

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Posiłki oraz ich dostarczanie:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi-dostarczenia posiłku obiadowego w formie cateringu dla pacjentów Szpitala Uniwersyteckiego nr 2 im.dr Jana Bizuela w Bydgoszczy. Wykonawca, zobowiązany jest realizować przedmiotowe usługi z zachowaniem należytej staranności, zgodnie z postanowieniami niniejszej SIWZ 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 SIWZ nie zwalnia Wykonawców z obowiązku ich dopełnienia.
 2. Przedmiotowe usługi będą realizowane codziennie, przez okres 6 miesięcy (z możliwością zmiany terminu rozpoczęcia usługi i długości jej trwania) , jednak nie wcześniej niż od dnia 16.08.2019 r.
 3. Zamawiający szacuje ilość zestawów obiadowych dziennie na poziomie: ok. 320-400 zestawów.:
 5. Łączna ilość obiadów w zakładanym okresie **60 000** 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.
 6. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP) – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2018 r poz. 1541)
 7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych - zaleceń i wymagań Instytutu Żywności i Żywienia, tj. odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, dziennych racji pokarmowych i doboru produktów - z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej.
- Przewiduje się spotkanie przedstawiciela Zamawiającego z dietetykiem Wykonawcy przed datą rozpoczęcia dostaw posiłku w celu ujednoczenia oczekiwań stron.**
8. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych (10-dniowych jadłospisów) uwzględniających sezonowość i święta. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę ,składniki i oznaczenie alergenów dla każdej potrawy oddzielnie w poszczególnych dietach, obliczoną dzienną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, wit. C, błonnik) dla diety normalnej , lekkiej i cukrzycowej codziennie, lub na żądanie zamawiającego w każdej innej zleconej diecie, oraz wartość dzienną wsadu do kotła - obiad dla diety normalnej , lekkiej i cukrzycowej codziennie. Ponadto wykonawca zobowiązany jest załączać do jadłospisów dekadowych receptury potraw - wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia i przedstawić jadłospis Zamawiającemu z 14-dniowym(przy uwzględnieniu jedynie dni roboczych)wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 5 dni roboczych (od ich otrzymania). W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki w terminie 3 dni. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów.
 9. Do każdego posiłku obiadowego wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw gotowanych dostosowanych odpowiednio do diety. Jadłospisy powinny zostać opracowane w oparciu o modelowe dzienne racje pokarmowe dla pacjentów wyrażone w gramach produktów przedstawione w opracowaniu z 2010 roku „DIETETYKA Żywnie Zdrowego i Chorego Człowieka” Hanna Ciborowska i Anna Rudnicka .Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
„SYSTEMY DIETETYCZNE DLA ZAKŁADÓW SŁUŻBY ZDROWIA “ Helena Szczygłowa Instytut Żywności i Żywienia im. prof. Dra med. Aleksandra Szczygła
 10. 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 , Boże Narodzenie, Wigilia itp.
 11. W jadłospisie musi być uwzględnione masło o zawartości tłuszczu 82%, podane jako jednorazowe 1szt. =10g. do obiadu w diecie wrzodowej, wątrobowej i trzustkowej
 12. W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:
 - warzywa w postaci dodatków gotowane i surówki
 - kasze, makarony, ryż, ziemniaki jako dodatek do 2 dania
 - potrawy z ryb (1 raz w tygodniu),
 - zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa, drób, ryby), gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych,
 13. obiady muszą być gorące i przygotowywane w dniu ich wydania, dostarczane w godzinach 12³⁰-13⁰⁰ .Posiłki obiadowe nie mogą zawierać przypraw z glutaminianem sodu (np. kostki rosółowe, itp.) Zupy gotowane na wywarze jarskim, mięsny lub maśle 82 % tłuszczu..
 14. 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 raz w tygodniu – mięso mielone, 1 razy w tygodniu mięso gulasz(drobiowy, lub wieprzowy), 2 razy w tygodniu cała porcja mięsa, 1 raz w tygodniu ryba, 2 razy na 10 dni obiad bezmięsny w zamian za mięso mielone.
 15. Wyklucza się serwowania puree ziemniaczanego na bazie suszu.
 16. Posiłki w chwili podania muszą posiadać temperaturę nie niższą niż: zupa temp. min. 75°C, drugie danie (sos, mięso, ziemniaki dodatek warzywny na ciepło). temp. min.63 ° C, surówki temp. max. 8 ° C.
 17. Przygotowanie obiadu przez pracowników Wykonawcy winno odbywać się w pomieszczeniach kuchni Wykonawcy z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu i indywidualnych ściśle według zleceń lekarskich.

