

Opis przedmiotu zamówienia:

Świadczenie usługi żywienia dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego oraz Oddziału Chirurgii Jednego Dnia SP ZOZ MSWiA w Koszalinie - Przychodna w Słupsku, ul. Lelewela 58.

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia będzie:
 - przygotowywanie posiłków, składających się na całodzienne wyżywienie pacjentów w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej MSWiA w Koszalinie, ul. Lelewela 58 w Słupsku, w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów pozostających w stacjonarnej opiece długoterminowej.
 - dostarczanie przygotowanych posiłków wraz z naczyniami służącymi do ich podania, do punktu odbioru (dystrybucji) w siedzibie SP ZOZ MSWiA w Koszalinie – ul. Lelewela 58 w Słupsku.
 - odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, opakowań jednorazowych, w których zostały dostarczone posiłki.
2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany zgodnie z zapisami Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz złożoną ofertą. Obejmować będzie przygotowywanie oraz dowóz posiłków z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego wraz z zaleceniami dietetycznymi dla:
 - a) Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego przez 7 dni w tygodniu, składających się z trzech dań, tj. śniadania, obiadu oraz kolacji,
 - b) Oddziału Chirurgii Jednego Dnia według zapotrzebowania, składających się z dwóch dań, tj. śniadania oraz kolacji.
 - c)

II. Przygotowanie posiłków

1. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowania, gotowania i dostarczania gotowych, porcjowanych w jednorazowe naczynia lub w bamerach (zależnie od woli Zamawiającego) posiłków wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom ochrony zdrowia z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, przez wszystkie dni zawartej umowy w tym dni świąteczne i dni wolne od pracy.
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.
3. Posiłki dostarczane będą dla dwóch oddziałów znajdujących się w SP ZOZ MSWiA w Koszalinie- lokalizacja ul. Lelewela 58 w Słupsku, tj. Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego i Oddziału Chirurgii Jednego Dnia.
4. Ilość posiłków wynikać będzie wprost z zapotrzebowania obu oddziałów.
5. Świadczenie usług żywienia pacjentów powinno odbywać się zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji zgodnie z:
 - ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2022.2132),
 - Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) lub równoważne,
 - Procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) lub równoważne,
 - Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 marca 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
6. Wielkość racji pokarmowych, wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974r.

w sprawie ustalenia racji pokarmowych w codziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZiOS Nr. 16 z 1974r. poz. 69) oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla placówek ochrony zdrowia.

7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywienia zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
8. Zamawiający wymaga aby żywienie chorych oparte było na wymienionych dietach: dieta łatwostrawna, wątrobowa, cukrzycowa, kleikowa, herbata + suchary, oraz diety według zaleceń lekarskich - dotyczy diet indywidualnych lub specjalistycznych (np. dieta bezmięsna, bezmleczna, bezglutenowa, bezbiałkowa, niskosodowa, dieta w dniu moczanowej).
9. Wykonawca przygotowuje dla *Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego* jadłospis dekadowy (10-dniowy) uwzględniających sezonowość i święta oraz wartość energetyczną i odżywczą (zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów) do akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmian w proponowanym jadłospisie. 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 Zamawiającym.
10. Przy sporządzaniu jadłospisów Wykonawca ma obowiązek uwzględnić:
 - właściwą zawartość składników pokarmowych w posiłkach pod względem wartości kalorycznej, zawartości białka, węglowodanów, tłuszczów i składników mineralnych zgodnie z tabelami wartości odżywczych,
 - dzienne normy pokarmowe dla poszczególnych grup produktów, zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia przewidziane dla osób chorych,
 - urozmaicenia w doborze potraw i produktów użytych do ich przyrządzenia,
 - posiłki nie mogą powtarzać się w ciągu tego samego tygodnia,
 - urozmaicenia pod względem smakowym,
 - różnorodność pod względem konsystencji.
11. Ogólne wymagania dotyczące zawartości jadłospisów:
 - każdy obiad będzie się składał z zupy, drugiego dania oraz kompotu,
 - w składzie drugiego dania należy uwzględnić surówkę lub inny dodatek warzywny,
 - każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, jaja, mleko i jego przetwory, ryby, mięso i jego przetwory,
 - obiad musi zawierać min 100g mięsa np. z udka kurczaka, pierś kurczaka lub indyka, schab, łopatka, karczek – powinno znaleźć się w jadłospisie 5 razy w dekadzie,
 - zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa, drób),
 - obiad musi zawierać rybę (filet bez ości, min 100g) – powinno znaleźć się w jadłospisie jeden raz w dekadzie,
 - dania bezmięsne typu: naleśniki, pierogi powinny znaleźć się w jadłospisie – min 3 razy w dekadzie,
 - wędliny podawane do śniadania lub kolacji muszą być wysokogatunkowe (np. szynka wieprzowa gotowana, polędwica, kiełbasa krakowska, żywiecka, kiełbasa szynkowa wieprzowa lub równoważne) w ilościach do śniadania 50g, do kolacji 50g,
 - pieczywo powinno być mieszane, dobrej jakości bez dodatku polepszaczy i konserwantów (min. 100g do śniadania i 100g do kolacji),
 - do smarowania pieczywa musi być uwzględnione masło o zawartości tłuszczu 82%,
 - dopuszczalne są różnego rodzaju pasty (z sera białego, ryb, mięs, drobiu),
 - dodatki do posiłków powinny być w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych,
 - w jadłospisie powinny znaleźć się kasze, makarony, ryż, ziemniaki,
 - przetwory owocowe, niskosłodzone (dżemy jednorazowe, miód) z wyjątkiem diety z ograniczeniem cukrów prostych,

