*Załącznik nr 1b do SWZ*

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów, osób towarzyszących oraz personelu Zamawiającego, wg bieżących potrzeb:
2. dla lokalizacji: Szpital im. św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy, ul. Prusicka 53-55, 55-100 Trzebnica.
3. dla oddziału zamiejscowego tj. dla lokalizacji: Szpital Rehabilitacyjny i Opieki Długoterminowej w Żmigrodzie, ul. Willowa 4, 55-140 Żmigród.

przez okres 18 miesięcy.

1. Kody CPV:

główny: 55 32 10 00 - 6 Usługi przygotowywania posiłków

dodatkowy: 55 52 00 00 - 1 Usługi dostarczania posiłków

1. Usługi świadczone będą dla:
	1. **Szpital im. św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy:** około 180 pacjentów dziennie przebywających na oddziałach,

personelu (średnio 1 osoba dziennie), osób towarzyszących (w II półroczu 2022: śniadania: 151; obiady: 224; kolacje: 184).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Oddział | Położenie | Komunikacja |
| **Budynek I** |
| Chorób Wewnętrznych (żeński) | III piętro | winda, schody, korytarz komunikacyjny |
| Chorób Wewnętrznych (męski) | III piętro |
| Pediatryczny (1 –18 lat) | II piętro |
| Chirurgii Ręki | II piętro |
| Położnictwa i Ginekologii | I piętro |
| **Budynek II** |
| Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej | I piętro | winda, schody, korytarz komunikacyjny |
| Intensywnego Nadzoru | parter |
| Chirurgii Ogólnej |  parter |  |
|  |
| **Budynek III** |
| Rehabilitacyjny  | I piętro, II piętro | winda, schody, korytarz komunikacyjny |

Odległość między budynkami wynosi około 15 m – korytarz komunikacyjny.

Zamawiający zaleca wizję lokalną obiektów.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany lokalizacji lub likwidację poszczególnych oddziałów.

Rozkład kuchenek (pomieszczeń):

- w I budynku: 4 kuchenki oddziałowe tj. Chorób Wewnętrznych, Pediatryczny, Ch.Ręki, Położniczo-Ginekologiczny,

 - w budynku II: 2 kuchenki oddziałowe tj. Intensywny Nadzór, Chirurgii Ogólnej , Urazowo-Ortopedyczny

- w budynku III: 2 kuchenki oddziałowe tj. Rehabilitacja I i Rehabilitacja II

* 1. **Szpital Rehabilitacyjny i Opieki Długoterminowej w Żmigrodzie** około 42 pacjentów dziennie.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Oddział | Położenie | Komunikacja |
| Rehabilitacyjny  | Parter oddział BI piętro oddział A | winda, schody, korytarz komunikacyjny |  |

Zamawiający zaleca wizję lokalną obiektu.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany lub likwidacji poszczególnych oddziałów.

Podkuchenka na poziomie -1.

