Załącznik nr 10 SWZ

Załącznik nr 1 do umowy ………………..

WYKAZ DIET

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa diety: | Wymagania Zamawiającego: |
| 1. Dieta podstawowa dla osób zdrowych, zawiera wszystkie składniki pokarmowe skomponowane w 5 posiłków dziennie.
 | Energia 2200 - 2400 kcalbiałko 66-85g - 12-15,5%tłuszcze 65-73g – 26,5-30%węglowodany 275-385 – 50-70% |
| 1. Dieta wegetariańska
 | Energia 2200 - 2400 kcalbiałko 66-85g – 12-15,5%tłuszcze 65-73g – 26,5-30%węglowodany 275-385 – 50-70% |
| 1. Dieta lekkostrawna dla osób ze schorzeniem układu pokarmowego:

Energia 2000 kcalbiałko 65-80g – 13-16%tłuszcze 55,5-65g – 25-29,5% węglowodany 250-350g – 50-70%1. Dieta w formie przetartej niskotłuszczowa:

Energia 2000 kcalbiałko 80-85g – 16-17%tłuszcze 35-40g – 15,5-18%węglowodany 330g – 66,5%1. Dieta w formie papki:

Energia 2000 kcalbiałko 65-80g – 13-16%tłuszcze 55,5-65g – 25-29,5%węglowodany 250-350g – 50-70%1. Dieta w formie płynu (kleikowa):

Energia 1000 kcalbiałko 40-50g – 16-20%lub 60g – 24%tłuszcze 33-35g – 30-35%węglowodany 110-135g – 44-54%1. Dieta płynna odżywcza:

Energia 2000 kcalbiałko 80-100g – 16-20%lub 120g – 24%tłuszcze 66,6-77,7g – 30-35% węglowodany 220-270g – 44-54%1. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa):

Energia 2000 kcalbiałko 60-85g – 12-17%tłuszcze 35-44g – 16-20%max. 12g frakcji nasyconejwęglowodany 330g – 66,5%1. Dieta ubogo-białkowa (nerkowa):

Energia 2000 kcalBiałko 8 -10% 40-50g/dobęTłuszcz 30% 65-70g/dobęWęglowodany 60% 310g/dobę1. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa):

Energia 2000 kcalBiałko 80g – 16%Tłuszcze 44-70g – 20-31%Węglowodany 250-332g – 52-66,5 %1. Dieta ubogo-resztkowa ograniczająca błonnik pokarmowy, szczególnie frakcji nierozpuszczalnej (jelitowa):

Energia 2000 kcalBiałko 80g – 16%Tłuszcze 44-70g – 20-31%Węglowodany 250-332g – 52-66,5 % |
| 1. Dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych:
2. stosowana w cukrzycy 3 i 5 – posiłkowych:

3 posiłki:Energia 1800-2000 kcalEnergia 1800 kcalbiałko 67-90g – 15-20%tłuszcze 60-70g – 30-35%węglowodany 202-225g – 45-50%5 posiłków:Energia 2000-2200 kcalbiałko 75-100g – 15-20%tłuszcze 66-77g – 30-35%węglowodany 225-250g – 45-50% 1. Dieta bogato-resztkowa stosowana w zaparciach:

Energia 2200 - 2400 kcalbiałko 66-85g – 12-15,5%tłuszcze 65-73g – 26,5-30%węglowodany 275-385 – 50-70%błonnik min. 20g/dobę |
| 1. Diety indywidualne
 |
| 1. Dieta w fenyloketonurii
 | Dieta zawierająca produkty ubogie w fenyloalaninę, zapewniająca pokrycie zapotrzebowania energetycznego. Podstawę diety stanowią preparaty niskofenyloalaninowe i bezfenyloalaninowe. Poziom białka całościowo musi być spełniony na podstawie normy IŻŻ.  |
| 1. Dieta w tyrozonemi
 | Z diety wyklucza się produkty wysokobiałkowe zawierające tyrozynę. Poziom białka całościowo musi być spełniony na podstawie normy IŻŻ. |
| 1. Dieta w niedokrwistości
 | Odpowiednia podaż żelaza, witaminy C, B12 i kwasu foliowego (na podstawie norm IŻŻ). |
| 1. Nietolerancje pokarmowe/ Alergie
 | Między innymi w celiakii wykluczamy gluten. Przy deficycie laktazy niwelujemy laktozę. |
| 1. Owowegetarianizm
 | Dopuszczenie jaj w menu. Szczególne uwzględnienie żelaza i wit. B12 (na podstawie norm IŻŻ). |
| 1. Laktowegetarianizm
 | Wykluczenie jaj w zamian za mleko i jego przetwory |
| 1. Laktoowowegetarianizm
 | Do jadłospisu planować nabiał czy miód. |

