

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Cel realizacji zamówienia

**Celem niniejszego zamówienia jest kompleksowe żywienie pacjentów Zamawiającego.**

**Realizacja zamówienia następuje w siedzibie Zamawiającego, tj. w stołówce i jej zapleczu.**

### II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- 1) produkcję posiłków i napojów,
- 2) dostawę do siedziby Zamawiającego wytworzonych posiłków i napojów,
- 3) obsługę kelnerską, tj. porcjowanie i wydawanie posiłków w siedzibie Zamawiającego,
- 4) użytkowanie i obsługę pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia Zamawiającego: rozdzielnia posiłków, stołówka wraz z zapleczem, nakrycia stołowe, które Zamawiający udostępni Wykonawcy,
- 5) prowadzenie dokumentacji oraz wykonywanie innych czynności wymaganych przepisami prawa i warunkami niniejszego postępowania,
- 6) przywrócenie udostępnionych pomieszczeń oraz wyposażenia do stanu z chwili ich przejęcia, w szczególności malowanie wszystkich pomieszczeń i uzupełnienie ilościowe wyposażenia.

### III. Wielkość i zakres zamówienia

1. Zamówienie będzie realizowane w systemie ciągłym od dnia 27 kwietnia 2017 r. do dnia 29 października 2018 r.
2. Realizacja zamówienia rozpocznie się od obiadu i zakończy śniadaniem.
3. Maksymalna ilość pacjentów wynosi 132 osoby.
4. Szacunkowa ilość diet specjalistycznych stanowi 35% ogólnej ilości posiłków.
5. Zamawiający dopuszcza następujące opcje:
  - a) okresowe zwiększenie maksymalnej ilości żywionych pacjentów o 18 osób,
  - b) okresowe zamawianie posiłków o podwyższonym standardzie, tj. bogatszych ilościowo, asortymentowo i skalkulowanych cenowo w wysokości 150 % stawki diety podstawowej – do 210 osobodni w okresie realizacji umowy.

### IV. Warunki realizacji zamówienia

1. Podstawową jednostką rozliczeniową jest osobodzień obejmujący trzy (3) kolejne posiłki: obiad, kolację i śniadanie w dniu następnym oraz ewentualne dodatki wynikające z diet.
2. Wykonawca przygotowuje posiłki poza siedzibą Zamawiającego.
3. Dostawa i wydawanie posiłków będzie realizowana w siedzibie Zamawiającego.
4. Dostawy będą zgodne pod względem ilościowym, rzeczowym i jakościowym z zaakceptowanymi przez Zamawiającego jadłospisami. Wszelkie odstępstwa winny uzyskać akceptację Zamawiającego przed terminem ich wdrożenia.
5. Propozycje posiłków w jadłospisach przedkładanych do akceptacji Zamawiającego winny być urozmaicone, uwzględniające sezonowość, tradycje, święta itp. W szczególności obiady w następującej sekwencji tygodniowej: trzy posiłki mięsne, jeden posiłek rybny, dwa posiłki półmięsne i jeden posiłek bezmięsny - w święta i w niedziele posiłek mięsny.
6. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać gramatury i kaloryczności wydawanych posiłków zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.
7. Dostawy do rozdzielni posiłków Zamawiającego będą realizowane w terminach i ilościach umożliwiających realizację harmonogramu wydawania posiłków (pkt. VII) oraz dokonanie

