

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie (w tym wytwarzanie, przygotowywanie) posiłków dla spółki Szpital Murcki Sp. z o.o. (in. Zamawiający), w sposób ciągły, we wszystkie dni tygodnia, zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno - ilościowym określonym przez Zamawiającego oraz harmonogramami dostaw dziennych.

I. Zasady przygotowywania posiłków

I.1. Rodzaje diet

1. Zamówienie opiera się na dietach stosowanych w Szpitalu Murcki Sp. z o.o. (rodzaje diet poniżej) i sporadycznie występujących dietach tzw. „specjalnych” lub „wegetariańskich”:
 - I. Dieta podstawowa
 - II. Dieta bogatoresztkowa
 - III. Dieta łatwostrawna
 - IV. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
 - V. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
 - VI. Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji:
 - VIa Papkowata
 - VIb Płynna
 - VIc Płynna wzmocniona
 - VId Do żywienia przez zgłębnik lub przetokę
 - VII. Dieta ubogoenergetyczna
 - VIII. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
 - IX. Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa
 - X. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - XI. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa
 - INNE: Diety specjalne – np. bezglutenowa, bezmleczna, bezlaktozowa, bezpurynowa, bezmięсна, z ograniczeniem soli, ziemniaczana, wegetariańska lub inne zlecone przez lekarza.

UWAGI:

1. W przypadku diet eliminacyjnych np. bezglutenowa, bezlaktozowa, posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. mleko bez laktozy, sojowe, ryżowe, ser i jogurt bez laktozy; chleb bezglutenowy makaron bezglutenowy itp.
2. Posiłki z wyżej wymienionych diet na żądanie Zamawiającego należy dostarczać w postaci rozdrobnionej (mielonej), a do obiadu dodatkowo osobno zapakowany sos.

Dieta dzienna 1 osoby powinna zawierać: 2200 kcal, białko ok. 75 g, tłuszcze ok. 65 g i węglowodany ok. 350 g, chyba że inne, niż ww. wartości, będą uzasadnione szczególnym rodzajem danej diety (np. dieta ubogoenergetyczna – mniejsza wartość kaloryczna, dieta bogatobiałkowa – większa zawartość białka, itp. – wg zaleceń lekarza).

Posiłki ponadstandardowe powinny zawierać co najmniej powyższą wartość kaloryczną.

Każda z diet musi uwzględniać (i przestrzegać) aktualnie obowiązującą wiedzę i przyjęte standardy żywienia ludzi, a w szczególności osób hospitalizowanych, w tym wynikające z następujących pozycji wydawniczych:

- „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” redakcja: prof. dr hab. med. Jan Dziewiszewski, Wydawnictwa Instytutu Żywności i Żywienia 2001;

- „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalu” redakcja: prof. dr hab. n. med. Mirosław Jarosz, Wydawnictwa Instytutu Żywności i Żywienia 2011;
oraz najnowsze i aktualizowane w trakcie wykonywania zawartej umowy wytyczne, zalecenia i opracowania Instytutu Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

I.2. Rodzaje posiłków

W ramach każdej z diet spółka Szpital Murcki Sp. z o.o. zamawia **tzw. posiłki standardowe** oraz **tzw. posiłki ponadstandardowe**, to jest przeznaczone, m.in., dla osób hospitalizowanych na zasadach komercyjnych. Poszczególne posiłki muszą składać się z:

1) **śniadanie:**

- posiłki standardowe - pieczywo, kawa zbożowa z mlekiem niesłodzona, (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej), masło i 1 dodatek białkowy, 1 warzywny (zgodnie z zaleceniem diety) i 1 jogurt dla osób hospitalizowanych oraz zupa mleczna zamawiana w ilości wynikającej z obłożenia łóżek Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego (ZPO) a także ilości ustalonej indywidualnie dla pacjentów oddziału rehabilitacji neurologicznej nie więcej niż 5 zup mlecznych miesięcznie
- posiłki ponadstandardowe - pieczywo, kawa zbożowa z mlekiem niesłodzona (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej), masło i 2 dodatki oraz zupa mleczna