1. Kaloryczności posiłków całodziennych - dzienne zestawienie składników pokarmowych:
* kalorie **2200 – 2500**:
* białko ogółem 70g
* w tym białko zwierzęce 20 - 45g
* tłuszcze 70 - 95g
* węglowodany 320 - 390g
1. Przewidywana łączna ilość osobodni w skali 18 miesięcy wynosi**: 123 732**
2. PRAWO OPCJI: Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, w ramach którego wielkość i wartość Przedmiotu Zamówienia może ulec zwiększeniu uzależnionemu od rzeczywistych potrzeb wynikających z działalności Zamawiającego, z zastrzeżeniem, że nie więcej niż o 10%.
3. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego, np. diety o zmienionej konsystencji.
4. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać powszechnie stosowane diety z uwzględnieniem przede wszystkim:
	1. **dieta podstawowa** – sposób sporządzania posiłków może uwzględniać wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw. Stosować można gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie – dieta stanowi około 43% ilości miesięcznej,
	2. **dieta bogatoresztkowa** – miesięcznie stanowi 0,5% ilości ,
	3. **dieta łatwostrawna** - stosowana jest u ludzi w chorobach przemiany materii, chorobach serca, układu krążenia itp. Wyklucza się ostre przyprawy, używki, produkty wzdymające. Stosować można gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu - dieta stanowi około 32 % ilości miesięcznej,
	4. **dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu** – potrawy gotowane z ograniczeniem tłuszczu i błonnika– dieta stanowi około 2% ilości miesięcznej,
	5. **dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego** – potrawy gotowane z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – dieta stanowi około 2% ilości miesięcznej,
	6. **dieta papkowata** - stosuje się dietę lekkostrawną z uwzględnieniem pieczywa bez skórki, wędlinę i sery mielone, mięso i warzywa do obiadu mielone, miesięcznie stanowi 3% ilości,
	7. **dieta płynna wzmocniona** - zakłada pięć posiłków dziennie: śniadanie – zupa mleczna z masłem, miodem i żółtkiem; śniadanie II – np. twarożek płynny; obiad- zupa z mięsem mielonym i warzywami miksowana, kompot; podwieczorek- np. budyń; kolacja – np. zupa jarzynowa z mięsem mielonym; miesięcznie stanowi 1,5% ilości,
	8. **dieta do żywienia przez zgłębnik lub sondę** - zakłada pięć posiłków dziennie, stosuje się dietę lekkostrawną – zupa ml. miksowana z żółtkiem, masłem i miodem naturalnym; obiad-zupa miksowana, mięso miel. miksowane; kolacja- np. zupa jarzynowa miksowana z mięsem miksowanym, miesięcznie stanowi 1% ilości,
	9. **dieta ubogoenergetyczna** – zakłada pięć posiłków dziennie, stosuje się dietę lekkostrawną, z dużą ilością warzyw, miesięcznie stanowi 0,5% ilości,
	10. **dieta bogatobiałkowa**- miesięcznie stanowi 1% ilości,
	11. **dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**, normy zakładają pięć posiłków, stosuje się chude mięsa, wędliny, ryby, mleko i sery białe – miesięcznie stanowi około 12% ilości,
	12. **dieta niskobiałkowa** – miesięcznie stanowi 0,5% ilości,
	13. Występują również diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w wykazie.
5. Godziny wydawania posiłków:
	1. **Szpital im. św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy:**

 śniadanie I (rehabilitacja) godz. 7 45

 śniadanie I (pozostałe oddziały) godz. 800

 śniadanie II godz. 1030

 obiad (oddział wewnętrzny) godz. 1230

 obiad (pozostałe oddziały) godz. 1245

 podwieczorek godz. 1500

 kolacja (pozostałe oddziały) godz. 1745

 kolacja (rehabilitacja) godz. 1800

* 1. **Szpital Rehabilitacyjny i Opieki Długoterminowej w Żmigrodzie:**

 śniadanie I godz. 900

 śniadanie II godz. 1100

 obiad godz. 1300

 podwieczorek godz. 1500

 kolacja godz. 1730

1. Wykonawca będzie dostarczać posiłki na poszczególne w/w oddziały szpitalne dokładnie na 15-30 minut przed planowanym podaniem posiłków.
2. Pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, płynnej wzmocnionej, ubogoenergetycznej otrzymują 5 posiłków dziennie (śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja). Ponadto pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i ubogoenergetycznej otrzymują pieczywo typu graham do śniadania I, podwieczorku oraz do kolacji.
3. Dzieci/ **bez rehabilitacji**/ przebywające w oddziałach otrzymują 4 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, podwieczorek, kolacja), pozostali pacjenci otrzymują 3 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, kolacja).
4. Wykonawca uwzględni w jadłospisie:
5. minimum 2x w dekadzie rybę (różne gatunki ryb oprócz: pangi i mintaja),
6. warzywa i owoce co najmniej 400 g w 5 porcjach,
7. produkty zbożowe z pełnego przemiału oraz tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno i wielonasycone przynajmniej w posiłku obiadowym,
8. porcje surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku,
9. rośliny strączkowe suche przynajmniej 2 razy w dekadzie.
10. Od Wykonawcy wymaga się:

## Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z:

## Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 (Dz.U.2022.2132 t.j.**),**

## **Rozporządzeniem (UE) nr 852/2004 z dn.29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych,**

## **Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 z dn.28.01.2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.**

1. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w szpitalach dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego,
2. Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację usług wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP itp.),
3. Wykonywania usług będących przedmiotem umowy przy zastosowaniu nowoczesnych metod i przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel,
4. Odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników (w tym osoby odpowiedzialne za rozwożenie posiłków) powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy,
5. Podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego.
6. WYMAGANIA:
7. **W zakresie sporządzania posiłków:**
8. Pieczywo należy dostarczać pokrojone, w jednorazowych oryginalnych opakowaniach z etykietką, na której widoczna jest data przydatności do spożycia,
9. Dostawa pieczywa (na cały dzień ) odbywa się raz dziennie- rano ze śniadaniem,
10. Temperatura minimalna gorących posiłków w chwili dostarczenia przez Wykonawcę do kuchenek oddziałowych Zamawiającego powinna wynosić:
* zupa temp. minimum 75 0 C
* drugie danie minimum 63 0 C
* dodatek do II-go dania (ciepły) minimum 63 0 C
* gorące napoje minimum 80 0 C
* temperatura masła, wędlin i dodatków zimnych powinna wynosić 4 0 C
1. Dostarczone posiłki muszą odpowiadać wszystkim wymogom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym,
2. Wykonawca przygotowuje posiłki przestrzegając zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytuty Żywności i Żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności,
3. Posiłki dla dzieci muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 – 18 lat,
4. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i odżywcza wg zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywieniowych,
5. Wykonawca powinien dostarczyć jadłospisy dzienne z rodzajami diet na poszczególne oddziały oraz osobie wyznaczonej przez Zamawiającego. Ponadto ta osoba ma otrzymywać codziennie, na bieżąco drogą e-mailową jadłospisy dla diety podstawowej i lekkostrawnej z wykazem ilości produktów użytych do sporządzenia jednego posiłku tzw. gramówka,
6. Wykonawca dostarczy na o. rehabilitacji I (dzieci) do śniadania gorące mleko 100g/osobę i jogurt owocowy w opakowaniu o pojemności około 150 ml- małe wg stanu pacjentów, zamiast zupy mlecznej,
7. Planowane jadłospisy dekadowe przez Wykonawcę powinny uwzględniać specyfikę szpitala oraz tradycję Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a także w dniu św. Mikołaja oraz z okazji Dnia Dziecka - dla wszystkich dzieci przebywających w Szpitalu. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględniać będzie sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów np. kalafior, fasolka szparagowa, sałata zielona, ogórki zielone itp.,
8. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni (posiłki te należy urozmaicać różnymi produktami i nie powinny powtarzać się w ciągu tych 10 kolejnych dni) i przedłożony osobie wyznaczonej przez Zamawiającego na minimum cztery dni robocze przed jego realizacją.
9. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę,
10. Jadłospisy dekadowe będą wywieszane na oddziałach w miejscach widocznych dla pacjentów, w związku z tym powinny posiadać informację dotyczącą identyfikacji alergenów zawartych w poszczególnych potrawach zgodnie z numeracją z Załącznika II do Rozporządzenia 1169/2011 ze zmianami,
11. Jadłospis będzie uwzględniał rodzaj pieczywa,
12. Jadłospis będzie zawierał gramaturę potraw ,owoców i warzyw,
13. Wykonawca zapewni jadłospis zgodnie z załącznikiem nr 1a do SWZ,
14. Wykonawca dostarczy 1x na kwartał badanie mikrobiologiczne wyrobów gotowych nietrwałych (np. sałatka, pasta itp.).
15. Dzienny jadłospis na osobę obejmuje:
* **śniadanie, kolacja**: zupa mleczna nie mniej niż- 250ml (7 dni w tygodniu), pieczywo nie mniej niż -80/150g, masło 82% nie mniej niż - 15/15, wędlina na zimno nie mniej niż - 40/40, twaróg nie mniej niż – 70/70, ser topiony nie mniej niż 50/50, ser żółty nie mniej niż 50/50, 2 jajka (w przypadku oddziału Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej oraz Pododdziału Replantacji Kończyn, Chirurgii Ręki i Mikrochirurgii jajka muszą być dostarczone obrane), pasta mięsno-jarzynowa nie mniej niż – 50/50, pasta rybna , kons. rybna itp. nie mniej niż – 70/70, dżem lub marmolada nie mniej niż - 40g z dod. białkowym np. wędlina nie mniej niż -40/40, warzywa, owoce, parówka nie mnie niż 100/100g, kakao, kawa biała itp.- napoje nie mniej niż 250 ml.). Mleko używane do przygotowywania zup nie powinno być zagęszczane i ulepszane żadnymi dodatkami mającymi wpływ na jego kolor lub konsystencję.