- uprzedniej kontroli posiłków przez przedstawiciela Zamawiającego w zakresie ilości, gramatury oraz degustacji i oceny organoleptycznej, tj.:
- a) śniadanie do godz. 6:30,
  - b) obiad do godz. 12:00,
  - c) kolacja do godz. 16:00.
8. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów zakupionych i dostarczonych we własnym zakresie, świeżych, które w dacie ich wykorzystania nie są przeterminowane. Zakazuje się stosowania dodatków, preparatów zastępczych, które zwiększają objętość lub wpływają na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. a także wykorzystywania do produkcji posiłków składników innych niewykorzystanych posiłków.
9. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki o wartości kalorycznej i zawartości składników odżywczych zgodnych z normami żywienia dla polskich grup ludności zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, jak również zgodnych z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia.
10. Wykonawca przekazywać będzie jadłospis 7-dniowy do akceptacji Zamawiającego w terminie do 7 dni przed jego realizacją oraz jadłospis dzienny do godziny 12:00 w dniu poprzedzającym jego wdrożenie. W przypadku braku akceptacji jadłospisu 7-dniowego przez Zamawiającego, Wykonawca dostarczy jadłospis skorygowany, uwzględniający zastrzeżenia Zamawiającego, najpóźniej w następnym dniu roboczym po otrzymaniu zastrzeżeń.
11. Jadłospisy: 7-dniowy i dzienny poza nazwami posiłków winy zawierać:
- a) ilości wyrażone w gramach lub sztukach,
  - b) skład produktów żywnościowych wchodzących w rodzaj danej diety.
12. Jadłospisy każdorazowo będą sporządzane w formie pisemnej oraz opatrzone datą ich sporządzenia oraz podpisem upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
- a) kontroli pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę pod względem stanu higieniczno-sanitarnego,
  - b) kontroli wydawanych posiłków pod względem ilości, gramatury, jakości, estetyki wydawanych posiłków,
  - c) degustacji i oceny organoleptycznej sporządzanych posiłków,
  - d) kontroli dokumentacji związanej z realizacją zamówienia.
14. Warunki realizacji dostaw i wydawania posiłków oraz napojów:
- a) posiłki i napoje będą dostarczane w formie gotowej do spożycia, tzn. pełny cykl produkcji posiłków i napojów winien być zakończony przez Wykonawcę przed dostawą i w miejscu prowadzenia przez Niego produkcji – w siedzibie Zamawiającego możliwe jest wyłącznie porcjowanie i wydawanie gotowych posiłków i napojów,
  - b) dostawy posiłków i napojów będą realizowane w specjalistycznych termosach i pojemnikach, które zapewnia Wykonawca, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
  - c) Zamawiający udostępni Wykonawcy własną zastawę ceramiczną i sztućce metalowe,
  - d) dostawy posiłków i napojów realizowane będą własnym transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego,
  - e) zakres zamówienia obejmuje również utrzymanie pomieszczeń i wyposażenia, tj. sprzątnięcie, mycie i dezynfekcję po posiłku (naczynia, pomieszczenia rozdzielni, jadalnia) oraz utrzymanie czystości i higieny pozostałych udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń i wyposażenia,
  - f) cykl produkcji posiłków i napojów winien uwzględniać normy i zasady żywienia przypisane placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet, ściśle wg potrzeb Zamawiającego, według systemu HACCP.

15. Wykonawca, w trakcie realizacji zamówienia, zobowiązany przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów prawa (polskiego i UE) oraz na bieżąco wdrażać jego zmiany.

#### V. Zasady rozliczeń finansowych

1. Rozliczenia będą prowadzone w złotych polskich.
2. Wykonawca będzie wystawiał faktury Vat za miesiące kalendarzowe. Załącznikiem każdej faktury będzie wykaz ilościowy dostarczonych i wydanych posiłków wskazujący ilość diet w układzie dziennym. Dla potrzeb szczegółowej kalkulacji Wykonawca w kosztach śniadania uwzględni koszt drugiego śniadania, a w kosztach obiadu koszt podwieczorka i analogicznie ewentualne inne dodatki.
3. Wszelkie koszty (bezpośrednie i pośrednie) związane z realizacją zamówienia, w tym koszty transportu i wydawania posiłków, Wykonawca zobowiązany jest wliczyć w cenę oferty w związku z czym nie stanowią one podstawy do oddzielnych rozliczeń.
4. Zamawiający będzie dokonywał płatności w terminie do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT zawierającej również prawidłowo wystawione załączniki. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości termin zapłaty będzie liczony od daty dostarczenia kompletnej i prawidłowo wystawionej dokumentacji rozliczeniowej.
5. Strony dopuszczają możliwość dokonywania kompensaty wzajemnych zobowiązań i należności.
6. Zamawiający dokona zgłoszenia ilości i rodzajów posiłków lub korekt ilościowych i jakościowych: do 9:00 na obiad i następne posiłki, do godz. 15:00 na kolację i następne posiłki.
7. Zamawiający oświadcza, iż nie ponosi odpowiedzialności za liczbę hospitalizowanych pacjentów, która jest zmienna. Wykonawca w toku realizacji zamówienia publicznego będzie mógł żądać wynagrodzenia w wysokości określonej w umowie, z tytułu faktycznie wykonanych dostaw i na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego protokołu/potwierdzenia odbioru za wskazany okres rozliczeniowy.
8. W przypadku nie wykonania usługi w zakresie terminowego wydania posiłku lub niezapewnienia zamówionej ilości porcji Zamawiający ma prawo zapewnić zastępcze źródło wyżywienia pacjentów (wybrane wg kryterium: termin) na koszt Wykonawcy, w tym obciążyć Wykonawcę kosztami sporządzenia posiłków w trybie pilnym przez inny podmiot oraz innymi kosztami z tym związanymi np. dowozu posiłków lub dowozu pacjentów.