2) **obiad:**

- posiłki standardowe - zupa, drugie danie, kompot niesłodzony (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej) oraz podwieczerek zamawiany w ilości wynikającej z obłożenia łóżek ZPO składający się z budyni, kisielei i galaretek wyporcjowanych w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do żywności, owoców, pieczywa cukierniczego, itp. (z uwzględnieniem diety osób starszych z uwagi na specyfikę oddziału),
- posiłki ponadstandardowe - zupa, drugie danie, kompot niesłodzony (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej) oraz podwieczerek - budynie, kisiele i galaretki wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do żywności, owoce, pieczywo cukiernicze, itp.

Uwaga: podwieczerek jest składnikiem obiadu.

3) **kolacja:**

- posiłki standardowe - pieczywo, masło, 1 dodatek oraz herbata „sucha” (herbata - tzw. ekspresowa: 1 torebka = 1 pacjent), cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej, dodatkowo dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – dodatek warzywny.
- posiłki ponadstandardowe - pieczywo, masło, 2 dodatki oraz herbata „sucha” (herbata - tzw. ekspresowa: 1 torebka = 1 pacjent), cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej.
- dodatkowo raz w tygodniu herbata owocowa „sucha” (ok 100 torebek), syrop owocowy lub sok (min. 3l) dla Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego (ZPO).

Zamawiający wymaga zaplanowania w jadłospisach 10-dniowych minimum 4 dań mięsnych, 3 półmięsnych, 1 dania bezmięsnego, 1 dania z rybą oraz 1 dania zaproponowanego przez Wykonawcę.

Wszystkie diety mają być zaplanowane na 3 posiłki, a ich skład ma być zgodny z normami obowiązującymi w danej diecie (w szczególności w zakresie kaloryczności, wartości odżywczych, objętości).

Warzywa i owoce mają być w ilości minimum 400g/dzień, w odpowiednim stosunku w skali dekady (3/4 warzywa, 1/4 owoce). Mogą być dodawane do wszystkich posiłków.

Zamawiający wymaga, aby wartość produktów użytych do przygotowania posiłków (tzw. „wsad do kotła”) wynosiła co najmniej 50% ceny oferty.

I.3. Wymagana minimalna gramatura przykładowych produktów

Posiłki standardowe (1 osobodzień)

l.p.	Produkt/potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	Pieczywo pszenne, żytnie, razowe (zależne od rodzaju diety) pokrojone	130g		120g
2	Cukier do napojów	10g	5g	5g
2a	Cukier do napojów dla pacjentów ZPO	10g	10g	15g
3	Kawa zbożowa z mlekiem	300 ml		
4	Masło 82% tłuszczu	15g		15g
5	Zupa mleczna (w ilości ok. 25 dziennie)	300 ml		
6	Wędlina krojona (rodzaj stosownie do diety), o zawartości mięsa min. 75% oznakowana datą przydatności do spożycia i informacją o składzie.			50 g
7	Kiełbasa, parówka na ciepło, o zawartości mięsa min. 60% oznakowana jw. + ketchup			80 g (1 szt.) 15g
8	Pasty do pieczywa (np. rybna, jajeczna, itp)			50 g
9	Ser żółty krojony, serek topiony itp.			50 g
10	Ser twarogowy (w całości – poporcjowany, pasta) serek homogenizowany w opakowaniach jednostkowych			70 g
11	Dżem, miód			50 g
12	Jajko kurze na twardo			(wielkość M) 1 szt.
13	Warzywa, takie jak np. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka itp. – obrane, pokrojone, przygotowane do spożycia			pomidor 100g (1 szt.) ogórek zielony 80g papryka 80g rzodkiewka 80g
14	Zupa obiadowa			400 ml
15	Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych)			250 g
16	Kluski śląskie , kopytka			200 g
17	Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana itp. do II dania			200 g
18	Ryż na sypko			150 g
19	Sosy			80 g
20	Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane)			150 g
21	Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe)			100g
22	Udko z kurczaka			(250g) 1 szt.
23	Filet z drobiu			80 g
24	Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie)			100 g
25	Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g			250 g
26	Kotlet z jaj			80 g
27	Potrawy bezmięsne			300 g
28	Kompot			250 ml
29	Owoce			150 g
30	Galaretka (w opakowaniach jednoporcjowych)			150 g
31	Budyń, kisiel, kasza manna (w opakowaniach			200 g