* **obiad**: zupa nie mniej niż - 300ml, drugie danie- porcja mięsa b/k po obróbce nie może być mniejsza jak 70g, mięsa z kością po obróbce termicznej nie może być mniejsza niż 140g, ziemniaki nie mniej niż 190g, surówka nie mniej niż 150g, napój-kompot, sok- nie mniej niż 250ml, obiady dwudaniowe plus surówki i warzywa (surowe lub gotowane).
* dla diet specjalnych dwa rodzaje surówek, mogą być również warzywa po obróbce termicznej (np. **dieta ubogoenergetyczna**, **dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**)
* podwieczorek dla dzieci: owoce, słodka bułka, deser mleczny, wafelek owocowy, herbatniki, napój mleczny,
* śniadania II dieta cukrzycowa: warzywa i owoce
* podwieczorek dieta cukrzycowa: pieczywo graham, mięso, ryby, wędliny, itp.
* napoje do posiłków – kawa, herbata, kompot- mają być słodzone (oprócz diety cukrzycowej),
* w jadłospisach śniadań i kolacji oprócz składników podstawowych muszą znajdować się
dodatkowo warzywa lub owoce bądź ich przetwory. Nie mogą być to elementy dekoracyjne w postaci zielonej pietruszki, koperku, szczypiorku czy musztardy, ketchupu lub chrzanu itp.,
* Kolacja gotowana ,,na gorąco” winna być nie mniejsza niż 320g risotto, pierogi leniwe 230g, gulasz –strogonoff 140g,
* W przypadku serwowania jajek i parówek należy przyjąć 2 jajka na jednego pacjenta, parówka 2x 50g na jednego pacjenta (niezależnie od rodzaju kaloryczności posiłków).
1. Zaleca się, aby posiłki odpłatne były opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
2. Zaleca się, aby posiłki indywidualne dla pacjentów były opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
3. Zaleca się, aby posiłki dla diety ubogoenergetycznej były wyważone, opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
4. Zamawiający wymaga, aby tzw. wsad do kotła stanowił minimum 50 % ceny brutto oraz aby Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego przedstawiał rozliczenie kosztów.
5. Wykonawca utworzy w siedzibie zamawiającego rezerwę posiłków (suchy prowiant) dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych, w jednorazowych opakowaniach (porcjach dla 1 pacjenta), który dostarczony będzie według potrzeb Zamawiającego i rozliczany jako koszt porcji śniadania lub kolacji, w zależności od wykorzystania.
6. W przypadku awarii urządzeń kuchennych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości usług.
7. Wykonawca zobowiązany jest do:
* stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów,
* powiadomienia ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć,
* wyliczenia diet pod względem składników odżywczych wg specyfiki diety - na życzenie Zamawiającego,
* używania surowców wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych oraz produktów posiadających aktualne terminy ważności,
* wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu raz w pierwszym kwartale trwania umowy, a następnie co sześć miesięcy oraz każdorazowo w razie zatruć i zakażeń pokarmowych przez właściwą Stację Sanitarno–Epidemiologiczną na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego dostarczania Zamawiającemu wyników ww. badań,
* przedstawienia - na każde wezwanie Zamawiającego - wszystkich posiadanych instrukcji wraz z wykazem stosowanych środków myjących i dezynfekcyjnych dotyczących:
	+ przestrzegania higieny osobistej i higieny rąk personelu,
	+ procesu mycia i dezynfekcji sprzętów, naczyń, powierzchni, środków transportu.
1. **W zakresie dystrybucji:**
2. Wykonawca powinien zapewnić dostarczanie całodziennych posiłków we wszystkie dni tygodnia: 2 lub 3 razy dziennie, transportem na swój koszt, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami i własnymi wózkami (platforma) do transportu posiłków na oddziały,
3. Obiady mają być dostarczane na oddziały przez 2 osoby w Szpitalu w Trzebnicy i przez 1 osobę w Szpitalu w Żmigrodzie.
4. Zamawiający przekazuje Wykonawcy zestawienie ilości zamawianych posiłków – diet z poszczególnych oddziałów na każdy dzień, wg następujących zasad:
5. zgłoszenia zapotrzebowania na obiady i kolacje - do godz. 900 każdego dnia,
6. zgłoszenia zapotrzebowania na śniadanie na dzień następny - do godz. 1400 każdego dnia,
