

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi dostarczania posiłków na rzecz pacjentów Szpitala Ogólnego w Grajewie. W zakres Zamówienia wchodzi przygotowywanie posiłków w kuchni zewnętrznej Wykonawcy oraz ich dostarczenie do siedziby Zamawiającego. Bezpośrednio wydawaniem posiłku będzie zajmować się personel Zamawiającego.
2. Wykonawca, zobowiązany jest realizować przedmiotowe usługi z zachowaniem należytej staranności, zgodnie z postanowieniami niniejszej SWZ oraz w szczególności obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Wynikające z obowiązujących przepisów prawa wymogi dotyczące świadczenia usług będących przedmiotem tegoż postępowania są wiążące dla Wykonawców, a ich nie zawarcie w niniejszej SWZ nie zwalnia Wykonawców z obowiązku ich dopełnienia.
3. Przedmiotowe usługi będą realizowane codziennie, przez okres **105 dni**, w terminie **od 16.11.2024 r. do 28.02.2025 r.**
4. Zamawiający szacuje ilość pacjentów na poziomie: ok. **140 osób dziennie, przez okres 105 dni.**
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów) bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu.

II. PODSTAWY PRAWNE ZAMÓWIENIA

1. Realizacja usługi musi być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia, a w szczególności:
 - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
 - ustawą z dnia 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2022 r. poz. 1657 ze zm.).
2. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna, GHP – Dobra Praktyka Higieniczna oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP) bądź równoważnym. Należy uwzględnić zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i przestrzegania wszelkich zaleceń uprawnionych organów i instytucji związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Ponadto Wykonawcę zobowiązuje się do przestrzegania przepisów BHP, p.poż.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów –zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej.

III. ZASADY PLANOWANIA ŻYWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych (10-dniowych jadłospisów) uwzględniających sezonowość i święta. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę i oznaczenie alergenów dla każdej potrawy oddzielnie w poszczególnych dietach, ponadto posiadać specyfikację każdego produktu w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml produktu. Opis powinien zawierać: obliczoną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze w tym nasycone, węglowodany, w tym cukry, sól, błonnik) odrębnie dla każdego posiłku, w każdej diecie.
2. Wykonawca powinien przedłożyć Zamawiającemu jadłospis dekadowy do akceptacji każdorazowo na 2 dni przed dniem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo zgłaszania uwag do jadłospisu.
3. Wykonawca zobowiązany jest do załączania do jadłospisów dekadowych receptur potraw - wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia i przedstawić jadłospis Zamawiającemu z 7-dniowym (liczone są dni robocze) wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 3 dni roboczych. W

razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą,

4. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów np. dieta bezmleczna, bezglutenowa.
5. Do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety po 100g,
6. W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak, piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.
7. W jadłospisie musi być uwzględnione masło o zawartości tłuszczu 82%, podane jako jednorazowe 1szt. = 10g.
8. W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:
 - zupę mleczną,
 - pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne, bułki pszenne),
 - różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu), warzywa w postaci dodatków
 - kasze, makarony, ryż, ziemniaki,
 - ryba 1 raz na 10 dni (jeśli w dekadzie są dwa piątki, to w jeden piątek ryba, w drugi piątek danie jarskie)
 - produkty nabiałowe półtłuste,
 - przetwory owocowe, niskosłodzone dżemy, napoje na bazie mleka (kawa zbożowa na mleku),
 - zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa, drób, ryby), gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych,
 - wędliny
 - kolacja 1 raz na 10 dni musi być w postaci ciepłych dań
9. Na całodzienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:

śniadanie: zupa mleczna, pieczywo mieszane: chleb jasny, pieczywo razowe, bułka pszenna w dietach dziecięcych i pozostałych (chyba, że wyklucza to rodzaj zalecanej diety), masło, dodatki do pieczywa, warzywa, gorący napój (kawa zbożowa na mleku i herbata – do wyboru przez pacjenta),

II śniadanie np. kanapka z dodatkiem warzyw lub owoców lub kefiru lub jogurtu), oprócz produktów wyżej wymienionych zamiennie kisiel, budyń, galaretkę owocową lub bułkę drożdżową, herbatniki, biszkopty, napoje owocowe, wafle ryżowe, chrupki kukurydziane itp.

