***ZAŁĄCZNIK nr 2 do UMOWY***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

 **I. produkcja, przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w UCMMiT**

|  |  |
| --- | --- |
| ***L.p.*** | **WYMAGANIA PRAWNE:** |
| ***1*** | 1. Posiłki muszą być przygotowywane z odpowiednich produktów i w należytych warunkach zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach prawa tj. w:
	1. *Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020r., poz.2021 ze zm.), i innych przepisów prawa regulujących żywienie zbiorowe jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,*
	2. *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17. 04. 2007r. (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545),*
	3. *Rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych z dnia 2004-04-29 (Dz. Urz. UE. L. 139 z 30.04.2004, str.1 ze zm.)*
 |
|  | **ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:** |
| ***2*** | 1. **Przedmiot zamówienia obejmuje:**

świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT (zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, w sprawie zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalach opracowanych pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza w 2011r. oraz norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących szpitala (diety i jadłospisy), a także „Dietetyki żywienia zdrowego i chorego człowieka” H Ciborowskiej, A Rudnickiej, wyd. lek. PZWL) odbiorze, wywiezieniu z Klinik Zamawiającego i utylizacji zgodnie z prawem, poza terenem Zamawiającego resztek pokonsumpcyjnych i naczyń jednorazowych.1. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydanych posiłków z podziałem na Kliniki i na rodzaje diet i potwierdzać ewidencję każdorazowo przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego.
2. Kliniki Zamawiającego, do których dostarczane będą posiłki:

 1) Budynek I - Klinik i Izby Przyjęć:* Izba Przyjęć (rzadko)
* Klinika Chorób Tropikalnych i Pasożytniczych,
* Klinika Kardiologii i Chorób Wewnętrznych,
* Klinika Chorób Zawodowych i Wewnętrznych,

 2) Budynek II * - Kliniki Medycyny Hiperbarycznej i Ratownictwa Morskiego

zwane dalej kliniką lub klinikami1. **Główne rodzaje zamawianych diet:**
2. podstawowa,
3. dieta cukrzycowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
4. dieta wątrobowa / niskotłuszczowa,
5. łatwostrawna,
6. dieta niskobiałkowa (nerkowa),
7. dieta płynna,
8. dieta papkowata,
9. dieta bogatobiałkowa,
10. ubogoresztkowa,
11. dieta bezglutenowa,
12. dieta bezmleczna,
13. dieta wegetariańska (pseudowegetariańska),
14. niskosodowa / bezsolna,
15. inne określone przez lekarza.
16. Średnia miesięczna (%) ilość posiłków w podziale na poszczególne diety wynosi do całości:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p.** | **nazwa diety** | **Średnia %** |
|  | podstawowa | 5 |
|  | cukrzycowa | 18,5 |
|  | wątrobowa/ niskotłuszczowa | 3,5 |
|  | łatwostrawna | 62 |
|  | niskobiałkowa (nerkowa) | 0,6 |
|  | płynna  | 0,6 |
|  | papkowata | 0,5 |
|  | bogatobiałkowa | 3 |
|  | ubogoresztkowa | 0,5 |
|  | bezglutenowa | 0,3 |
|  | bezmleczna | 3 |
|  | wegetariańska (pseudowegetariańska) | 1 |
|  | niskosodowa / bezsolna | 0,5 |
|  | inne | 1,0 |
|  |  SUMA | 100,00 |

 |
|  | **RODZAJ I OPIS ZAMAWIANYCH DIET:** |
| **3** | Zamawiający wymaga dostarczania diet podstawowych określonych w pkt 2 powyżej, ppkt. 3. poz.1-12 sporządzanych zgodnie z opisem menu stanowiącym Załącznik nr 1 do UMOWY oraz wymaganiami określonymi w umowie i jej załącznikach w powtarzających **się cyklach 14 dniowych.**Jednocześnie Zamawiający może zamawiać inne diety lub diety, stanowiące modyfikację określonych w Załączniku nr 1 do UMOWY diet, w związku z wystąpieniem określonych potrzeb żywienia leczniczego pacjenta.*Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów 14-dniowych proponowanych przez Wykonawcę pod warunkiem zaakceptowania przez dietetyka szpitala.*W przypadku konieczności zamówienia diet dodatkowych menu diet określonych w Załączniku nr 1 do UMOWY jest menu podstawowym i modyfikacje dotyczą tych diet poprzez rezygnację jedynie z czynnika szkodliwego lub jego zmiany na odpowiedni za zgodą Dietetyka UCMMiT.Wykonawca po uzyskaniu zamówienia na zmienioną dietę, niezwłocznie przesyła propozycje jadłospisu do akceptacji dietetyka Zamawiającego na jego adres e-mail. |
| **Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania na 10 godzin przed posiłkiem zapotrzebowania na diety indywidualne,** zgodnie z zaleceniami lekarza. W ww. przypadkach Zamawiający wymaga stosowania założeń diety i dziennej racji pokarmowej zgodnie z wytycznymi „Dietetyki żywienia zdrowego i chorego człowieka” H Ciborowskiej, A. Rudnickiej, wyd. lek. PZWL |
| **UWAGI OGÓLNE** |
| 1. Dla diety podstawowej, cukrzycowej, płynnej wymagane jest 5 posiłków dziennie. Dla pozostałych diet wymagane są 3 posiłki dziennie.
2. Dodatki białkowe dodawane dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zgodnie z zaleceniami lekarza:
3. Wędlina dietetyczna 40g/os,
4. Ser biały półtłusty 100g/os,