„Zadanie: Catering – przygotowanie oraz dostarczanie całodziennego wyżywienia pacjentów”
Nr sprawy ZP/425/22

	jednoporcyjowych)	
32	Pieczywo cukiernicze	50 g
33	Jogurt smakowy, jogurt naturalny z musli, itp. 120-150g	1 szt.

Posiłki ponadstandardowe (1 osobodzień)

l.p.	Produkt/potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	Pieczywo pszenne, żytnie, razowe (zależne od rodzaju diety) pokrojone	200g		200g
2	Cukier do napojów	10g	5g	5g
2a	Cukier do napojów dla pacjentów ZPO	10g	10g	15g
3	Kawa zbożowa z mlekiem	300 ml		
4	Masło 82% tłuszczu	30g		30g
5	Zupa mleczna (w ilości ok. 22 dziennie)	300 ml		
6	Wędlina krojona (rodzaj stosownie do diety), o zawartości mięsa min. 85% oznakowana datą przydatności do spożycia i informacją o składzie.			80 g
7	Kiełbasa, parówka na ciepło, o zawartości mięsa min. 80% oznakowana jw. + ketchup		100 g (1 szt.)	30g
8	Pasty do pieczywa (np. rybna, jajeczna, itp.)			80 g
9	Ser twarogowy (w całości, pasta), ser żółty krojony, serek topiony itp.			80 g
10	Dżem, miód			80 g
11	Jajko kurze na twardo		(wielkość L) 1 szt.	
12	Warzywa, takie jak np. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka itp. – obrane, pokrojone, przygotowane do spożycia		pomidor 150g (1 szt.) ogórek zielony 120g papryka 120g rzodkiewka 80g	
13	Zupa obiadowa			400 ml
14	Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych)			250 g
15	Kluski śląskie , kopytka			200 g
16	Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana itp. do II dania			200 g
17	Ryż na sypko			150 g
18	Sosy			80 g
19	Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane) dwa różne			200 g
20	Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe)			150g
21	Udko z kurczaka		(350g) 1 szt.	
22	Filet z drobiu			140 g
23	Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana			150 g
24	Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 100g			350 g
25	Kotlet z jaj			120 g
26	Potrawy bezmięsne			400 g
27	Kompot			250 ml
28	Owoce			200 g
29	Galaretka (w opakowaniach jednoporcyjowych)			200 g
30	Budyń, kisiel, kasza manna (w opakowaniach jednoporcyjowych)			200 g
31	Pieczywo cukiernicze			80 g
32	Jogurt smakowy, jogurt naturalny z musli, itp. 120-150g			1 szt.

2. Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet, w tym poprzez porównanie umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki przyrządzenia i podania.

II. Organizacja dostaw posiłków

II.1 Miejsca dostaw dziennych posiłków (tzw. punkty odbioru) i sposób dystrybucji

Dostawa dzienna posiłków i ich wydawanie Zamawiającemu przez Wykonawcę następuje w punktach odbiorów zlokalizowanych w budynkach stanowiących własność Zamawiającego w lokalizacji ul. Sokołowskiego 2 w Katowicach o zabudowie rozproszonej (zabudowa pawilonowa), takich jak.:

