***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 klinikami   1. **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:** [**……………………..**](mailto:mkrasula@ucmmit.gdynia.pl)**, 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. |