#### VI. Wydawanie posiłków

1. Posiłki będą wydawane w następujących godzinach:  
Śniadanie: posiłki wydawane z rozdzielni posiłków w siedzibie Zamawiającego w czterech turach – godzina 7:30, 8:00, 8:30, 9:00  
Obiad: posiłki wydawane z rozdzielni posiłków w siedzibie Zamawiającego w czterech turach – godzina 12:30, 13:00, 13:30, 14:00  
Kolacja: posiłki wydawane z rozdzielni posiłków w siedzibie Zamawiającego w czterech turach – godzina 17:00, 17:30, 18:00, 18:30

##### Uwaga:

*Wykonawca, w porze wydawania posiłków, dostarczy posiłki do pokoju pacjenta, jeżeli wystąpi taka potrzeba (zalecenie lekarza), oraz odbierze naczynia od pacjenta po zakończonym posiłku.*

2. Temperatura dostarczanych posiłków
  - a) zupa: min. +80°C,
  - b) drugie danie: min. +75°C,
  - c) gorące napoje: min. +80°C,
  - d) surówki i sałatki: min. +11°C.

Obowiązek wykazania wskazanej temperatury spoczywa na Wykonawcy.

3. Rozdzielenie posiłków
  - a) winno odbywać się przy udziale minimum dwóch pracowników, przy czym jedna osoba porcuje posiłki, a druga podaje przygotowane posiłki do stolików,
  - b) Wykonawca wyposaży personel w porcjonery, które pozwolą dokładnie odmierzyć wielkość porcji oraz chochelki do waz na stolikach.
  - c) posiłki po dostarczeniu na rozdzielnię są porcjonowane i wydawane pacjentom po okazaniu białki żywieniowego z oznaczoną dietą.
4. Każdorazowo, do rozdzielni żywności, wraz z posiłkami dostarczone będą:
  - a) aktualny wyciąg z jadłospisu i zapotrzebowania wg zamówionych diet,
  - b) zestawienie zawierające całkowitą ilość dostarczonych produktów (wagę, objętość, sztuki), ilość porcji oraz gramaturę, ilość i objętość pojedynczej porcji.
5. Posiłki nie mogą być wydawane w naczyniach jednorazowych (np. plastikowych, papierowych).

## VII. Pozostałe obowiązki Wykonawcy

Do obowiązków Wykonawcy należy również:

- 1) mycie stolików, krzeseł oraz innych mebli,
- 2) mycie i dezynfekcja naczyń stołowych i kuchennych w siedzibie zamawiającego, zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej,
- 3) zapewnienie sprawności technicznej wszystkich urządzeń kluczowych dla procesu żywienia i zakresu zamówienia, a w przypadku awarii – ich natychmiastową naprawę lub zastąpienie innymi sprawnymi urządzeniami,
- 4) utrzymanie w czystości i w należyłym stanie sanitarnym udostępnionych pomieszczeń, w tym zaplecza,
- 5) mycie i wyparzenie pojemników na żywność (np. bemałów, gn) i termosów w pomieszczeniach Wykonawcy - Zamawiający nie posiada pomieszczeń i sprzętu do wykonania takich czynności,
- 6) zapewnienie do wszystkich posiłków serwetek rozstawianych na stolikach,
- 7) zapewnienie we własnym zakresie środków do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, sztućców oraz wózków kelnerskich i innych sprzętów używanych do świadczenia usługi,
- 8) dokonanie utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, komunalnych i innych odpadów powstałych w związku z wykonywaniem zamówienia w terminie 12-tu godzin od ich powstania,
- 9) pokrycie kosztów uzupełnienia ilości przekazanej zastawy stołowej oraz napraw i konserwacji sprzętu i pomieszczeń, tak aby ich stan w okresie realizacji zamówienia umożliwiał jego prawidłową realizację, a na dzień zakończenia realizacji zamówienia nie był mniejszy/gorszy, niż stan w terminie rozpoczęcia realizacji zamówienia,
- 10) dostarczanie, każdorazowo do rozdzielni żywności wraz z posiłkami, aktualnego wyciągu z jadłospisu i zapotrzebowania zawierającego ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach,
- 11) pobieranie i przechowywanie próbek żywności.

## VIII. Wymagania dotyczące personelu Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot umowy przy pomocy osób spełniających wymogi aktualnie obowiązujących przepisów prawa i w niezbędnym zakresie przeszkolonych. Wymagane przez Zamawiającego kwalifikacje osób określa SIWZ Część I – pkt. IV ust. 2) lit. c). Obowiązkiem Wykonawcy jest pełnienie stałego nadzoru nad osobami, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników, zwłaszcza dostarczających posiłki do pacjenta, w zakresie podawania posiłków zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania oraz zachowania wszelkich zasad obowiązujących w higienie żywienia.

3. Personel wydający posiłki wyposażony będzie w czyste i estetyczne ubranie ochronne: fartuch, garsonka, czepek ochronny na włosy oraz obuwie - odpowiednie do wykonywanych czynności.
4. Pracownik powinien posiadać identyfikator z nazwiskiem i imieniem pracownika oraz logo firmy;
5. Osoby, którymi będzie się posługiwał Wykonawca muszą zostać przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie:
  - a) bezpieczeństwa i higieny pracy,
  - b) przepisów p. ppoż.,
  - c) dezynfekcji i higieny pomieszczeń służby zdrowia – obowiązujących procedur,
  - d) utrzymania czystości pomieszczeń,
  - e) higieny rąk,
  - f) gospodarki odpadami oraz zasad segregacji odpadów (rodzaje pojemników i worków używanych do segregacji odpadów).
6. Każda osoba uczestnicząca w świadczeniu usługi musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, jak również aktualne przeszkolenie w zakresie świadczonej usługi. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.
7. Wykonawca zobowiązany jest do pełnej dystrybucji posiłków śniadania, obiady, kolacje, dodatki cukrzycowe. Wyklucza się ingerencję osób postronnych w fazie dostarczania posiłków np.: rozdawanie przez personel Zamawiającego. Personel Zamawiającego zobowiązany będzie jedynie do takiego uczestnictwa w rozdawaniu posiłków, w trakcie którego przekazywać będzie informacje o nazwisku pacjenta i zaleconej mu przez lekarza diecie.
8. Wykonawca przeprowadzi szkolenia własnym staraniem i na własny koszt. Wykonawca będzie prowadził dokumentację szkoleń i udostępni ją na każde żądanie Zamawiającego.
9. Osoba wskazana przez Zamawiającego ma prawo do kontrolowania realizacji wyżej wymienionych obowiązków bez ograniczeń, także poprzez kontrolę dokumentów.