1. tzw. Budynek Neurologii – dostawa i wydanie: II piętro – korytarz przy windzie (wyżywienie oddziałów: neurologicznego, rehabilitacji, rehabilitacji neurologicznej),
2. tzw. Budynek Chirurgii – dostawa i wydanie:
 - a) parter korytarz we wskazanych przez Zamawiającego miejscach (wyżywienie oddziału chirurgii ogólnej),
 - b) I piętro – korytarz we wskazanych przez Zamawiającego miejscach (wyżywienie oddziału reumatologii)
 - c) II piętro – korytarz we wskazanych przez Zamawiającego miejscach (wyżywienie oddziałów: rehabilitacji kardiologicznej, chirurgii urazowo - ortopedycznej)
3. tzw. Budynek ZPO – dostawa i wydanie: I piętro – korytarz przy windzie (wyżywienie Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego),
4. tzw. Budynek Interny – dostawa i wydanie: kuchenka oddziałowa na parterze (wyżywienie oddziału internistycznego).
5. Dystrybucja posiłków winna odbywać się z wykorzystaniem następujących wózków bemaowych, dostarczonych przez Wykonawcę na czas realizacji umowy:
 - a) 2-komorowy - 2 szt. – o maksymalnych zewnętrznych wymiarach całkowitych dł. 89cm +/- 1cm (łącznie z uchwytem), szer. 67cm +/- 1cm
 - b) 3-komorowy - 4 szt. o maksymalnych zewnętrznych wymiarach całkowitych dł. 123cm +/- 1cm (łącznie z uchwytem), szer. 66cm +/- 1cm
 - c) 4-komorowy - 1 szt. o maksymalnych zewnętrznych wymiarach całkowitych dł. 160cm +/- 1cm (łącznie z uchwytem), szer. 67cm +/- 1cm

Wszystkie wózki o zasilaniu 1-fazowym.

Wielkości wózków bemaowych winny być dostosowane do warunków lokalowych i asortymentu posiłków, zaś wygląd powinien odpowiadać standardom dla urządzeń gastronomicznych.

II.2. Harmonogram dostaw

Posiłki są dostarczane codziennie w określonych poniżej godzinach:

Śniadania - najwcześniej: 7⁴⁵, najpóźniej: 8⁰⁰
Obiad, podwieczorek, kolacja - najwcześniej: 12³⁰, najpóźniej: 12⁴⁵

Ww. godziny dostaw dziennych posiłków uważa się za dotrzymane w przypadku osobistego zgłoszenia przez Wykonawcę (osobę dostarczającą posiłki) osobie upoważnionej przez Zamawiającego, po wejściu na teren Zamawiającego, w określonym przedziale czasowym, przywozu danej dostawy zgodnej ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem.

II.3. Wielkości dziennych dostaw:

Zamawiający przewiduje następujące dzienne ilości posiłków:

- Standardowe – 135 (w tym 30 jako wyżywienie przeznaczone dla ZPO zawierające zupy mleczne i podwieczorek a także ilości ustalonej indywidualnie dla pacjentów oddziału rehabilitacji neurologicznej nie więcej niż 5 zup mlecznych miesięcznie)
- Ponadstandardowe - 14

Zamawiający ma prawo nie zamawiania ilości określonych powyżej, a Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tego tytułu.

II.4. Jadłospisy, zamawianie dostaw dziennych:

