

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. W okresie trwania umowy realizacja zamówienia będzie uzależniona wyłącznie od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym wszystkie dni tygodnia.
3. Wykonawca będzie świadczyć usługę dostarczania posiłków w sposób ciągły zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541) i rozporządzeń wydanych na jej podstawie oraz Rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenia (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia dotyczących żywienia chorych w szpitalach(Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011).
4. Wykonawca ma wskazać w ofercie (Formularz ofertowy - załącznik nr 3) część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom. lub podać nazwy (firmy) podwykonawców, na których zasoby wykonawca się powołuje.

Zamawiający zastrzega, że usługa nie może być wykonywana przez podwykonawcę w części dotyczącej sporządzania posiłków (z wyłączeniem planu awaryjnego).

5. Sposób realizacji przedmiotu zamówienia obejmuje:

- a. wykonanie posiłków w kuchni Wykonawcy,
 - b. porcjowanie i oznaczanie zgodnie ze złożonym zamówieniem z poszczególnych oddziałów,
 - c. dowóz przez Wykonawcę posiłków środkami transportu do tego przeznaczonymi,
 - d. dostarczenie i dystrybucję posiłków do pomieszczeń wskazanych przez zamawiającego
 - e. odbiór odpadów pokonsumpcyjnych (i ich utylizację) wraz ze zużytymi zestawami i sztućcami jednorazowego użytku.
- 6. Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, porcjowania, transportu i dostawy posiłków przez Wykonawcę, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych wraz ze zużytymi zestawami i sztućcami jednorazowego użytku.**
7. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował na czas zawartej umowy kuchnią spełniającą wymogi przewidziane w obowiązujących przepisach oraz dopuszczoną do świadczenia usług żywieniowych przez służby sanitarno-epidemiologiczne.

8. Wykonawca zobowiązany jest wykazać się stosowną dokumentacją, zatwierdzoną przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, dotyczącą kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla szpitala oraz dotyczącą środków transportu.
9. Wykonawca jest obowiązany przygotowywać posiłki z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie w opracowaniu „Normy żywienia dla populacji polskiej 2017” oraz „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” (Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2011).
10. Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).
11. Produkcja, dostawa i dystrybucja posiłków odbywać się będzie zgodnie systemem HACCP, który to system Wykonawca obowiązany jest stosować w swojej działalności. Wykonawca w pełni odpowiada za zgodne z normami żywienia oraz przestrzeganie przepisów sanitarno–epidemiologicznych oraz wszelkich innych przepisów wynikających z prowadzonej działalności w przebiegu procesu technologicznego i dystrybucji. Wykonawca zobowiązany jest wykazać się stosowną dokumentacją dotyczącą stosowania u Wykonawcy systemu HACCP.
12. Wykonawca musi zapewnić odbiór odpadów pokonsumpcyjnych wraz ze użytymi zestawami i sztukami jednorazowego użytku z pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, który będzie następował minimum raz na dobę.

Wykonawca zobowiązany jest do zostawienia takiej ilości pojemników i worków w poszczególnych obiektach szpitalnych Zamawiającego, która zagwarantuje estetyczne i bezpieczne zebranie odpadów pokonsumpcyjnych wraz ze użytymi zestawami i sztukami jednorazowego użytku do momentu ich odbioru przez Wykonawcę z :

- Obiektu szpitalnego w Krotoszynie przy ul. Mickiewicza 21
- Obiektu szpitalnego w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4 – 8
- Oddziału Onkologii Klinicznej w budynku poradni specjalistycznych przy ul. Bolewskiego 4-8
- Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 14,
- Obiektu szpitalnego w Koźminie przy ul. Stęszewskiego 9-10

13. Wykonawca termosy przeznaczone do dystrybucji napojów ze wszystkich punktów zabiera :
 - ze śniadania i z obiadu, po obiedzie tego samego dnia,
 - z kolacji przy śniadaniu dnia następnego.

14. Pojemniki i worki na odpady spełniające wymogi ustawy o odpadach jest zobowiązany zapewnić Wykonawca.

15. Wykonawca obowiązany jest sporządzać posiłki z własnych artykułów spożywczych, przy sporządzaniu posiłków zobowiązany jest do stosowania produktów dopuszczonych do obrotu. Zamawiający zastrzega, iż posiłki powinny być urozmaicone, wykonane z produktów świeżych, a nie wysokoprzetworzonych, charakteryzujących się wysoką wartością odżywczą.

16. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania sprzętu i urządzeń niezbędnych do produkcji, dystrybucji posiłków oraz utrzymania właściwej jakości i temperatury posiłków.

17. Sporządzanie, dostarczanie i dystrybucja posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet specjalnych, w systemie tacowym dla pacjentów hospitalizowanych w placówkach SPZOZ w Krotoszynie.

18. Posiłki muszą być dostarczane w jednorazowych estetycznych naczyniach, do posiłków stałych (surówki nie mogą być pakowane razem z potrawami ciepłymi) zapewniających zamknięcie (koloru białego lub przezroczyste) i płynnych, oraz sztuców jednorazowych pakowanych osobno. Napoje muszą być dystrybuowane z termosów z kranem (typu cambro lub równoważnych) z opisem ich zawartości. Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury.

19. Wymagania Zamawiającego odnośnie naczyń jednorazowych, w których będą dostarczane posiłki dla pacjentów:

- naczynia muszą gwarantować zamknięcie i utrzymanie właściwej temperatury posiłków stałych i płynnych oraz napojów ciepłych i zimnych,
- naczynia winny posiadać tyle przegródek, aby nie dochodziło do łączenia produktów suchych, np.: pieczywa z innymi potrawami,
- dla ciepłych posiłków typu drugie danie naczynia powinny posiadać podwójne zaczepy zwiększające stabilność zamknięcia i ochronę,
- naczynia jednorazowe i sztucce muszą być estetyczne, sztucce muszą być pakowane osobno,
- pojemniki powinny spełniać wymagania określone w obowiązujących przepisach i posiadać stosowne atesty i deklaracje zgodności (dotyczy termosów do transportu napojów i żywności).

20. Jednorazowe naczynia, z których będzie korzystał Wykonawca (menuboxy, multiboxy, kubki) muszą być zgodne z niżej określonymi, obowiązującymi przepisami i spełniać określone w nich wymagania:

- Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2023/2006 z dnia 22.12.2006r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Dyrektywa 2002/72/WE z dnia 06.08.2007r. w sprawie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością wraz z kolejnymi zmianami 2004/1/EC, 2004/19/EC, 2005/79/EC, 2007/19/EC oraz 2008/39/EC,
- Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2018, poz. 1541) i akty wykonawcze do niniejszej ustawy,
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2018/79 z dnia 18 stycznia 2018 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie

materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Tekst mający znaczenie dla EOG.)

O każdej zmianie asortymentu naczyń jednorazowych i sztuców wykorzystywanych w realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie poinformować i uzyskać akceptację Zamawiającego.

21. Dostarczone posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, odpowiadać rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym.

Temperatura żywności serwowanej na ciepło musi mieć w środku **co najmniej 63°C** a w przypadku żywności serwowanej na zimno **poniżej 4°C**, a dokładniej posiłki powinny mieć temperaturę :

- zupy : 75°C;
- posiłki gorące (drugie danie) : 63°C;
- napoje gorące: 80°C;
- przystawki, surówki : 4°C

22. GODZINY DOSTARCZANIA POSIŁKÓW.

A) POSIŁKI CAŁODOBOWE:

Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Mickiewicza 21:

- Oddział Wewnętrzny - 43-łóżkowy
- Oddział Chirurgiczny - 48- łóżkowy
- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii - 6- łóżkowy

Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4 – 8:

- Oddział Położniczo-Ginekologiczny - 49- łóżkowy
- Oddział Dziecięcy - 20-łóżkowy

Budynek przychodni w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4-8:

Oddział Onkologii Klinicznej – 12- łóżkowy

Zakład Opiekuńczo -Lecznicy w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 14 - 30-łóżkowy

Obiekt szpitalny w Koźminie przy ul. Stęszewskiego 9-10:

- Oddział Rehabilitacyjny – 45- łóżkowy

Do pacjentów w ww. obiektach posiłki muszą być dostarczone w następujących godzinach:

- śniadanie (łącznie z II śniadaniem)- dostarczyć pomiędzy godz. 8.00 a godz. 9.00
- obiad (łącznie z podwieczorkiem) - dostarczyć pomiędzy godz. 13.00 a godz. 14.00
- kolację - dostarczyć pomiędzy godz. 17.00 a godz. 18.00

w związku z ustalonymi godzinami ich podawania.