7. Posiłki należy dostarczyć do poszczególnych podkuchenek w opisanych pojemnikach GN, termosach do napojów wg zgłoszonej telefonicznie, faxem lub e-mail ilości. Potrawy muszą być opisane w sposób umożliwiający jednoznaczne przypisanie ich konkretnej diecie, potrawy dzielone na sztuki (np. udka, kotlety,ryby) należy umieścić informację o ilości szt. w pojemniku.
8. Posiłki diety indywidualnej należy dostarczyć do poszczególnych podkuchenek w opisanych pojemnikach GN lub w opisanych plastikowych opakowaniach, nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych,
9. Naczynia transportowe muszą być oznaczone, szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej ilości, jakości i temperatury potraw.
10. Wykonawca wymieni uszkodzone pojemniki i termosy na nowe,
11. Wykonawca będzie odbierał z podkuchenek brudne pojemniki i termosy, które zostaną poddane procesowi mycia w zmywalni na terenie kuchni Wykonawcy.
12. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, i dystrybucją posiłków do oddziałów zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia (orzeczeń lekarskich) do celów sanitarno– epidemiologicznych oraz dokumentacji potwierdzającej spełnienie wymagań określonych w rozdziale II załącznika II do Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
13. Wykonawca zapewni odbiór resztek pokonsumpcyjnych (2 razy dziennie). Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki do resztek pokonsumpcyjnych. Przekazanie odpadów będzie ewidencjonowane. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów (komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych), zgodnie z obowiązującymi przepisami.
14. Obowiązki i uprawnienia Zamawiającego:
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli (min. 2 razy w ciągu trwania umowy) przez upoważnionego przez siebie pracownika w zakładzie Wykonawcy produkującym posiłki:
* na każdym etapie świadczonej usługi począwszy od produktu wyjściowego do końcowego,
* wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia,
* wgląd do procedury mycia i dezynfekcji pojemników w których dostarczane są posiłki,
* czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu przy produkcji,
* stosowanych surowców, gramatury, przebiegu procesów technologicznych,
* higieny sporządzania posiłków,
* higieny środków transportu,
* wgląd do dokumentacji postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi,
1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do udostępnienia dokumentacji związanej z żywieniem w celu oceny wywiązywania się z zobowiązań,
2. Zamawiający ma prawo do oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzanie ich gramatur oraz zgodności sporządzonych posiłków z zaplanowanym jadłospisem, jak również kontroli temperatury posiłków. W związku z tym, Wykonawca każdego dnia dostarczy porcję obiadu (bezpłatną), na podstawie której Zamawiający będzie mógł dokonać oceny i degustacji. Porcja ta nie musi stanowić pełnej porcji obiadu,
3. Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących dostarczanych posiłków.
4. Ponadto:
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna) w zakresie wykonywania usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków ich zgodności z normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
6. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania prób żywnościowych z każdej partii dostarczanego posiłku do Zamawiającego zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dn. 17.04.2007r. (Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545).
7. Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie, jaki zakres zamówienia będzie realizować podwykonawca, a jaki będzie realizował samodzielnie. Zlecenie wykonania części prac podwykonawcom nie zmienia treści zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części prac. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania każdego podwykonawcy i jego pracowników tak, jakby to były działania, zaniechania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników lub przedstawicieli.
8. Zamawiający nie dopuszcza zawierania umów podwykonawców z dalszymi podwykonawcami.
9. Umożliwia się Wykonawcy wykonanie wizji lokalnej miejsca świadczenia usług, w celu pozyskania wszelkich danych mogących być przydatnymi do przygotowania oferty oraz realizacji i rozliczenia przedmiotu umowy. Koszt dokonania wizji lokalnej ponosi Wykonawca.