18. Przykładowe diety stosowane w Szpitalu Uniwersyteckim nr 2 im dr Jana Bizuela w Bydgoszczy i krótki opis tych diet, szczegółowe wykazy produktów dozwolonych i zabronionych jak i technik kulinarnych w poszczególnych dietach to wiedza fachowego personelu i publikacje przywołane w punkcie 9 załącznika nr 1 do SIWZ. Do każdej z tych diety możliwe jest dołożenie opisu potraw wykluczających ze względu na choroby współistniejące. Jest to zawsze zgodne ze zleceniem lekarza i wymaga uwzględnienia przy produkcji posiłku.

DIETA NORMALNA

W diecie normalnej dozwolone są wszystkie potrawy i produkty oraz wszystkie techniki sporządzania posiłków.

DIETA POŁOŻNICZE

Dieta położnicza jest modyfikacją diety normalnej. Z diety należy wykluczyć produkty wzdymające, np. groch suchy, fasola sucha, por, kapusta biała, kiszona itp. Pacjentkom na diecie położniczej nie podajemy także kwaśnych zup, np. ogórkowej, żurku, szczawiowej.

DIETA LEKKA

Dieta powinna pokryć zapotrzebowanie energetyczne i dostarczyć takiej ilości składników pokarmowych, jak dieta normalna. Do sporządzenia posiłków dla w/w diety, wybieramy produkty łatwo strawne oraz techniki sporządzania posiłków takie jak – gotowanie, duszenie, pieczenie bez dodatku tłuszczu.

DIETA MIELONA

Dieta ta jest modyfikacją diety lekkiej. Mięso lub ryba musi być w postaci mielonej, jarzynka, gotowana, rozdrobniona, ziemniaki gotowane, dodatkowa podajemy sos. Nie podajemy surówek, klusek, pierogów, kasz, ryżu.

DIETA LEKKA POŁOŻNICZA

Dieta jest modyfikacją diety lekkiej. Oprócz głównych zaleceń diety lekkiej, pacjentkom na diecie lekkiej położniczej nie podajemy także kwaśnych zup, np. ogórkowej, żurku, szczawiowej.

DIETA MIAŻDŻYCOWA

Najważniejsze w tej diecie jest ograniczenie spożycia nasyconych kwasów tłuszczowych. Potrawy podajemy gotowane, bez sosów, eliminujemy potrawy wzdymające, żółtka jaj, śmietaną, podroby. Wybieramy produkty chude, np. filet kurczaka, schab, chude ryby. Zwiększamy ilość błonnika poprzez dodatkowe surówki, jarzynki gotowane.

DIETA WYSOKOBIAŁKOWA

Dieta jest modyfikacją diety lekkiej i polega na zwiększeniu ilości białka. Białko powinno pokrywać zapotrzebowanie energetyczne w 15- 20%. Podaż białka zwiększamy poprzez dodatkową porcję mięsa, ryby.

DIETA NISKOSODOWA

Dieta jest modyfikacją diety lekkiej. W diecie tej nie dosalamy potraw. Wykluczamy też przyprawy zawierające sól, a także ogórki kiszane.

DIETA BEZMIĘSNA (WEGETARIAŃSKA)

Z diety tej wykluczamy całkowicie produkty z mięsa i przetwory mięsne.

DIETA CUKRZYCOWA

W diecie tej wykluczamy z żywienia glukozę, fruktozę, sacharozę. Planując posiłek dla diety cukrzycowej należy pamiętać o chorobach współistniejących, np. dieta cukrzycowa- wątrobowa, cukrzycowa mielona, cukrzyca nisko białkowa, itp. Pacjenci na w/w diecie otrzymują do obiadu surówkę **oraz** jarzynkę gotowaną, aby w ten sposób zwiększyć podaż błonnika, oczywiście jeśli choroba pozwala na surowe warzywa. Jeśli nie jest możliwe podawanie surowych warzyw to podajemy dwie jarzynki gotowane

DIETA TRZUSTKOWA

W diecie tej ograniczamy tłuszcz oraz błonnik. Jest to dieta nisko resztkowa. Wybieramy chude gatunki mięs i ryb, takie jak schab, filet drobiowy, chude gatunki ryb. Warzywa i owoce podajemy w postaci jarzynek gotowanych, soków. Z diety wykluczamy produkty ciężkostrawne, wzdymające, strączkowe, Technologia przygotowywania potraw to gotowanie. Do zabeliania zup nie używamy śmietany, nie podajemy sosów, ziemniaki podajemy ze świeżym masłem o zawartości tłuszczu 82%.