**podane w sposób urozmaicony co do konsystencji i koloru oraz estetycznie podany**1. Do śniadania zawsze kawa w diecie cukrzycowej, codziennie dodatkowo herbata.
2. Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku.
3. Zupa mleczna ma być naprzemiennie z kawą dla wszystkich diet z wyłączeniem cukrzycowej, niskobiałkowej i bezmlecznej.
4. Dieta łatwostrawna 3 posiłki, natomiast jej modyfikacja *(np. cukrzyca/łatwostrawna)* może zawierać 5 posiłków
 |
|  | **WYMAGANA JAKOŚĆ POSIŁKÓW:** |
| ***4*** | 1. Posiłki dla pacjentów muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami:

prawidłowego żywienia i dietetyki stosowanej, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w żywieniu różnych jednostek chorobowych, i przepisami prawa polskiego dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywienia a w szczególności zasady:* + systemu HACCP,
	+ Dobrej Praktyki Produkcyjnej,
	+ Dobrej Praktyki Higienicznej,
	+ Dobrej Praktyki Cateringowej.
1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki wysokiej jakości**,** bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:
	* nie używać produktów typu instant oraz gotowych produktów typu:
		+ konserw mięsnych, mielonek, pasztetów, szynek, gulaszy angielskich,
		+ mięs mrożonych, suszonych,
		+ ziemniaków i warzyw instant,
		+ jajek w proszku,
		+ zupy instant,
		+ wyrobów garmażeryjnych np.: pierogi, klopsy, gołąbki, krokiety itp.,
		+ jaj surowych bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin
	* **używać**:
		+ masła świeżego 82%, zamiast produktów masłopodobnych, porcjowanych, w opakowaniach typu Mlekovita 15g
		+ wędlin wysokiej jakości, nie zawierających (**dla diet bezglutenowych) dodatków glutenu**, mięso nie jest MMO (mięso mechanicznie odkostnione),
		+ powideł, dżemów miodów porcjowanych w opakowaniach typu Tymbark 25g lub (dżemy /powidła) Prila 25g,
		+ napoi, za wyjątkiem tych dla cukrzyków podawanych lekko osłodzonych,
		+ warzyw – pomidor, – podawany wyłącznie bez skórki do wszystkich diet, z wyłączeniem PODSTAWOWEJ
		+ mleka min. 2% tłuszczu,
		+ twarogu min. półtłusty,
		+ wędlin min. 70% mięsa,
		+ przecierów owocowych z naturalnych świeżych owoców, **zamiast z konfitur lub dżemów,**
		+ oliwy do sałatek, olej rzepakowy,
		+ tymbalików w następującej proporcji: ¼ pojemnika składa się z samej galaretki, a ¾ pojemnika to treść np. mięso, warzywna, ryż.