obiad: składający się z 2 dań (zupa i drugie danie) i kompotu, mięso 6 razy w tygodniu, ryba 1 raz na 10 dni (jeśli w dekadzie są dwa piątki, to w jeden piątek ryba, w drugi piątek danie jarskie), potrawy bezmięsne 1 raz na 10 dni - w zamian za mięso mielone, ziemniaki, kasze, surówka lub sałatka,

podwieczorek : kefir lub jogurt lub kanapka z dodatkiem białkowo-warzywny, kisiel, budyń, galaretkę owocową lub bułkę drożdżową, herbatniki, biszkopty, napoje owocowe, wafle ryżowe, chrupki kukurydziane itp.

kolacja: pieczywo mieszane: chleb jasny, pieczywo razowe, bułka pszenna masło, dodatki do pieczywa białkowe i warzywne, napój np. herbata.
10. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem niżej wymienionych rodzajów diet stosowanych w szpitalu:
 - I) **diety 3-posiłkowe**
 - a) dieta ogólna
 - b) dieta lekkostrawna
 - c) dieta kleikowa
 - d) dieta wątrobowa
 - e) dieta trzustkowa
 - f) dieta biegunkowa
 - II) **diety 5 -posiłkowe:**
 - a) dieta dzieci do lat 3
 - b) dieta dzieci starszych
 - c) przy niedokrwistościach
 - d) bezglutenowa
 - e) płynna cukrzycowa
 - f) płynna bezmleczna
 - g) wegetariańska
 - h) wątrobowo-cukrzycowa
 - i) cukrzycowa

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diety nie wymienionej powyżej.
11. Przewiduje się całodzienną rację pokarmową (jeden dzień żywieniowy jednej osoby – osobodzień) z uwzględnieniem podziału:

posiłki diety 3-daniowej: śniadanie: 30%, obiad: 45%, kolacja: 25%

posiłki diety 5-daniowej: śniadanie: 20%, II śniadanie: 10%, obiad: 40%, podwieczorek: 10%, kolacja: 20% co stanowi wartość całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki.

12. Posiłki obiadowe oraz inne przygotowywane na ciepło nie mogą zawierać przypraw z glutaminianem sodu (np. kostki rosółowe, itp.).

Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą się częściej powtarzać niż raz na 10 dni. Mięsa w jadłospisie tygodniowym powinny zakładać podział: 2 razy w tygodniu – mięso mielone, 2 razy w tygodniu mięso gulasz, 2 razy w tygodniu cała porcja mięsa, ryba 1 raz na 10 dni (jeśli w dekadzie są dwa piątki, to w jeden piątek ryba, w drugi piątek danie jarskie), 1 raz na 10 dni obiad bezmięsny w zamian za mięso mielone.

13. W święta dodatkowo do każdej diety serwowane będą produkty cukiernicze do obiadu lub kolacji (Wigilia np. makowiec, drożdżowe, drożdżowe z owocami).

14. Dla śniadań i kolacji udział wędlin wyższej jakości, w tym wieprzowych (szynka, baleron, polędwica, itp.) wynosi około 40%; udział wędlin średniej jakości, w tym drobiowych (kielbasy: szynkowa, podwawelska, toruńska, krakowska, kanapkowa, itp.) około 40%; udziału wędlin niższej jakości (pasztety, wędliny podrobowe, mielonka itp.) około 20%.

15. Wyklucza się serwowania puree ziemniaczanego na bazie suszu.

16. Dieta łatwostrawna powinna zawierać: białe pieczywo (bułka pszenna dla dzieci), chude mięso i wędliny, sery twarogowe półtłuste, warzywa rozdrobnione i podgotowane (buraki, kalafior, dynia, marchew) z wykluczeniem warzyw ciężkostrawnych (kapusty kwaszonej, ogórków konserwowych, papryki, rzodkiewki, ogórka), wzdymających (fasola, groch, kukurydza). Dopuszczone na surowo w tej diecie: zielona sałata, cykoria, pomidory bez skórki, utarta marchewka z jabłkiem oraz inne dodatki-owocowo-warzywne zalecane w diecie lekkostrawnej.