Wymagania dotyczące jakości posiłków:

1. Dopuszczalna tolerancja zmiany kaloryczności +/-10% wyłącznie w diecie płynnej,
w pozostałych dietach dopuszczalne +10%. Jak i zmiany potraw i posiłków wewnątrz jadłospisów dekadowych  ze względu na sezonowość czy specyfikę potraw.
2. Stosowanie w dziennej racji pokarmowej wszystkich grup produktów spożywczych lub ich zamienników zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
3. Urozmaicenie posiłków ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw.
4. Dopuszcza się stosowanie produktów mrożonych warzywno-owocowych wyłącznie
w sytuacjach niedostępności innych produktów świeżych.
5. Uwzględnienie szczególnych zaleceń lekarskich i modyfikacja posiłków
z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych dotyczących ograniczeń i specyfiki diet. W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej) w odniesieniu do potraw mających wpływ na podnoszenie poziomu cukru we krwi u pacjentów cukrzycowych, zwłaszcza na oddziale wewnętrznym np., zamiast zupy mlecznej na śniadanie na dodatkową porcję produktu białkowo-tłuszczowego (zamiennie: wędlina I gatunek- min 80% mięsa, jajko, ser twarogowy, serek homogenizowany naturalny bez dodatku cukru), oraz węglowodanowego (pieczywo ciemne) do śniadań i kolacji, w porcjach odpowiadających kaloryczności zupy mlecznej w celu zapewnienia dziennego zapotrzebowania kalorycznego.
6. Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie
z indywidualnym zaleceniem lekarza i zaleceniami dietetyczki Zamawiającego.
7. **Całodzienne wyżywienie obejmuje:**
	1. śniadanie

- codzienne podawanie zup mlecznych zamiennie z jogurtem;

- nie mniej niż 2-3 razy w dekadzie kawa mleczna zbożowa;

- dodatek warzywny lub owocowy do każdego posiłku, w odniesieniu do warzyw nie mniej niż 100 g, w odniesieniu do owoców nie mniej niż 120 g,

* 1. obiad dwudaniowy z dodatkiem warzyw – w dwóch postaciach ( gotowanych i surowych w posiłku oraz w kompocie) w tym:

W diecie podstawowej:

- nie więcej niż  2 razy w dekadzie dopuszcza się stosowanie dań półmięsnych lub bezmięsnych typu: makaron z dodatkami, risotto, gulasz, kapusta z grochem, fasolka po bretońsku, bigos itp.;

- nie dopuszcza się powtarzalności potraw w daniach obiadowych w dekadzie;

W diecie łatwo strawnej oraz w pozostałych dietach:

- nie więcej niż 3 razy w dekadzie np.: makaron z dodatkami, risotto, gulasz, ryba w jarzynach;

- dopuszcza się powtarzalność zup nie częściej niż 2 razy w dekadzie, jednak nie dopuszcza się powtarzalności drugich dań, dopuszcza się użycie tych samych warzyw w zupie i drugim daniu;

W diecie łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej):

- wymagane dwa rodzaje surówek lub przetworów warzywnych do obiadu, lub surówki i przetworu warzywnego;

Niezależnie od dekady potrawa rybna – co piątek w każdej z diet.

* 1. kolację

- dodatek warzywny lub owocowy do każdego posiłku, w odniesieniu do warzyw nie mniej niż 100 g., w odniesieniu do owoców nie mniej niż 120 g. Preferowany dodatek warzywny do kolacji.

W szczególności Zamawiający wymaga gramatury składników posiłków:

- pieczywo minimum 90 g, w tym razowe;

- masło extra, min 82%, porcja min. 10 g.;

- wędlina: I gatunek wołowiny; min 60% zawartości mięsa wieprzowego; drób klasa A;

porcja min 60g.;

- warzywa min 100 g. lub owoce 120 g.;

- zupa mleczna min. 300 ml.;

- kompot na owocach min. 250 ml.;

- gorące napoje do śniadania i kolacji – min. 250 ml.;

- makaron, po ugotowaniu – min. 150g.;

- kasze, ryż, ziemniaki po ugotowaniu- min. 150 g.;

- dżemy, marmolady niskosłodzone- min. 30 g.;

- ser biały, twarogi- min. 60g.;

- jajo klasy A- min. 50 g., bez skorupki;

- pasztet mięsny o zawartości mięsa min. 30%;