**UWAGA****Do każdej diety (z wyjątkiem bezmlecznej),** do kolacji, wykonawca zobowiązany jest dodać jogurt naturalny oraz owocowy dla diety: podstawowej, łatwostrawnej, papkowatej, płynnej, niskobiałkowej i wegetariańskiej (min. waga 150-200g), zawierający probiotyki, niewielką ilość tłuszczu - w chorobach dróg pokarmowych - bezpestkowy.***Dla diety niskobiałkowej Zamawiający wymaga 40-50g białka na dobę.*****Kisiel lub budyń mogą stanowić posiłek w podwieczorku.*****Posiłki muszą być kompletne, smaczne i podawane estetycznie. Dostarczenie posiłków rozgotowanych, rozmiękczonych, bez smaku i koloru, zbrylonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych uznane będzie za NIEDOSTARCZENIE POSIŁKU i spowoduje naliczenie stosownej kary umownej zgodnie z zapisami UMOWY.*** |
|  | **TERMINY I SPOSÓB DOSTARCZANIA JADŁOSPISÓW I ZAMAWIANIA BIEŻĄCYCH POSIŁKÓW/DIET:** |
| ***5*** | 1. Całość zamówienia będzie realizowana codziennie**.**
2. Jadłospisy inne, (w tym zmieniane decyzją lekarza) niż określone w Załączniku nr 1 do UMOWY, będą opracowywane przez doświadczonego w sporządzaniu diet medycznych, wykwalifikowanego dietetyka wykonawcy.
3. Dietetyk **wykonawcy określa i przedstawia Zamawiającemu najpóźniej 5 dni kalendarzowych przed podpisaniem umowy za pomocą poczty e-mail na adres:** **……………………..****, odpowiednio diet zamawianych w Załączniku nr 1 do umowy, informacje** zawierające w szczególności:
	1. dla diety cukrzycowej ilość wymienników węglowodanowych w każdym posiłku,
	2. dla diety nerkowej – ilość soli (w gramach) i białka dobowo,
	3. dla diety wysokobiałkowej – ilość soli (w gramach) i białka dobowo,
	4. wartość odżywczą i kaloryczną każdej diety,
	5. rodzaj surowców z jakich składa się każda dieta,
	6. gramaturę poszczególnych produktów w proponowanych posiłkach/dietach.

Wykonawca może zmodyfikować menu dla pacjentów na dni świąteczne Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Propozycję taką Wykonawca zobowiązany jest przesłać Zamawiającemu z 14-dniowym wyprzedzeniem celem modyfikacji lub akceptacji.1. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia, tak, **aby dodatkowe lub zmieniane decyzją lekarzy jadłospisy, były sporządzane profesjonalnie**, bez błędów i konieczności ich korygowania, z uwzględnieniem wszystkich wymagań określonych w umowie.
2. Bieżące zapotrzebowanie żywnościowe z każdej Kliniki zgłaszane będzie wykonawcy codziennie za pomocą poczty e-mail:
	1. w zakresie śniadania, obiadu i kolacji: **do godz. 5:00 rano**,
	2. w zakresie koniecznego **doprowiantowania/zmiany na obiad do godziny 11:00,**
	3. w zakresie koniecznego **doprowiantowania/zmiany na kolację** (związanego z ruchem pacjentów): **do godz. 13:00**

lub systemu/oprogramowania wykonawcy. *\*(zapis dostosowany zostanie po wybraniu oferty najkorzystniejszej ze względu na kryterium oceny ofert).*1. Zapotrzebowania na posiłki przekazywane będą wykonawcy przez pracowników Zamawiającego telefonicznie i potwierdzone e-mailem na druku - **wzór druku zapotrzebowania stanowi załącznik nr 4 do umowy.**
2. ***Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego.***
3. ***W przypadku awarii sieci komputerowej dopuszcza się telefoniczne składanie zamówień i korekt. Po usunięciu awarii fakt ten należy niezwłocznie udokumentować Zamawiającemu.***
4. Odpowiedzialność za dostarczenie prawidłowo przygotowanych diet w żywieniu chorych ponosi wykonawca.