17. Wykonawca zobowiązuje się do urozmaicania posiłków z uwzględnieniem sezonowości i tradycji, w tym m.in. środę popielcową, Wielki Piątek, Wigilię, świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Sylwestra czy tłustego czwartku (potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji kuchni polskiej z uwzględnieniem ciast).

18.

IV. WYMOGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA I DOSTAWY POSIŁKÓW

1. Obiady muszą być gorące i przygotowywane w dniu ich wydania, dostarczane nie wcześniej niż 1 godzinę przed podaniem.
2. Wszystkie posiłki muszą zostać przygotowane i dostarczone w dniu wydania.
3. Posiłki w chwili podania muszą posiadać temperaturę:
 - a) nie niższą niż: 75°C dla zup, i min 63°C w przypadku gorącego dania głównego (danie mięsne, drobiowe, ryb) oraz deserów (budyń, kisiel, sorbet)
 - b) sałatki i surówki podane na zimno do drugiego dania, oraz dodatki warzywne do śniadań i kolacji podane na zimno muszą posiadać temperaturę +4 °C
 - c) Temperatura dań gorących to 80°C
4. Zupy mleczne (do śniadania) i obiadowe wydawane w pojemnikach GN w ilościach nie mniejszych niż 350 ml na osobę. Do wyliczenia kaloryczności przyjmujemy 350 ml zupy na osobę.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest min. 250 ml płynów. Zamawiający oczekuje niesłodzonych napojów dla wszystkich pacjentów. Zamawiający dopuszcza podawanie do posiłków napojów słodzonych, chyba, że wyklucza to rodzaj zalecanej diety.
6. Posiłki mają być dostarczane w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające odpowiedni atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku. Zamawiający ma prawo żądania atestów od Wykonawcy na każdym etapie realizacji umowy.
7. Posiłki gorące muszą być zapakowane w pojemniki typu GN zamykane pokrywami z silikonowymi uszczelkami służące jako pojemniki wewnętrzne.
8. Posiłki zimne muszą być pakowane w szczelnie zamykane pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością (pojemniki wewnętrzne) lub pojemniki typu GN z pokrywami z silikonowymi uszczelkami.
9. Zamawiający nie dopuszcza, by wędlina, sery lub jajka itp. były dostarczane w woreczkach foliowych. Wyżej wymienione produkty mają być dostarczane w pojemnikach plastikowych z pokrywami, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
10. Pokrojone i zapakowane w folię pieczywo musi być transportowane w oddzielnych, szczelnie zamykanych pojemnikach.
11. Wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.
12. Zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
13. Wykonawca zobowiązany jest do wnoszenia przygotowanych posiłków w specjalistycznych termosach i pojemnikach do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego.
14. Transport posiłków odbywać się będzie w wózkach do przewożenia żywności.

15. Bezpośrednio wydawaniem posiłku będzie zajmować się personel Zamawiającego.
16. Posiłki wydawane będą na naczyniach Zamawiającego przez jego pracowników.
17. Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzjami właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
18. Wydawanie posiłków będzie odbywać się w następujących godzinach:
Śniadanie: 8.00 – 9.00
II śniadanie: 9.30 – 10.30
Obiad: 12.45 – 14:00
Podwieczorek: 14:30-15:30
Kolacja: 16.00 – 18.00
19. Posiłki do Szpitala dostarczane będą 2 x dziennie (I dowóz: śniadanie i II śniadanie, II dowóz: obiad, podwieczorek i kolacja).
20. Dokładne godziny dostaw posiłków zostaną ustalone po podpisaniu umowy z Wykonawcą.