#### **IX. Wymagania dotyczące pomieszczeń i wyposażenia**

1. Zamawiający informuje, że dysponuje, i odda Wykonawcy do użytkowania (użyczy), na czas świadczenia usługi, pomieszczenia: stołówkę i jej zaplecze. Wykaz pomieszczeń wraz z ich powierzchnią oraz plan sytuacyjny zawiera Załącznik Nr 1 do umowy użyczenia.
2. Zamawiający posiada wszystkie wymagane prawem dopuszczenia do użytkowania.
3. Zamawiający użyczy Wykonawcy również sprzęt, wyszczególniony w Załączniku nr 1 do umowy użyczenia. Sprzęt ten posiada wszystkie wymagane prawem atesty i dopuszczenia do użytkowania.
4. Wykonawca winien dostarczyć do miejsca wydawania urządzenie do podgrzewania posiłków (np. bemar) urządzenie to winno posiadać atesty i dopuszczenia do użytkowania w zakresie świadczonej usługi.
5. Wykonawca może zainstalować w pomieszczeniach Zamawiającego inne urządzenia stacjonarne lub przenośne pod warunkiem złożenia Zamawiającemu pisemnego oświadczenia stwierdzającego, że urządzenia te spełniają warunki techniczne do pracy we wskazanej lokalizacji oraz, że Wykonawca bierze całkowitą odpowiedzialność za ewentualne szkody wyrządzone z tytułu stosowania tych urządzeń.
6. Użytkowanie pomieszczeń oraz sprzętu będzie realizowane na warunkach określonych w Umowie użyczenia - Załącznik nr 3 (SIWZ Część I).
7. O każdym działaniu związanych z planowaną adaptacją pomieszczeń, uzupełnieniem lub zmianą wyposażenia Wykonawca będzie informował Zamawiającego na piśmie przedstawiając do akceptacji Zamawiającego wykaz i zakres planowanych działań.
8. Stanowiska do wydawania posiłków i mycia naczyń wyposażone mają być przez Wykonawcę w ręczniki jednorazowego użytku, mydło i środki do dezynfekcji rąk oraz środki ochrony indywidualnej.

**X. DIETY**

1. Dobowe normy składników pokarmowych wymagane przez Zamawiającego:
  - a) Kalorie 2400
  - b) Białko 80 g (w tym zwierzęce 35 g)
  - c) Tłuszcze 80 g
  - d) Węglowodany 360 g
2. Normy dobowe według produktów:
  - a) Produkty zbożowe 400 g
  - b) pieczywo mieszane 350 g
  - c) mąki, makaron, kasze 70 g
  - d) Mleko i produkty mleczne 500 ml
  - e) Jaja 20 g,
  - f) Mięso 140, wędliny 60-100, ryby 150 g
  - g) Masło, śmietana 30 g
  - h) Inne tłuszcze 35 g
  - i) Ziemniaki 350 g
  - j) Warzywa i owoce bogate w witaminę C 200 g
  - k) Warzywa i owoce bogate w karoten 150 g
  - l) Inne warzywa i owoce 300 g
  - m) Strączkowe suche 10 g
  - n) Cukier i słodycze 55 g
3. Minimalne ilości składników posiłków
  - a) Śniadanie:
    - (i) *zupa mleczna - 300 ml*
    - (ii) *pieczywo mieszane: bułka, rogal oraz pieczywo krojone jasne, pszenne, ciemne z ziarnami zbóż – 150 g*
    - (iii) *masło – 15 g ( zawartość min 80% tłuszczu z mleka)*
    - (iv) *dodatek białka zwierzęcego 60-120 g*
    - (v) *dodatek warzywny - 80 g*
    - (vi) *kawa z mlekiem, kakao, herbata - 250 ml*
  - b) Drugie śniadanie (dodatek cukrzycowy) –
    - (i) *kanapka z masłem , dodatek białka zwierzęcego – 50 g,*
    - (ii) *owoce, surówki - 150 g,*
    - (iii) *soki - 150 ml*
  - c) Obiad
    - (i) *zupy czyste, zabiłane - 400 ml*
    - (ii) *ziemniaki - 250 g*
    - (iii) *kasza, ryż, makarony – 70 g*
    - (iv) *mięso w postaci pieczonej – 140 g*
    - (v) *mięso w postaci mielonej – 140 g*
    - (vi) *potrawy półmięsne 250-300 g*
    - (vii) *ryby – 150 g*
    - (viii) *drób - z kością 300 g*
    - (ix) *podroby – 120 g*
    - (x) *potrawy bezmięsne – 250–300 g*