1. W przypadku posiłków standardowych, jadłospisy dla każdej z diet przygotowuje Wykonawca na okresy 10 – dniowe i przedkłada je Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni roboczych przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać, mailem, a na żądanie Zamawiającego w formie pism składanych w sekretariacie Zamawiającego. Zamawiający, w ciągu 3 dni roboczych od doręczenia mu przez Wykonawcę jadłospisów posiłków standardowych, zobowiązany jest do potwierdzenia ich zaakceptowania lub wniesienia do nich zastrzeżeń, z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu w jakim będą obowiązywać. Pierwsze jadłospisy Wykonawca przedkłada Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni przed pierwszym dniem dostarczania posiłków.
2. W przypadku posiłków ponadstandardowych, jadłospisy dla każdej z diet przygotowuje Wykonawca na **okresy 10 – dniowe** i przedkłada je Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni roboczych przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać, mailem, a na żądanie Zamawiającego także faksem lub w formie pism składanych w sekretariacie Zamawiającego z tym zastrzeżeniem, że w każdej z zamawianych przez Zamawiającego diet, jadłospis posiłków ponadstandardowych musi zawierać po 2 zestawy różniących się od siebie posiłków (2 śniadania, 2 obiady, 2 podwieczorki, 2 kolacje o innych względem siebie składnikach, innych formach przyrządzenia i podania, itp.). Zamawiający, **w ciągu 3 dni** roboczych od doręczenia mu przez Wykonawcę jadłospisów posiłków ponadstandardowych, zobowiązany jest do potwierdzenia ich zaakceptowania lub wniesienia do nich zastrzeżeń, z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu w jakim będą obowiązywać.
3. Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz poprzez uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych.
4. Zamawiający ma prawo do rezygnacji z potrawy lub zażądania zmiany sposobu jej przyrządzania w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności.
5. Każdy z jadłospisów musi zawierać oznaczenie alergenów dla każdej potrawy.
6. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części, to jest poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych; powyższe obejmuje także obowiązek przedstawienia przez Wykonawcę Zamawiającemu opakowań produktów zawierających dane dot. ich składu i wartości odżywczych. W przypadku złożenia przez Zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez Zamawiającego z analizą, o której mowa w zdaniach poprzednich, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania.
7. Posiłki dostarczane będą codziennie, na podstawie pisemnych, dziennych zamówień, składanych przez Zamawiającego wg wzoru stanowiącego załącznik 6a do SWZ, przy obowiązku przestrzegania przez Wykonawcę następujących zasad:

- a) śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje stanowiące posiłki standardowe muszą być dostarczane w sposób i w ilościach pozwalających na ich rozdysponowanie wg zapotrzebowania poszczególnych oddziałów, przy jednoczesnym zachowaniu rozdziału poszczególnych rodzajów diet,
 - b) śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje stanowiące posiłki ponadstandardowe, muszą być konfekcjonowane i dostarczane w opakowaniach jednostkowych (np. zamykane tace, opakowania jednorazowe typu Menubox) wg zasady 1 posiłek = 1 pacjent (np. 1 śniadanie dla 1 pacjenta), w ilościach pozwalających na ich rozdysponowanie wg zapotrzebowania poszczególnych oddziałów (rozdział ilości porcji osobowych na poszczególne oddziały), przy jednoczesnym zachowaniu rozdziału poszczególnych rodzajów diet,
8. Zapotrzebowania ilościowe dzienne posiłków standardowych i ponadstandardowych (na następny dzień), z uwzględnieniem poszczególnych diet oraz obowiązujących w danym okresie jadłospisów, Zamawiający składa Wykonawcy z dziennym wyprzedzeniem, do godziny 15:00 w tym dniu, z zastrzeżeniem zdania następnego oraz ust. 9 niżej. Zapotrzebowania ilościowe dzienne posiłków standardowych i ponadstandardowych na soboty, niedziele i święta, z uwzględnieniem poszczególnych diet oraz obowiązujących w danym okresie jadłospisów, Zamawiający składa Wykonawcy w ostatnim dniu roboczym poprzedzającym daną sobotę, niedzielę lub święto, do godziny 15:00.
 9. Zapotrzebowania, o których mowa w pkt. 8 wyżej są składane mailem albo faksem, wg danych kontaktowych podanych Zamawiającemu przez Wykonawcę przy zawarciu umowy, z zastrzeżeniem pkt 10 niżej.
 10. W przypadku konieczności skorygowania zamówienia (zapotrzebowania dziennego) na poszczególne posiłki i diety w związku ze zmianą liczby osób hospitalizowanych, Zamawiający informuje o tym Wykonawcę telefonicznie z co najmniej 1,5 godz. przed wymaganą porą danej dostawy dziennej (1,5 h przed początkiem przedziału czasowego dziennych dostaw posiłków) oraz potwierdza to Wykonawcy pisemnie do 1 godziny faxem albo mailem. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić ww. zmianę zakresu zapotrzebowania.
 11. W przypadku konieczności skorygowania zamówienia (zapotrzebowania dziennego) na poszczególne posiłki i diety w związku ze zmianą liczby osób hospitalizowanych w soboty, niedziele i święta Zamawiający, przy dostawie śniadania, przekazuje Wykonawcy – osobie dostarczającej posiłki – pisemną korektę zamówienia (zapotrzebowania dziennego) na dzień bieżący i/lub następny, wg wzoru stanowiącego załącznik 6b do SWZ. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić ww. zmianę zakresu zapotrzebowania.
 12. W opracowywanych jadłospisach oraz dostawach posiłków standardowych i ponadstandardowych, Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić posiłki tradycyjne serwowane w okresach świątecznych i w dniach okolicznościowych powszechnie obchodzonych (Wielkanoc, Boże Narodzenie, „tłusty czwartek”, itp.), chyba że rodzaje zamawianych diet nie będą na to pozwalały.
 13. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej w dwóch egzemplarzach, potwierdzanych w każdym dniu przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z czego jeden egzemplarz jest przeznaczony dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