- napoje (herbata, kawa zbożowa, kompot),
 - posiłki obiadowe oraz inne przygotowywane na ciepło nie mogą zawierać przypraw z glutaminianem sodu (np. kostki rosółowe, itp.),
 - wyklucza się serwowania puree ziemniaczanego na bazie suszu,
 - nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych,
 - posiłki zgodnie z zapotrzebowaniem mogą być zamawiane w postaci zmiksowanej.
12. 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. Napoje będą słodzone przez pacjentów podczas dystrybucji posiłków. Cukier dostępny będzie codziennie, oddzielnie do śniadania, obiadu i kolacji dla każdego pacjenta, w ilości właściwej dla liczby pacjentów w danym dniu – min. 45 g na osobę.
13. Przy sporządzaniu posiłków dla chorych należy unikać:
- podawania pacjentom tych samych produktów w bliskich odstępach czasu,
 - podawania produktów wysoko przetworzonych,
 - podawania w jednym posiłku dwóch takich samych grup produktów (np. ziemniaki w zupie i drugim daniu).
14. Zamawiane posiłki powinny:
- spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym i w jednostkach opieki długoterminowej,
 - być porcjowane w naczynia jednorazowe (naczynia na zupę i drugie danie) zapewniające bezpieczeństwo korzystania z nich przez pacjentów hospitalizowanych i pozostających w opiece długoterminowej, tj. niewyginające się, niepękające, odpowiednio zapakowane (termosy/pojemniki) aby nie traciły swoich właściwości, w tym temperatury,
 - napoje gorące powinny być dostarczane w termosach/pojemnikach stabilnych, stojących z zabezpieczeniem przed rozlaniem,
 - dodatki płynne (kefiry, jogurty itp.) muszą być dostarczone w pojemnikach niewymagających porcjowania w siedzibie Zamawiającego,
 - być przystosowane do możliwości odgrzania w kuchence mikrofalowej,
 - być zabezpieczone przed wystygnięciem.
15. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z surowców i produktów pełnowartościowych, świeżych, naturalnych produktów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
16. Wykonawca, przy sporządzaniu jadłospisów, winien uwzględniać sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, duszenie, pieczenie w folii itp.).
17. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak: piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz, pierogi, ryba) oraz uwzględnić również różnorodność kulturową pacjentów.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet niż wymienionych w niniejszym opracowaniu, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dnie moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezbiałkowa, bezglutenowa, bezmięsna).
19. Poszczególne diety realizowane będą zgodnie z zaleceniami lekarza prowadzącego wydanymi po wizycie lekarskiej. Dane o rodzaju i ilości poszczególnych diet będą przekazywane w wersji elektronicznej, przez osoby upoważnione przez Zamawiającego na skrzynkę mailową wskazaną przez Wykonawcę.
20. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach, który odpowiedzialny będzie za właściwą zawartość substancji odżywczych oraz kaloryczności przygotowanych posiłków.