DIETA WRZODOWA

W diecie tej ograniczamy tłuszcz oraz błonnik. Jest to dieta nisko resztkowa. Wybieramy chude gatunki mięs i ryb, takie jak schab, filet drobiowy, chude gatunki ryb. Warzywa i owoce podajemy w postaci jarzynek gotowanych, soków. Z diety wykluczamy produkty ciężkostrawne, wzdymające, strączkowe, Technologia przygotowywania potraw to gotowanie. Do zabeliania zup nie używamy śmietany, nie podajemy sosów, ziemniaki podajemy ze świeżym masłem o zawartości tłuszczu 82%.

DIETA WĄTROBOWA

W diecie tej ograniczamy tłuszcz oraz błonnik. Jest to dieta nisko resztkowa. Wybieramy chude gatunki mięs i ryb, takie jak schab, filet drobiowy, chude gatunki ryb. Warzywa i owoce podajemy w postaci jarzynek gotowanych, soków. Z diety wykluczamy produkty ciężkostrawne, wzdymające, strączkowe, Technologia przygotowywania potraw to gotowanie. Do zabeliania zup nie używamy śmietany, nie podajemy sosów, ziemniaki podajemy ze świeżym masłem.

DIETA BEZMLECZNA BEZRESZTKOWA

Z diety tej całkowicie wykluczamy mleko i przetwory mleczne. Ograniczamy także spożycie błonnika. Z diety wykluczamy produkty ciężkostrawne, wzdymające, strączkowe. Wybieramy chude gatunki mięs i ryb, takie jak schab, filet drobiowy, chude gatunki ryb. Warzywa i owoce podajemy w postaci jarzynek gotowanych, soków. Sosy i zupy podprawiamy tylko zawiesiną z mąki.

DIETA HEMATOLOGICZNA

Dieta jest modyfikacją diety lekkiej, Chorym nie podajemy surowych warzyw i owoców. Wykluczamy także warzywa strączkowe- fasolka, groszek jako dodatek do II dania i zup.

DIETA BEZMLECZNA

Dieta jest modyfikacją diety lekkiej. Z diety tej całkowicie wykluczamy mleko i przetwory mleczne.

DIETA BEZGLUTEMOWA

Dieta jest modyfikacją diety lekkiej. Z diety całkowicie wykluczamy produkty zawierające gluten, takie jak - mąka pszenna, żytnia, kasza jęczmienna itp. Do przygotowania potraw używamy mąkę kukurydzianą, jaglaną, kaszę gryczaną itp.

DIETA NISKOPURYNOWA

Z diety tej wykluczamy produkty i potrawy zawierające duże ilości puryn i szczawianów, a więc wywary mięsne, kostne, szpinak, szczaw, rabarbar. W diecie ograniczamy spożycie tłuszczu, dlatego wybieramy chude gatunki mięs i ryb. Zupy i sosy przygotowujemy na bazie wywarów jarzynowych.

DIETY INDYWIDUALNE

Diety zlecane przez lekarzy indywidualnie dla danego pacjenta. Często są to diety eliminacyjne, np. bez selera, bez marchwi, bez niku, bez salicylanów, itp. Mogą to być także diety takie, jak dieta bezmleczna, wysokobiałkowa, dieta wysoko węglowodanowa, dieta wegańska, dieta bez wieprzowiny, ziemniaków, marchwi, selera i laktozy. Różnego rodzaju diety indywidualne mogą łączyć się z dietą cukrzycową.

19. Wykonawca zapewni pracownikom odpowiednie schludne, czyste, białe uniformy, identyfikatory i zobowiązany jest do stałego posiadania w miejscu wykonywania pracy aktualnego orzeczenia lekarskiego pracowników do celów epidemiologiczno-sanitarnych.