V. ZASADY SKŁADANIA ZAMÓWIENI

1. Składanie zamówień odbywać się będzie codziennie, drogą telefoniczną (SMS) przez wyznaczoną osobę (kierownika kuchni).
2. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
3. Zamawiający przy składaniu zamówienia zobowiązany jest podać dokładną liczbę dla każdego z posiłków diety 3-posiłkowej (śniadanie, obiad, kolacja) oraz diety 5-posiłkowej (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja)
4. Zapotrzebowania/zamówienia na śniadania (i II śniadania w przypadku diety 5-cio posiłkowej) składane będą do godz. 19.00 w dniu poprzedzającym wydanie posiłku.
5. Zapotrzebowania/zamówienia na obiady i kolacje (oraz podwieczorki w przypadku diety 5-cio posiłkowej) składane będą każdorazowo na dzień bieżący, maksymalnie do godz. 9.00.
6. Zapotrzebowania/zamówienia składane będą ze szczególnym uwzględnieniem ewentualnych posiłków dietetycznych i zaleceń lekarskich. Ilość zamawianych posiłków powinna być odnotowana w zapotrzebowaniu żywnościowym.
7. Wykonawca umożliwi zamówienie dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych oddzielnie posiłków (np. w sytuacji przyjęcia pacjenta po godzinach wydawania śniadań, uwzględniając wydanie przyjętemu pacjentowi tylko obiadu oraz kolacji, bez konieczności liczenia pełnego dnia żywieniowego – osobodnia) przy uwzględnieniu proporcji ceny zestawu śniadaniowego i kolacji po 1/4 kwoty oraz ceny zestawu obiadowego 1/2 kwoty przyjętej za pełny jeden dzień żywieniowy jednej osoby – osobodzień.

VI. ZASADY PŁATNOŚCI ZA POSIŁKI

1. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem specyfiki diet.
2. Wykonawca ma obowiązek zafakturowania dokładnej liczby dostarczonych posiłków z uwzględnieniem podziału na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje.
3. Podstawą rozliczenia jest stawka (cena) osobodnia żywienia, wskazana w ofercie Wykonawcy, przy uwzględnieniu proporcji ceny zestawu śniadaniowego i kolacji po 1/4 kwoty oraz ceny zestawu obiadowego 1/2 kwoty przyjętej za pełny jeden dzień żywieniowy jednej osoby – osobodzień.
4. W przypadku diety 5-posiłkowej koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, a podwieczorku do obiadu.
5. Wsad do kotła, rozumiany jako przewidywany średni dzienny koszt surowców, nie może być niższy niż 49% ceny ofertowej za osobodzień. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny wsadu do kotła.
1. Zamawiający uprawniony jest do zmniejszenia rzeczywistych ilości zamawianych posiłków w stosunku do szacunkowej ilości potrzeb, co spowoduje zmniejszenie wartości niniejszej umowy. Minimalna wartość zamówień nie będzie niższa niż 80 % wartości brutto określonej w § 2. ust. 3 Umowy.

VII. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązany jest do stałego posiadania w miejscu wykonywania pracy aktualnego orzeczenia lekarskiego pracowników do celów epidemiologiczno-sanitarnych.
2. W razie nadzwyczajnej sytuacji, skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie

- pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, po wcześniejszym poinformowaniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, tj.:
 - odpowiednia gramatura,
 - wartość energetyczna i odżywcza,
 - właściwe walory smakowe i estetyczne,
 - czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
 - dobór właściwych surowców,
 - dobór właściwych procesów technologicznych zgodnie z zamawianą dietą
 4. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.
 5. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje:
 - zakup surowców i produktów niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy w punktach zapewniających ich wysoką jakość, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym,
 - transport posiłków do siedziby Zamawiającego znajdującej się w Grajewie, ul. Konstytucji 3 Maja 34, 19-200 Grajewo
 - rozładunek termosów i pojemników z posiłkami w miejscu wskazanym przez Zamawiającego
 - załadunek pustych termosów i pojemników z resztkami po konsumpcji,
 6. Od Wykonawcy wymaga się aby zatrudniał przez cały okres umowy wykwalifikowanych pracowników: tj. na stanowisku:
 - a) dietetyka - osobę posiadającą wykształcenie wyższe kierunkowe oraz co najmniej 2 letnie doświadczenie zawodowe z zakresu żywienia zbiorowego
 - b) kucharza – osobę legitymującą się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 2 letnie doświadczenie z zakresu żywienia zbiorowego
 7. Wykonawca oświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowaniem, gotowaniem i wydawaniem posiłków przebyli szkolenia w zakresie BHP, p/poż, są odpowiednio przeszkoleni i posiadają wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego i dietetyki oraz zasad higieny, a także zobowiązuje się by jego pracownicy przestrzegali wszelkich obowiązujących przepisów minimum sanitarnego, dezynfekcji i higieny pomieszczeń służby zdrowia (zgodnie z obowiązującymi procedurami i wytycznymi), utrzymania czystości pomieszczeń, procedur postępowania z materiałem zakaźnym, higieny osobistej, mycia rąk jako podstawowej czynności zapobiegającej rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych, znajomości diet.
 8. Wykonawca najpóźniej w dniu podpisania umowy zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu wykazu osób odpowiadających za wykonywanie usługi oraz udostępni do wglądu orzeczenia lekarskie do celów epidemiologiczno-sanitarnych.