## Catering dla pacjentów Centrum Terapii Nerwic w Mosznej

- (xi) dodatki warzywne – 150 g
- (xii) kompot z owoców świeżych lub mrożonych 200 ml (zamawiający nie uzna za równoważne napoje z soków w proszku)
- (xiii) owoc – 100 g
- d) Podwieczorek (dodatek cukrzycowy)
  - (i) kanapka z masłem i dodatkiem białkowym 50 g,
  - (ii) dodatki owocowe 150 g
  - (iii) jogurt naturalny, kefir, maślanka, sok 150 g
- e) Kolacja
  - (i) herbata z cytryną, kawa z mlekiem – 250 ml
  - (ii) pieczywo mieszane, krojone – 150 g
  - (iii) masło 10 g (zawartość min. 80 % tłuszczu zwierzęcego)
  - (iv) dodatek białkowy – 60-100 g
  - (v) pasty (mięсно-warzywne, serowe, rybne, jajeczne) - 100 g
  - (vi) warzywa – 100 g
- 4. Wykonawca zapewni depozyt w postaci herbaty, sucharów, kleiku dla 10 pacjentów dziennie do nagłych, niemożliwych do przewidzenia przypadków.
- 5. Wykonawca zapewni do każdego śniadania dodatkowo dżem lub marmoladę w ilości 0,5 kg.
- 6. Rodzaje diet
  - a) dieta podstawowa - obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi zdrowych, stanowi podstawę do kształtowania diet leczniczych,
  - b) dieta lekkostrawna - modyfikacja diety podstawowej z uwzględnieniem zasad dietetyki przy sporządzaniu posiłków i doborze produktów oraz indywidualnych zleceń lekarskich,
  - c) dieta cukrzycowa,
  - d) dieta wątrobowa,
  - e) dieta żółdkowa,
  - f) dieta wegetariańska/wegańska,
  - g) dieta bezglutenowa,
  - h) dieta bezmleczna,
  - i) dieta eliminacyjna,
  - j) dieta wrzodowa,
  - k) dieta papkowata,
  - l) kleiki, suchary,
  - m) inne zalecone przez lekarzy.
- Uwaga:  
Zamawiający informuje o możliwości wystąpienia jednostkowych zamówień na diety nie ujęte powyżej oraz dodatki do posiłków dla pacjentów onkologicznych. Zamawiający zobowiązuje się przekazać szczegółowe informacje z podaniem jadłospisu z wyprzedzeniem co najmniej 12-godzinnym.
- 7. Opis posiłków o podwyższonym standardzie, o których mowa w pkt. III.5.b):
  - a) asortyment śniadania i kolacji: po dwa rodzaje pieczywa, wędlin, serów, warzyw lub sałatki warzywne dwa rodzaje napojów, jeden raz dziennie ciepłe danie,
  - b) asortyment obiadu: dwa rodzaje dodatków warzywnych plus deser.

**XI. Inne obowiązki Wykonawcy**

1. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia, w tym w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do odpowiedniego dostosowania produkcji posiłków.

**Catering dla pacjentów Centrum Terapii Nerwic w Mosznej**

---

2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody materialne spowodowane przez Niego samego, Jego personel lub inne podmioty i osoby działające za Jego przyzwoleniem.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wystąpienie zatrucia pokarmowego z Jego winy, w szczególności za roszczenia osób trzecich w tym zakresie (polisa OC).
4. W przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku lub jego części Wykonawca dokona wymiany odpowiednio posiłku/jego części najpóźniej w ciągu jednej godziny od powiadomienia.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację dostaw wobec Zamawiającego oraz wobec organów Kontroli (właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, itp.).
6. Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia wydanego przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającego, że miejsce produkcji posiłków może być wykorzystane do sporządzania i wywozu posiłków dla szpitali a transport jest dostosowany do dostawy cateringowej.
7. Wykonawca winien posiadać wdrożony system HACCP i prowadzić dokumentację oraz monitoring.

**Miejscowość, data i podpis(y) Wykonawcy**

---

*(podpis osoby lub osób figurujących w rejestrach uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy lub uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy odpowiednim pełnomocnictwem)*