20. Dowóz obiadu będzie odbywać się codziennie przez 7 dni w tygodniu w godz. 12³⁰- 13⁰⁰. Dostarczenie posiłku przez Wykonawcę na każdy oddział Szpitala zgodnie z zamówieniem, przekazanie, sprawdzenie prawidłowej realizacji zamówienia z osobą odpowiedzialną z oddziału i potwierdzenie odbioru ze strony Zamawiającego. Do każdego oddziału wraz z posiłkiem obiadowym dostarczony zostanie jadłospis wersja papierowa na 1dzień wcześniej (do zawieszenia w gablocie oddziału) z informacją zestawu obiadowego w poszczególnych dietach (danego oddziału), ilością w gramach potrawy serwowanej, kaloryczności, składników i alergenów w zestawie

21. Dowóz obiadu będzie odbywać się codziennie do 20 oddziałów szpitalnych położonych na 7 poziomach budynku głównego i 3 poziomach pawilonu. W obu budynkach dojazd bezpośrednio od wejścia windami.

22. Godzina i forma zgłoszeń codziennych raportów ilości obiadów na dzień bieżący zostanie ustalona przez Zamawiającego i Wykonawcę po podpisaniu umowy. Jednak zgłoszenia zostaną dostarczone do Wykonawcy nie później niż do godz. 9⁰⁰ Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia pod względem ilości posiłków i rodzajów diet, z uwagi np. na niezaplanowane przyjęcia lub wypisy pacjentów zgłoszenie różnic pacjentów ilościowych i rodzaju diet nastąpi nie później niż na 2 godziny przed obiadem, przy uwzględnieniu godziny dowozu obiadu tj. do godz. 10³⁰.

23. Posiłki winne być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną bez używania produktów instant lub półproduktów (np. zup instant, pierogów mrożonych, potraw mięsnych mrożonych).

24. 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.

25. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj.:

- a) odpowiednia gramatura,
- b) wartość energetyczna i odżywcza,
- c) właściwe walory smakowe i estetyczne,
- d) czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
- e) dobór właściwych surowców,
- f) dobór właściwych procesów technologicznych
- g) zgodny z ofertą wsad do kotła

26. Posiłek obiadowy powinien być przywożony na poszczególne oddziały wg zgłoszonej ilości i zgodnie z zamawianymi dietami 0,5 godziny przed wydaniem posiłku w godzinach 12³⁰-13⁰⁰

27. Transport termicznie przetwarzanych składników posiłków powinien się odbywać w specjalnie do tego przeznaczonych termosach-bemarach zachowujących właściwą temperaturę i wilgotność.

28. Posiłki gorące muszą być zapakowane w pojemniki typu GN zamykane pokrywami z silikonowymi uszczelkami służące jako pojemniki wewnętrzne, a następnie w pojemniki termoizolacyjne - termoporty (pojemniki zewnętrzne), zabezpieczające przed schłodzeniem w czasie transportu lub termosy kwasoodporne

29. Posiłki zimne wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych muszą być pakowane w szczelnie zamykane j pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością (pojemniki wewnętrzne) lub pojemniki typu GN z pokrywami z silikonowymi uszczelkami, a następnie zapakowane do termoportów (pojemników transportowych) tak, by zapewnić transport w odpowiednio niskich temperaturach, lub termosy kwasoodporne

30. Wszystkie pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą być estetyczne, bez ubytków, czyste, posiadać stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.

31. Pojemniki termoizolacyjne, termosy, GN-y oraz inne zamykane pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą być opisane nazwą Zamawiającego i docelowego oddziału, diety której dotyczy posiłek i ilością porcji w pojemniku. Nie dopuszcza się zalewania porcji w całości mięsa sosem. Ma to na celu łatwiejsze liczenie porcji w pojemniku przez personel oddziału.

32. Odbiór pojemników, termosów służących do dostarczenia posiłków na oddziały będzie odbywał się w godzinach 14³⁰-15⁰⁰ przez wykonawcę.