21. Zamawiający wymaga aby codzienne żywienie chorych w diecie cukrzycowej składało się z 5 posiłków. Posiłki dodatkowe wymagane w diecie cukrzycowej lub innej (drugie śniadanie i podwieczorek) będą dostarczane wraz z posiłkami głównymi.
22. 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.
23. 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).
24. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy będzie zaopatrywany w posiłki składające się z 3 dań, tj. śniadanie, obiad i kolację z możliwością domówienia dodatkowych posiłków według bieżących potrzeb. Szczegółowy opis zapotrzebowania na posiłki, zgodne z dietą i ilością, zostanie wysłany do Wykonawcy każdego dnia poprzedzającego dostarczenie posiłków. Skład posiłków określony zostanie na bieżąco, zgodnie z zaleceniami dietetycznymi lekarza. Zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstaw do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
25. Oddział Chirurgii Jednego Dnia zaopatrywany będzie w posiłki składające się z dwóch dań, tj. śniadanie i kolację. Opis ilości zapotrzebowania zostanie wysłany do Wykonawcy każdego dnia poprzedzającego dostarczenie posiłków. Skład posiłków określony zostanie na bieżąco, zgodnie z zaleceniami dietetycznymi lekarza. Zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstaw do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
26. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej do podania posiłku pacjentowi (zabezpieczone przed wystygnięciem), tj. wydawane posiłki w momencie dotarcia do Zamawiającego powinny mieć temperaturę: zupa 85°C +/- 5°C , drugie danie 75°C +/- 5°C, napoje gorące 80°C +/- 5°C , napoje zimne 9-15°C +/- 5°C , z wyłączeniem surówek, sałatek.

III. Składanie zamówienia

1. Realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie, zgodnie z aktualnym zapotrzebowaniem ilościowym na poszczególne rodzaje diet, zestawieniem diet oraz ilością posiłków przygotowywanych codziennie, uwzględniając stan przyjęć i wypisów pacjentów.
2. Zamówienia oraz ewentualne korekty składane będą w formie pisemnej (upoważnionemu pracownikowi Wykonawcy) lub wiadomości e-mail przesłanej na wskazany adres Wykonawcy każdego dnia poprzedzającego dostawę do godziny 10:00, przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.
3. W szczególnych przypadkach zamówienia mogą być składane drogą pisemną, telefoniczną lub faxem w zależności od możliwości jednostki (np. w okresie wdrażania systemu informatycznego, zmiany systemu u Zamawiającego, na wypadek awarii systemu lub sieci)
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania liczby i rodzaju (diet) posiłków z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym, drogą elektroniczną lub telefoniczną (telefonicznie - w szczególności w soboty, niedziele, dni wolne od pracy, w dni robocze po godz. 15-tej), w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych zmian w ilości pacjentów, w sytuacjach uzasadnionych stanem zdrowia pacjenta oraz zaleceniami lekarza prowadzącego.
5. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone przez Zamawiającego korekty co do zmiany rodzaju diety, liczby śniadań, obiadów, kolacji - zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów.
6. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały oraz sporządzania comiesięcznego zestawienia dla potrzeb prawidłowego rozliczenia wykonywanych usług – [załącznik nr 4 do umowy](#).
7. Zamawiający dopuszcza możliwość domówienia dodatkowych posiłków według bieżących potrzeb. Dodatkowe posiłki będą dostarczane wraz z zamawianymi o określonych godzinach posiłkami.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w zakresie wykonywanych usług.

9. Wykonawca zobowiązuje się przysyłać w wersji elektronicznej, w dniu poprzedzającym dostawę posiłków, opis jadłospisu zgodnie z ustaleniami w razie jego zmiany.