VIII. KONTROLA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania stanu wykonania Umowy i zgłaszania na piśmie, wszelkich zastrzeżeń.
2. Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury, ilości dostarczanych posiłków zgodnie z jadłospisem oraz kontrolowania prawidłowości wykonania umowy i sporządzania protokołu kontroli.
3. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków, a Zespołowi Kontroli Zakażeń Szpitalnych umożliwienia kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z wymaganą dietą i menu oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji.
6. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego w ciągu 5 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz decyzji zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie produkcji posiłków i dystrybucji w systemie cateringowym (w tym zatwierdzenia środków transportu żywności, jeśli zatwierdzenie nie odbyło się oddzielnym dokumentem) organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie porcjowania i wydawania gotowych posiłków w siedzibie Zamawiającego oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wskazanej przez Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków.
8. Uwagi dotyczące nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę wpisywane będą do protokołu z kontroli/reklamacji przez Zamawiającego.
9. Kontrola, o której mowa powyżej powinna być przeprowadzana w obecności przedstawiciela Wykonawcy
10. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych posiłków, jeśli temperatura posiłku będzie niezgodna z podaną w części IV „Wymogi dotyczące przygotowania i dostawy posiłków”.
11. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych do oddziału posiłków, jeżeli: opakowanie będzie uszkodzone, temperatura posiłku będzie niezgodna z podaną w części IV **„Wymogi dotyczące przygotowania i dostawy posiłków”**. ilość i rodzaj diet oraz pozostałych posiłków będzie niezgodna z zamówieniem, posiłek będzie niepełny (brak składnika posiłku lub jego części).
12. Reklamacje będą zgłaszane pisemnie bądź mailowo na "Karcie reklamacji posiłków". Karta reklamacji potwierdzana i przyjmowana jest przez pracownika wyznaczonego przez Wykonawcę. Wykonawca do przyjmowania i potwierdzania reklamacji wyznacza jedną osobę z każdej zmiany pracowniczej: Pana/ Panią (imię i nazwisko)
13. W przypadku zmiany osoby odpowiedzialnej za przyjmowanie reklamacji, Wykonawca wyznaczy inną osobę i w formie pisemnej/mailowej poinformuje Zleceniodawcę o tej zmianie.
14. W razie reklamacji posiłku w dniu powstania nieprawidłowości z winy Wykonawcy zobowiązany jest on na koszt własny do przygotowania posiłku lub produktu zamiennego w czasie do 1 godziny od zgłoszonej reklamacji.
15. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania próbek żywności i przechowywania ich w odpowiednich warunkach do celów sanitarno – epidemiologicznych, dodatkowe próbki powinny być przechowywane u Zamawiającego. 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 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).
16. Wykonawca zobowiązany jest udostępniać Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej i badania wody.
17. 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.
18. Zamawiający ma prawo wglądu do kartotek magazynowych oraz faktur zakupu w celu sprawdzenia wartości wsadu do kotła.
19. Wykonawca zobowiązany jest do pokrywania kosztu wykonania na zlecenie Zamawiającego badania jeżeli będą tego wymagały kontrole zewnętrzne np. kontrole sanepidu. Badanie będzie wykonywane przez niezależne akredytowane laboratorium