- jogurt min. 150 g.;

- gulasze, pulpety, kotlety mielone- min. 80%;

- zawartość mąki w sosie max. 3-5 g. w jednej porcji;

- zupa do obiadu, minimum 150 ml, wsad składników stałych min. 60%;

8. **Zamawiający wymaga:**

1. uwzględnienie w diecie wysokobiałkowej dodatkowych produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego do śniadań i kolacji (zupy mleczne, serki twarogowe, serki homogenizowane, jogurty, porcja wędliny);
2. minimum 2 razy  w dekadzie dodatkowy produkt nabiałowy– jogurt, serek homogenizowany (w przypadku cukrzycy bez dodatku cukru – naturalne);
3. wykorzystanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, posiadających aktualne terminy ważności, zwracając szczególną uwagę na:

- podawanie przez Wykonawcę masła extra min 82% tł., do śniadania i kolacji;

- podawanie wędlin w gatunku I do śniadania i kolacji zgodnie
z jadłospisem dziennym i jadłospisami dekadowymi.

1. Pieczywo, wędliny, ser, masło, dodatki do śniadania i kolacji muszą być krojone
i wyporcjowane na jednego pacjenta.
2. Uwzględniania w całości żywienia potraw okolicznościowych z okazji: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii oraz Świąt Bożego Narodzenia oraz innych świat ( z uwzględnieniem dodatków cukierniczych), a koszt sporządzania będzie wkalkulowany w cenę jednostkową.
3. Menu potraw wynikających z tradycji świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt, uwzględniając propozycje upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego.

**Zamawiający wymaga, aby posiłki były urozmaicone, adekwatne do zamawianej diety szczególnie w przypadku diet papkowatych i płynnych.**

1. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami zawartymi w niżej wymienionych ustawach, rozporządzeniach, dyrektywach i obowiązującej literaturze:
* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U z 2018 r., poz.1541)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U z 2007r.Nr 80 poz.545)
* Rozporządzenie (WE) nr852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.)
* Ustawa z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz.U z 2019 r . poz.59)
* Ustawa z dnia 25 lutego 2011r. o substancjach chemicznymi i ich mieszaninach (Dz.U 2011 Nr 63 poz.322)
* Ustawa z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U z 2006 Nr17 poz.127)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 3 kwietnia 2017 r. w sprawie warunków napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz.U z 2007 r. Nr121 poz.841)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.03.2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U z 2019 r. poz.595)
* „Normy żywienia dla populacji polskiej -nowelizacja” M. Jarosz ,Warszawa 2020 r.
* „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”. H. Ciborowska, A. Rudnicka Warszawa 2019 r.
1. **Odziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki:**

a) Oddział Chirurgii Ogólnej;

b) Oddział Chirurgii Szczękowo-Twarzowej;

c) Oddział Ortopedii i Traumatologii Jednego Dnia;

c) Oddział Chorób Wewnętrznych;

d) Oddział Gastroenterologiczny;

d) Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii;

Oddziały znajdują się w dwóch lokalizacjach, ul Ogrodowa 11 oraz ul. Wojska Polskiego 51.

1. **Podstawą** do dostawy ilości posiłków i rodzaju diet na poszczególne dni i oddziały będzie zamówienie przekazane drogą mailową, do godziny 7.00 w odniesieniu do zapotrzebowania na dzień bieżący. Dopuszcza się korektę zamówienia na obiad i kolację w dniu bieżącym do godziny 11.00, drogą mailową,
2. **Wymagane godziny dostawy posiłków**
* śniadania - 7:15-7:45
* obiady – 12.30 – 12.45
* kolacje – 16.45 – 17.00
1. Posiłki powinny być dostarczane w odpowiednich termosach, pojemnikach GN spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne, utrzymujących odpowiednią temperaturę:
* Zupa - temp. nie niższa niż 80ºC
* Drugie danie – temp. nie niższa niż 70 ºC
* Napoje gorące min.85ºC
* Sałatki, surówki, wędliny i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2ºC do 8ºC

Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo ocenie ze strony Zamawiającego.