IV. Dostarczanie posiłków i odbiór odpadów.

1. Zakup i transport produktów spożywczych, będących podstawą posiłków powinien odbywać się w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno-higieniczne przygotowywanych dań. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji („Kuchnia Wykonawcy”). Kuchnia Wykonawcy musi posiadać stosowne zezwolenie Powiatowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport i rozładunek posiłków do punktu odbioru – miejsca przekazywania posiłków w siedzibie Zamawiającego, z pełnym zachowaniem obowiązujących zasad higieny, zgodnie z procedurą HACCP, obowiązującymi u Zamawiającego procedurami, oraz z zachowaniem rozdziału na ciągi komunikacyjne „czyste” i „brudne”.
3. Zamawiający wymaga, aby realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym, w tym w dni świąteczne i wolne od pracy, w przypadku wystąpienia jakichkolwiek awarii lub innych zdarzeń losowych uniemożliwiających realizację zamówienia – Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dostawę posiłków z innego źródła, podczas ewentualnej awarii, usterki etc., z zachowaniem wszystkich wymogów SWZ.
4. Zamawiający wymaga aby dostawa posiłków odbywała się z odpowiednim wyprzedzeniem umożliwiającym wydawanie posiłków w godzinach:
 - śniadania - godz. 8:00
 - obiad – godz. 13:00
 - kolacja – godz. 18:00
5. Dystrybucja posiłków do łóżek pacjentów należy do obowiązków Zamawiającego.
6. Dowóz posiłków odbywać się będzie transportem własnym Wykonawcy, który jednocześnie zapewni odpowiedni środek transportu poporcjowanych posiłków i stanu odpowiedniej temperatury.
7. Wykonawca zapewnia, że dysponuje pojazdem, który jest przystosowany i dopuszczony do przewozu żywności spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
8. Wykonawca obowiązany jest do zachowania reżimu sanitarnego zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi w zakresie transportu poporcjowanych posiłków.
9. Zamówione posiłki Wykonawca zobowiązany jest transportować w termosach lub innych zamykanych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku, z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w tym z przepisami Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
10. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków wraz z jadłospisem dziennym, dla każdego oddziału w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału, dla którego są przeznaczone oraz ilością porcji.
11. Osoba dostarczająca posiłki (kierowca) zobowiązana jest do przestrzegania zasad higieny osobistej oraz higieny rąk, estetycznego wyglądu i posiadania odzieży ochronnej na zmianę oraz do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, mycia i dezynfekcji termosów oraz wszelkich innych opakowań transportowych.
13. Przedmiot zamówienia obejmuje jednocześnie odbiór opakowań jednorazowych/bemarów przez Wykonawcę, w których zostały dostarczone posiłki.
14. Po spożyciu posiłków naczynia powinny być odebrane, najpóźniej przy następnej planowej dostawie kolejnego posiłku.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości (przede wszystkim niewłaściwej temperatury posiłku), na podstawie ustnej lub telefonicznej reklamacji. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany zakwestionowanych posiłków na własny koszt do 1 godziny od momentu złożenia reklamacji.
11. Wykonawca z chwilą odbioru odpadów jednorazowych od Zamawiającego staje się posiadaczem odpadów i ciążą na nim obowiązki dalszego postępowania zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
12. Zamawiający z chwilą przekazania odpadów Wykonawcy, przenosi odpowiedzialność za dalsze gospodarowanie tymi odpadami.
13. Zamawiający nie ponosi kosztów zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych.

V. Kontrola realizacji usługi

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i oceny jakości usług, w szczególności w zakresie:
 - przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
 - przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
 - zgłaszane reklamacje podlegają raportowaniu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli dostarczanych posiłków, w każdej chwili i dokonywania oceny smaku, zapachu, temperatury, wagi.
4. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek z każdej przyrządzonej na rzecz SP ZOZ MSWiA w Koszalinie potrawy, prowadząc stosowne zapisy dokumentujące prawidłowość ich pobierania i przechowywania, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
5. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić każdorazowo na żądanie Zamawiającego: książki kontroli sanitarnej środków transportu, rejestru mycia i dezynfekcji termosów, wyników badań wody.
6. Po każdej kontroli Powiatowej Inspekcji Sanitarnej Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu protokół pokontrolny lub wydane decyzje.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania na własny koszt i dostarczenia do Zamawiającego bez wezwania, okresowo (2 razy w trakcie trwania umowy), a w razie potrzeby na każde wezwania Zamawiającego – próbek mikrobiologicznych żywności, badań na czystość mikrobiologiczną urządzeń, sprzętów, powierzchni kontaktujących się z żywnością, rąk personelu kuchennego oraz do oceny jakości wody używanej w procesie przygotowywania potraw. Kserokopie uzyskanych wyników Wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu bez dodatkowego wezwania.

VI. Warunki realizacji usługi

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji niniejszej umowy z należytą starannością i dokładnością.
2. Wykonawca zapewni ciągłość świadczenia usługi przez cały okres trwania umowy.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędną wiedzę, doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także dysponuje dostatecznie licznym personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje i zdolnym do wykonywania zamówienia, realizacji umowy w tym dietetyka.

5. Pracownicy muszą posiadać odpowiedni poziom wiedzy zawodowej i kwalifikacji, w tym z zakresu:
 - znajomości higieny osobistej i higienicznego sposobu przyrządzania posiłków,
 - zatruc i zakażeń pokarmowych,
 - zapobiegania zanieczyszczeniom mikrobiologicznym, fizycznym i chemicznym żywności,
 - stosowania procesów mycia i dezynfekcji
6. Wykonawca prowadzi zapisy ilości i rodzajów wydawanych posiłków. Wdraża i przestrzega zasad systemu HACCP. Prowadzi na bieżąco dokumentację i udostępnia ją przedstawicielowi Zamawiającego na każde jego życzenie
7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów obowiązujących w żywieniu zbiorowym oraz do ponoszenia wszelkich konsekwencji i kosztów stwierdzonych naruszeń, w tym ewentualnego wystąpienia zatrucia pokarmowego w wyniku spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków.
8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone w mieniu Zamawiającego podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

Akceptuję powyższe warunki:

.....
(podpis Wykonawcy)