/nforms/signer/upload?xFormsAppName=SIGNER)**,**

**- lub elektronicznym podpisem** [**osobistym**](https://www.gov.pl/web/mswia/oprogramowanie-do-pobrania)**.**