**REKLAMACJE**1. W przypadku braków diet, porcji, lub dostarczeniu niewłaściwej diety, lub niewłaściwej jakości posiłków, niekompletnych posiłków, bez dodatków i niewłaściwie zapakowanych:
	1. Zamawiający odnotowuje braki/uchybienia (kuchenkowa) w Księdze przyjęć posiłków. Notatkę potwierdza pracownik wykonawcy - dostarczyciel posiłków. Brak podpisu notatki, przez pracownika wykonawcy, nie wpływa na uprawnienie Zamawiającego do naliczenia kary umownej za nienależyte wykonanie umowy zgodnie z zapisami UMOWY,
	2. wyznaczona pielęgniarka niezwłocznie zawiadamia wykonawcę o zaistniałym fakcie telefonicznie, pod wskazany w umowie nr telefoniczny,
	3. wykonawca **niezwłocznie** **w ciągu godziny** od powiadomienia telefonicznego dostarcza, do właściwej Kliniki UCMMiT, brakujące lub odpowiedniej jakości diety.
2. Potwierdzenie zgłoszenia ww. niezgodności wraz z wszelkimi uwagami dotyczącymi załatwienia reklamacji, pielęgniarka oddziałowa lub wyznaczona przez nią osoba, przesyła niezwłocznie za pomocą poczty e-mail, na druku **– Załącznik nr 1 do niniejszego opisu**, do dietetyka Zamawiającego.
3. Niewłaściwe dostarczanie diet, braki w dietach, ich jakości, opóźnienia, niewłaściwe temperatury posiłków, opóźnienia w dostarczaniu do akceptacji jadłospisów dekadowych i nie zachowanie terminu wskazanego w pkt. 8. 3) oraz inne uchybienia polegające na odmiennej niż określono w umowie i jej załącznikach stanowią podstawę do reklamacji. W**ięcej niż 5 reklamacji** **w miesiącu jest podstawą do naliczania kar umownych przez Zamawiającego** zgodnie z zapisami UMOWY**.**
4. Bieżące reklamacje dotyczące realizacji usług przesyłane będą wykonawcy, zgodnie z ust. 2 §8 umowy, na druku – Załącznik nr 1 do niniejszego Opisu a **Wykonawca niezwłocznie zobowiązany jest reagować na wszelkie reklamacje**.
5. W związku z warunkiem określonym w pkt 8.3), Zamawiający wymaga, aby miejsce produkcji i przygotowania posiłków znajdowało się w odległości od siedziby Zamawiającego pozwalającej na dostarczenie posiłków w czasie **maksymalnym 60 min jazdy**. Jest to maksymalny czas na dostarczenie posiłków do Zamawiającego, licząc od godziny jego wydania z kuchni wykonawcy..
 |
|  | **TERMINY DOSTAW POSIŁKÓW:** |
| ***6*** | 1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do kuchenek Klinik Zamawiającego w godzinach jak niżej:
* śniadanie: godz. 7:30
* obiad i kolacja – godzina 12:30 - maks. 12:45