II.5. Sposób dostarczania posiłków i odbioru pojemników oraz odpadów pokonsumpcyjnych

1. Wykonawca dostarcza posiłki własnymi siłami bezpośrednio do poszczególnych punktów odbioru posiłków określonych w części II.1 wyżej, gdzie wydaje je upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, poprzez umieszczenie w jednym z wózków bimarowych, o których mowa w pkt. 8 niżej (odpowiednim).
2. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy w ciągu wykonywania danej dostawy dziennej, w tym poprzez towarzyszenie w dostawie oraz decydowanie o kolejności rozwoju posiłków do poszczególnych punktów

- odbiorów. Wykonawca ma obowiązek dostosowania się do ustalonej przez pracownika Zamawiającego kolejności rozwoju.
3. Dostarczane posiłki muszą być umieszczone w przeznaczonych do tego celu czystych pojemnikach dopuszczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością (dokumenty dopuszczające ww. pojemniki do kontaktu z żywnością – do wglądu na wezwanie Zamawiającego), osadzonych dodatkowo w tzw. „termoportach” zabezpieczających przed przemieszczeniem, utratą ilości (np. wylanie) lub schłodzeniem. **Nie dopuszcza się pakowania posiłków w pojemniki niezawierające uszczelkę lub z uszkodzonymi uszczelkami.** Pojemniki z poszczególnymi posiłkami standardowymi oraz ponadstandardowymi muszą być oznaczone informacją o ilości porcji, nazwą diety oraz nazwą oddziału szpitalnego dla którego są przeznaczone. Dostawa posiłków do punktów odbioru odbywa się w pojemnikach i w ww. „termoportach”. „Termoporty” podlegają odbiorowi przez Wykonawcę bezpośrednio po ich opróżnieniu z wsadu (wskutek wydania pojemników z posiłkami Zamawiającemu), to jest po ich przełożeniu przez Wykonawcę do wózka bemarowego w danym punkcie odbioru.
 4. Temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: zupa 75°C, II danie 65°C, gorące napoje 80°C, natomiast kaloryczność i gramatura uzależniona jest od zapotrzebowania dziennego i rodzaju diety. Herbata do kolacji przygotowywana jest przez Zamawiającego na bazie „suchych” herbat dostarczonych przez Wykonawcę.
 5. Potrawy dostarczane na zimno muszą być dostarczane w tzw. „ciągu chłodniczym”, tj. bez przerywania łańcucha chłodniczego, w temperaturze zalecanej przez producenta dostarczanego produktu.
 6. Opróżnione z posiłków pojemniki Wykonawca jest zobowiązany odbierać codziennie z odpowiedniego punktu odbioru pojemników. Pojemniki, o których mowa w zdaniu poprzednim nie podlegają myciu, ani wstępnemu płukaniu przez Zamawiającego. Pojemniki opróżnione po posiłkach śniadaniowych i po posiłkach obiadowo – kolacyjnych są odbierane przez Wykonawcę po zakończeniu rozdziału posiłków obiadowo – kolacyjnych z następujących punktów odbioru pojemników:
 - tzw. Budynek Neurologii – II piętro – korytarz przy windzie (oddziały: neurologiczny, rehabilitacji, rehabilitacji neurologicznej),
 - tzw. Budynek Chirurgii – parter – wyjście z budynku od strony pracowni endoskopii i Sali rehabilitacyjnej (oddziały: chirurgii ogólnej, chirurgii urazowo - ortopedycznej, reumatologicznej, rehabilitacji kardiologicznej)
 - tzw. Budynek ZPO – I piętro – korytarz przy windzie (Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy),
 - tzw. Budynek Interny – parter – wnęka przy wyjściu z budynku (oddział internistyczny).
 7. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzenie (dezynfekcja) pojemników, o których mowa w punktach wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.
 8. Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych – termoporty, pojemniki na posiłki, w tym inne pojemniki np. kosze transportowe, w których dostarczane są posiłki do Zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji.
 9. Wykonawca musi wykonywać na swój koszt badania, o których mowa w pkt 7 powyżej nie rzadziej, niż co 6 miesięcy (pierwsze wykonanie badań winno nastąpić nie później niż 30 dni od daty podpisania umowy), a wyniki przekazywać Zamawiającemu w czasie nie dłuższym niż 7 dni od uzyskania oceny. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania własnych wymazów czystościowych w chwili dostarczenia posiłków do Zamawiającego, w obecności pracownika Wykonawcy.
 10. Wykonawcę obciąża odbiór odpadów pokonsumpcyjnych wytworzonych z jego posiłków pod adresem Zamawiającego (wytwórcą odpadów jest Wykonawca). Wykonawca zobowiązuje się do wstawienia u Zamawiającego pojemników na odpady pokonsumpcyjne