33. Diety podstawowe i ich ilość w analogicznym okresie roku 2018.

NORMALNA	15305
POŁOŻNICZA	4502
LEKKA POŁOŻNICZA	4037
LEKKA	14232
MIELONA	1038
MIAŻDŻYCA	41
WYSOKOBIAŁKOWA	527
NISKOSODOWA	13
CUKRZYCA	13404

TRZUSTKOWA	705
WRZODOWA	267
WĄTROBOWA	1869
BEZMLECZNA BEZRESZTKOWA	824
HEMATOLOGICZNA	1507
BEZMLECZNA	464
BEZGLUTENOWA	86
WEGETARIAŃSKA	196
NISKOPURYNOWA	76
INDYWIDUALNE	266
RAZEM	59359

Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczonych na jeden posiłek obiadowy dla diety normalnej i lekkostrawnej. W pozostałych zlecanych dietach zalecenia żywieniowe

OBIAD:

ENERGIA (kcal) – 40 % (+/- 15 %) - 880 kcal

BIĄŁKO(g) – od 25 g do 35 g

TŁUSZCZE (g)- 20 g- 34 g

WĘGLOWODANY(g)- 110g – 150 g

Zawartość błonnika w posiłku nie powinna być mniejsza niż 6 g na osobę .

Dodatek soli dodanej do potraw nie powinien przekraczać 1,5 – 2 g na osobę.

Minimalna wielkość gotowej porcji dla jednego pacjenta posiłek obiadowy

MIĘSO DUSZONE, GOTOWANE, SMAŻONE- 80g

GULASZ -200g

ZIEMNIAKI-300g

SURÓWKA-150g

JARZYŃKA GOTOWANA- 150g

KASZA NA SYPKO-300g

RYŻ NA SYPKO-300g

MAKARON – 300G

SOS DO MIĘSA- 50g

SOS JAKO DODATEK DO II DANIA- 200g

RYBA SMAŻONA PANIEROWANA- 150g

RYBA GOTOWANA- 100g

ZUPA- 300ml

Kontrola Zamawiającego:

1. Wykonawca odpowiedzialny jest za całkowity proces mycia wszelkich pojemników po obiedzie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji ww. pojemników w których będą dostarczane posiłki.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania stanu wykonania Umowy i zgłaszania na piśmie, wszelkich zastrzeżeń.
4. Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury, ilości dostarczanych posiłków zgodnie z jadłospisem, temperatury posiłków oraz kontrolowania prawidłowości wykonania umowy i sporządzania protokołu kontroli.
5. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków, a Zespołowi Kontroli Zakażeń Szpitalnych umożliwienia kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym.
6. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji przedmiotu zamówienia. Badania przeprowadzane są co najmniej 1 raz na 6 miesięcy na koszt Wykonawcy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
8. 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. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje posiłki w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
9. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wskazanej przez Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków. Wiąże się to z codziennym dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z pełnego posiłku obiadowego przyjętego na dany dzień. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana. Dostarczana porcja degustacyjna będzie odwzorowaniem diety w danym dniu wskazanej przez Zamawiającego.
10. Uwagi dotyczące nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę wpisywane będą do protokołu z kontroli/reklamacji przez Zamawiającego. Kontrola, o której mowa powyżej powinna być przeprowadzana w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych do oddziału posiłków, jeżeli: opakowanie będzie uszkodzone, temperatura posiłku będzie mniejsza niż 10% wymaganej, ilość i rodzaj diet oraz pozostałych posiłków będzie niezgodna z zamówieniem, posiłek będzie niepełny(brak składnika posiłku lub jego części).

Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na "Karcie reklamacji posiłków" potwierdzonej przez pracownika Wykonawcy i po stronie Zamawiającego przez pielęgniarkę/pielęgniarkę koordynującą oddziału, którego dotyczy reklamacja. 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. W przypadku zmiany osoby odpowiedzialnej za przyjmowanie reklamacji, Wykonawca wyznaczy inną osobę i w formie pisemnej poinformuje Zleceniodawcę o tej zmianie. Kopia karty reklamacji pozostaje u pielęgniarki/pielęgniarki koordynującej oddziału, którego dotyczy reklamacja. W razie reklamacji posiłku z winy Wykonawcy zobowiązany jest on na koszt własny do przygotowania posiłku lub produktu zamiennego w czasie do 1 godziny od zgłoszonej reklamacji.

11. Wykonawca zobowiązany jest udostępniać Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z badania wody.

12. 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.

13. Zamawiający ma prawo wglądu do kartotek magazynowych oraz faktur zakupu w celu sprawdzenia wartości wsadu do kotła.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu orzeczenia lekarskie pracowników do celów epidemiologiczno-sanitarnych.

Zamawiający