przy czym: * II śniadania dostarczane są ze śniadaniem,
* podwieczorki dostarczane razem z obiadem i kolacją
1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dostarczać posiłków poza uzgodnionymi przez strony godzinami (za wyjątkiem uzupełniania braków w dostawie).
 |
|  | **WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU, PORCJOWANIA I ODBIORU POSIŁKÓW:** |
| ***7*** | 1. Posiłki będą przywożone do Zamawiającego pojazdem, spełniającym wymagania SANEPID-u dotyczące tego rodzaju środków transportu – wykonawca posiada aktualną decyzję SANEPIDU dopuszczającą wyznaczony pojazd do przewozu środków żywnościowych.
2. **Część załadunkowa pojazdu, służącego do przewożenia posiłków, zaleca się, aby była podzielona na część chłodzoną oraz część o temperaturze otoczenia.**
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki stosując zasady poniżej:
	1. Produkty dostarczane **zbiorczo**, w odrębnych pojemnikach termicznych, zabezpieczone higienicznie przed otoczeniem, z możliwością łatwego porcjowania bezpośrednio na talerz pacjenta m.in.:
		1. Ziemniaki, makarony, kasze, ryż itp.,
		2. Sos,
		3. Mięso,
		4. Pulpety,
		5. Warzywa gotowane
		6. Napoje,
		7. Zupa,
		8. Kaszki manna/kukurydziana płynna,
		9. Pietruszka(rozdrobniona),
		10. Koperek (rozdrobniony),
		11. Warzywa typu sałata, cykoria itp.
	2. Produkty dostarczane zbiorczo lub **wyporcjowane,** wg ustalonej gramatury, zafoliowane lub zabezpieczone przed otoczeniem, w zamkniętym pojemniku jednorazowym lub wielorazowym z możliwością łatwego rozdziału porcji na talerz pacjenta m.in.:
		1. Masło, w opakowaniach zamkniętych typu Mlekovita 15g
		2. Sery żółte (twarde),
		3. Wędlina krojona (szt),
		4. Galarety ( tymbaliki w szt),
		5. Jajka gotowane (szt),
		6. Owoce, (szt).
		7. Pomidory,
	3. Produkty na śniadania, II śniadania, podwieczorki i kolacje porcjowane na każdego pacjenta **w odrębne jednorazowe pojemniczki** do podania wprost pacjentowi m.in.:
		1. Miód powidła, dżemy miody porcjowane w gotowych opakowaniach zamkniętych typu Tymbark 25g lub (dżemy /powidła) typu Prila 25g,
		2. Twarożek,
		3. Sałatki z warzyw gotowanych - miękkie,
		4. Budynie itp.
		5. Pasty serowe, jajeczne,
		6. Surówki,
	4. Ponadto wymaga się dostawy:
		1. Chleb krojony - zafoliowany,
		2. Bułki, bagietki – zafoliowane,
		3. Warzywa i owoce świeże (szt), – umyte i czyste w plastikowych opakowaniu z otworami,
		4. Serki topione – opakowanie zamknięte jednorazowe.
		5. Jogurty pitne, kefiry – opakowanie zamknięte jednorazowego użytku
4. Dla Izby Przyjęć i Kliniki Medycyny Hiperbarycznej i Ratownictwa Morskiego wszystkie posiłki/napoje muszą być dostarczane w jednorazowych pojemnikach z kompletem jednorazowych sztućców (PORCJOWANE na pacjenta) umożliwiających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku i spożywanie posiłku/napoju bezpośrednio z pojemnika bez konieczności przekładania/przelewania.
5. W systemie termo portów, pojemniki GN z posiłkami zgodnymi z jadłospisem i gramaturą podaną na dany dzień, z OPISANYM PRZEZNACZENIEM **(dla której Kliniki, jakie i ile diet)** wykonawca zobowiązany jest dostarczać w takim czasie aby pracownicy Zamawiającego mogli odebrać dostawę i w odpowiednim czasie ją rozdysponować. Wykonawca przy odbiorze musi przewidzieć dodatkowy czas dla kierowcy/dostawcy, aby Zamawiający sprawdził dostawę.
6. **Kierowca dostarczający posiłki musi być ubrany w zawsze czysty, biały fartuch z widocznym oznakowaniem firmy oraz posiadać przypięty w widocznym miejscu identyfikator z nazwą firmy wykonawcy**. **Osoby nie stosujące się do powyższego nie będą wpuszczane na teren Zamawiającego, a dostawa zostanie uznana za niezrealizowaną.**
7. **Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć na własny koszt personel dostarczający posiłki w odpowiednią ilość, czystych i estetycznych ubrań.**
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w odpowiedni sposób, zapewniając pełne bezpieczeństwo biologiczne, fizyczne i chemiczne tych posiłków /potraw.
9. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczać przewożone potrawy przed utratą wymaganej temperatury (właściwe pojemniki, właściwe środki transportu) w termosach lub pojemnikach bemarowych gwarantujących sprawne dystrybuowanie posiłków na sale chorych i zachowanie wymaganej temperatury posiłków:
	1. **min. 65 ºC – dla dań głównych na gorąco (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i desery gorące (budynie itp.),**
	2. **min.70ºC – zupy na gorąco, kawa,**
	3. **potrawy zimne (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, napoje mleczne, desery zimne, warzywa i owoce) 4-5,5°C.**
10. **Maksymalny czas pozostawania posiłków ciepłych w podgrzewaczach /bemarach wynosi do 2 godzin i w tym czasie musi być dostarczony do Zamawiającego i rozdysponowany na sale pacjentów.**
11. Sprawdzenie rodzaju, ilości i jakości dostarczonych posiłków następuje w chwili ich dostawy do poszczególnych pomieszczeń kuchenkowych w Klinikach Zamawiającego, w obecności przedstawiciela wykonawcy, który zobowiązany jest potwierdzić podpisem wynik pomiaru temperatur i prawidłowość dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie:
	1. szczelnie zamykane używane do transportu i dystrybucji posiłków pojemniki, tak aby podczas dostawy posiłki w tym zwłaszcza w formie płynnej nie uległy rozlaniu lub oziębieniu;

oraz* 1. termosy, wózki bemarowe i pojemniki, w tym również jednorazowe **w czystości bez uszkodzeń,** bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, wózki i pojemniki muszą posiadać dokumenty dopuszczające wykorzystywany sprzęt do kontaktu z żywnością zgodnie z wymogami przepisów prawa RP **np. atest PZH - dostarczyć przed podpisaniem umowy,**
	2. pobieranie i przechowywanie w pomieszczeniach kuchni wykonawcy próbek wszystkich posiłków i potraw w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach **przez okres 72 godzin, licząc od upływu godziny podania posiłku pacjentom.**
1. Wynik pomiaru temperatur musi być odnotowany w **Zeszycie pomiaru temperatury posiłków (każda Klinika oddzielnie)**.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości przelewania/przekładania dostarczonych posiłków do własnych bemarów, termosów lub pojemników.
3. Rozwóz posiłków **na sale chorych** należy do obowiązków Zamawiającego.
4. Naczynia i sztućce zapewnia Zamawiający.
5. Wykonawca zobowiązany jest terminowo odbierać pojemniki, termosy lub wózki bemarowe z dostawy:
	1. śniadania – odbiór najpóźniej podczas obiadu,
	2. z obiadu – odbiór najpóźniej podczas podwieczorku lub kolacji,
	3. z kolacji – odbiór najpóźniej podczas śniadania dnia następnego.
 |