posiadających odpowiednie atesty i dopuszczenia, w ilości niezbędnej do składowania w nich odpadów pokonsumpcyjnych uzyskanych po każdej z dostaw dziennych posiłków, nie mniejszej, niż 2 sztuki pojemników w każdym dniu (zamykane, przeznaczone do odpadów płynnych i suchych), każdy o pojemności minimum 20 litrów. Pierwsze 2 sztuki pojemników podlegają dostarczeniu na 2 dni przed pierwszym dniem dostarczania posiłków. Pojemniki wypełnione choćby częściowo odpadami pokonsumpcyjnymi są odbierane przez Wykonawcę bez zbędnej zwłoki, a w zamian za nie Wykonawca pozostawia Zamawiającemu pojemniki puste i zdezynfekowane.

11. Na okres obowiązywania umowy i w ramach umówionej (oferowanej) ceny Wykonawca jest zobowiązany zapewnić Zamawiającemu 7 szt. wózków typu „bemar”, każdy o wielkości i pojemności uzasadnionej zakresem przedmiotu zamówienia (umowy), służących do transportowania i utrzymywania odpowiedniej temperatury żywności (posiłków), posiadających uchwyt i półkę na naczynia, wyposażonych w zbiorniki ogrzewane niezależnie, z kranem spustowym dla każdego zbiornika. Wózki będą przechowywane przez Zamawiającego przy/w punktach odbioru posiłków. Wózki, o których mowa w zdaniach poprzednich, będą dostarczane (dowiezione) Zamawiającemu przez Wykonawcę w terminach i na zasadach określonych umową. Zamawiający ma prawo do używania wózków bemarowych zgodnie z ich przeznaczeniem.

III. Inne postanowienia istotne dotyczące przedmiotu zamówienia

Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę skutkuje złożeniem przez Zamawiającego tzw. karty reklamacji, wg wzoru stanowiącego załącznik 6c do SWZ, doręczanej Wykonawcy mailem lub faksem. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie 2 dni roboczych od dnia jej złożenia. Wykonawcy. Po zapoznaniu się z odpowiedzią Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do zmiany sposobu wykonywania przedmiotu umowy wraz z określeniem żądanych przez Zamawiającego zmian. Powyższe postanowienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do obciążania Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia (umowy).