1. Posiłki dostarczane będą z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania, przekładania żywności. Termosy i pojemniki GN winny być oznakowane danymi ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków (rodzaj diety, ilość porcji).
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił wózek do transportu posiłków na poszczególne oddziały.
3. Przekazanie, odbiór posiłków i sprawdzenie zgodności gramatury posiłków, ilości
i rodzaju diet następować będzie w obecności pracowników Zamawiającego i Wykonawcy. Pracownik własnoręcznym podpisem potwierdza zgodność ilości porcji z zamówieniem.
4. Racje pokarmowe ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają odpowiednie ustawy oraz wykaz norm dziennych racji dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
5. Sporządzanie 3 jadłospisów dekadowych dla wszystkich diet i ich modyfikacja z uwzględnieniem sezonowości, oraz tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, przedstawianie ich do akceptacji, co najmniej z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
W przypadku negatywnej oceny przedmiotowych jadłospisów przez Zamawiającego, sugerowana korekta musi zostać dokonana w terminie maksymalnie 2 dni.
6. Podawanie tygodniowego jadłospisu wraz z gramaturą posiłków do wiadomości pacjentów poprzez wywieszanie go w miejscu ogólnie dostępnym na poszczególnych odcinkach Szpitala. Jadłospis winien zawierać informację o zwartości substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.
7. Usuwanie wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych, po każdym posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych
(np. Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej).
8. Odbiór brudnych pojemników, termosów bezpośrednio z odcinków Szpitala, mycie

dezynfekcja/wyparzanie naczyń transportowych należy do obowiązków Wykonawcy.

1. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu. Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U z 2007r.Nr 80 poz.545).
2. **Wykonawca w zakresie świadczenia usługi jest odpowiedzialny i zobowiązany do:**
	1. Przygotowania i dostarczenia posiłków z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej w pomieszczeniach Wykonawcy zgodnie z wymogami ustawowymi w tym zakresie jak również zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
	2. Prowadzenie dystrybucji posiłków na odcinki szpitala w sposób gwarantujący przestrzeganie norm higienicznych wraz z utrzymaniem ich właściwej temperatury określonej w punkcie 2.3.
	3. Odbiór i usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
	4. Przestrzeganie i utrzymywanie systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności/systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
	5. Ustalanie diet i sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez dietetyczkę/pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia.
	6. Pakowanie posiłków do szczelnych i odrębnych pojemników z opisanym podziałem na ilość i rodzaj diet na poszczególne odcinki Szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy:

* przestrzegania założenia poszczególnych diet;
* zapewnienia pracownikom wykonującym usługę jednolitego, estetycznego stroju;
* pobieranie i przechowywanie próbek żywnościowych z każdego posiłku zgodnie
z obowiązującymi przepisami;
* ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej;
* poniesienia odpowiedzialności i kosztów związanych z przedłużonym pobytem pacjentów spowodowanych zatruciem pokarmowym potwierdzonym przez SANEPID;
* zapewnienie na własny koszt i we własnym zakresie ciągłości żywienia pacjentów Szpitala
w przypadku awarii urządzenia, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia. Rozliczenia następować będą zgodnie z ustaloną ceną jednostkową, niezależnie od kosztów poniesionych przez Wykonawcę.
	1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
	2. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Zamawiający nie dopuszcza mycia naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych.
	3. Wykonawca zapewni pacjentom dostęp do informacji w formie całodziennych jadłospisów łącznie z podaniem jadłospisu diet jakie wymaga Zamawiający, zawierających asortyment, gramaturę poszczególnych składników posiłków. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze.
	4. Przedłożenie raz na kwartał Naczelnej Pielęgniarce/ Dietetyczce Szpitala protokołu przeprowadzonych badań żywności przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną badanej kaloryczności, składu procentowego (białko, tłuszcze, węglowodany) posiłków wydawanych dla pacjentów, badań mikrobiologicznych.
	5. W przypadku gdy Zamawiający uzna, że dostarczone posiłki nie spełniają kaloryczności wymaganej w diecie, przeprowadzi badanie pobranych próbek posiłków dostarczonych
	w danym dniu w Stacji Sanitarno Epidemiologicznej na koszt Wykonawcy.
	6. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli codziennej kontroli posiłków, prawidłowości porcjowania, gramatury, temperatury wydawanych posiłków w tym również oceny organoleptycznej posiłków oraz zastrzega sobie prawo do okresowego przeprowadzania oceny stopnia zadowolenia pacjentów (Ankieta satysfakcji pacjenta).
	7. Wykonawca będzie sporządzał miesięczne zestawienia diet oraz ich ilości zrealizowanych na poszczególnych oddziałach szpitala SP ZOZ MSWiA w Kielcach.
	8. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonane zgodnie z przepisami ustawy
	z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2010.136 poz.914 z późn. zm.), a w szczególności z zachowaniem przez podmioty zasady systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli.
	9. Dietetyk Wykonawcy przedstawi Zamawiającemu do 10 dnia każdego kolejnego miesiąca wyliczenia wartości odżywczej (B, T, W, kcal) Naczelnej Pielęgniarce/ Dietetyczce Szpitala, z 5 wybranych dni z każdego miesiąca dla diety lekkostrawnej i z ograniczeniem węglowodanów prostych. Przedstawienie może odbyć się w wersji elektronicznej.
	10. Ustala się, że przynajmniej raz na kwartał Dietetyk zobowiązany jest do uczestnictwa
	w spotkaniu przedstawicieli stron w siedzibie Zamawiającego celem oceny współpracy.
	11. Do przygotowywania posiłków należy używać wysokiej jakości naturalnych i świeżych produktów mięsnych, przygotowanych metodą tradycyjną bez używania gotowych produktów jak: mrożone klopsy, kiełbasy wymagające odgrzewania czy mrożone pierogi. Nie podawać wędlin niskiej jakości typu mortadela, pasztetowa, mielonki. Posiłki muszą być świeże i posiadać odpowiednią temperaturę, przygotowywane w dniu dostawy. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów oraz potraw z proszku.
	12. Posiłki przysługujące pacjentowi w zależności od godziny przyjęcia w oddziałach:
* przyjęcie pacjenta do godziny 7.00 żywienie całodzienne,
* przyjęcie pacjenta do godziny 11.00 - 2 posiłki; obiad +kolacja,
* przyjęcie pacjenta do godziny 15.00 – 1 posiłek; kolacja,
* w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie i obiad.
	1. Wykonawca dostarczy na każdy oddział dzienny jadłospis, który zawiera przeliczenie gramatury wydawanych porcji na miary gospodarcze np. 2 plastry, 3 łyżki, 2 kromki, 1 jajo, pół pomidora itp.).
	2. Wykonawca dostarczy 1 porcję każdego posiłku dodatkowo na potrzeby oceny organoleptycznej ze strony Zamawiającego.
	3. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia oddziałów (1 raz w miesiącu) w herbatę w ilości 100 g oraz cukru w ilości 1kg. Produkty przeznaczone są dla pacjentów.
1. **Reklamacje posiłków**
2. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji, co do jakości i ilości przygotowanego posiłku. Reklamacja będzie zgłaszana przez Zamawiającego (z poszczególnych oddziałów) w dniu dostawy posiłku na podstawie „Zapotrzebowania Żywnościowego - Niezgodność dostawy”.

W przypadku reklamacji posiłków kolacyjnych- do godz.10.00 dnia następnego.

Powyższe ograniczenia, co do terminu zgłaszania reklamacji, nie dotyczą zatruć, których źródłem będą posiłki dostarczane przez Wykonawcę, a których wykrycie nastąpi w terminie późniejszym. O każdym przypadku zatrucia, którego źródłem będą posiłki dostarczane przez Wykonawcę lub zachodzić będzie takie prawdopodobieństwo, Zamawiający poinformuje Wykonawcę niezwłocznie po jego wykryciu.

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków Wykonawcy w przypadku stwierdzenia w szczególności:

4.2.1 Nieprawidłowości jakościowych tj. posiłek niezdatny do spożycia z powodu:

a) przeterminowania-nieodpowiednia data przydatności do spożycia;

b) produkt z pleśnią, o niewłaściwym kolorze, konsystencji , zapachu, itp.;

c) niedogotowanych, rozgotowanych lub zanieczyszczonych składników;

d) o niewłaściwych walorach smakowych- przesolenie, przypalenie, itp.;

4.2.2. Nieodpowiedniej gramatury posiłku;

4.2.3. Nieodpowiedniej temperatury posiłku;

1. W przypadku stwierdzenia w/w nieprawidłowości Wykonawca zobowiązany jest do wymiany potraw lub produktów zakwestionowanych na posiłki pełnowartościowe w dniu dostawy, a w przypadku reklamacji posiłków dostarczonych na kolację-do godziny 10:00 dnia następnego od zgłoszenia reklamacji.
2. W razie odmowy lub opóźnienia (przekroczenie czasu podanego w pkt 4.3) w usuwaniu uchybień zgłaszanych jako reklamacje, Zamawiający może zrealizować dostawę u innego Wykonawcy i obciążyć dotychczasowego Wykonawcę poniesionymi w tym zakresie kosztami lub może naliczyć kary umowne, szczegółowe określone w§7 projektu umowy.
3. Zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych leży po stronie Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli na każdym etapie realizacji usługi, w tym kontroli epidemiologicznej przez członków Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych lub innych wyznaczonych pracowników szpitala bez wcześniejszego powiadomienia Wykonawcy usługi.