B) POSIŁEK DLA PACJENTÓW STACJI DIALIZ, Krotoszyn ul. Bolewskiego 4 - 8:

- Stacja Dializ - 12- stanowiskowa

a/ I zmiana - pomiędzy godz. 8.00 a godz. 9.00 - musi być dostarczony razem ze śniadaniem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.

b/ II zmiana - pomiędzy godz. 13.00 a godz. 14.00 - musi być dostarczony razem z obiadem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.

UWAGA!

Dystrybucja posiłków odbywać się będzie w systemie tacowym do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w wyżej wymienionych placówkach Zamawiającego za pokwitowaniem ilości dostarczonych posiłków przez wyznaczoną osobę ze strony Zamawiającego – Załącznik nr 10.

Wykonawca zabezpieczy Zamawiającego w 50 kompletów sztućców jednorazowych wraz z kubkami do napojów gorących/miesiąc, które będą uzupełniane po zgłoszeniu przez Zamawiającego.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany sposobu oraz godzin dostarczania posiłków po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy.

Podana ilość łóżek na poszczególnych oddziałach może ulec zmianie.

Wykonawca musi zapewnić odbiór odpadów pokonsumpcyjnych wraz ze zużytymi zestawami i sztućcami jednorazowego użytku z pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, który będzie następował minimum raz na dobę.

Wykonawca termosy przeznaczone do dystrybucji napojów ze wszystkich punktów zabiera :

- ze śniadania i z obiadu, po obiedzie tego samego dnia,
- z kolacji przy śniadaniu dnia następnego.

23. Przewidywana ilość oszacowana na podstawie 2017 roku:

a/ całodobowych posiłków wynosi ok. **5100** / miesiąc – zgodnie z załącznikiem nr 1 – Formularz cenowy w skład których wchodzi wszystkie rodzaje diet – **Załącznik nr 7** i uśrednione potrzeby ilościowe,

b/ posiłki dla pacjentów Stacji Dializ – dostarczane od poniedziałku do soboty – ok. **570** szt./miesiąc:

c/ posiłki dla pacjentek oddziału położniczego – ok. **500** szt./miesiąc,

Przewidywaną średnią ilość poszczególnych diet przedstawia **Załącznik nr 12.**

Zestawienie ilościowe posiłków będzie sporządzane na podstawie tabeli miesięcznego zestawienia posiłków – **Załącznik nr 6.**

Na całodobowe wyżywienie składają się :

α) 3 posiłki dla dorosłych:

- śniadanie;
- obiad,
- kolacja,

β) 5 posiłków dla dzieci:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,

χ) 5 posiłków dla dzieci od 1 do 3 roku życia:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja

δ) 5 posiłków dla pacjentek ciężarnych:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,

ε) 5 posiłków dla pacjentów objętych dietą cukrzycową i specjalną:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,
- II kolacja na zlecenie lekarza (dostarczana łącznie z kolacją).

24. Podczas przygotowywania posiłków należy pamiętać, aby każdy posiłek był różnorodny pod względem zawartości produktów i składników odżywczych. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż podana w **Załączniku nr 5.**

25. Posiłki dostarczane będą na podstawie pisemnego, dziennego zapotrzebowania składanego przez przedstawiciela Zamawiającego. Zestawienie ilości diet z poszczególnych oddziałów szpitala na każdy dzień podawane będzie przez Zamawiającego do 14.30 poprzedniego dnia faksem lub emailem lub telefonicznie z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt.

26. Korekty do poszczególnych posiłków na dzień bieżący będą podane nie później niż do 45 minut przed rozpoczęciem wydawania posiłków.

Uwaga:

Zamawiający przez rozpoczęcie wydawania posiłku rozumie pierwszą godzinę wskazaną w przedziałach dostarczania posiłków dla pacjentów (pkt 22 A – OPZ – Załącznik nr 1)

27. Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:

- a) uzgodnionego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą całodobowego jadłospisu dekadowego żywienia chorych w szpitalu: *dieta normalna, lekkostrawna, lekkostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa), dieta dla dzieci starszych oraz dieta dla dzieci do lat 3,*
- b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, w tym diet indywidualnych, które będą wykonywane wyłącznie na polecenie lekarza.

Wykonawca trzy razy w miesiącu opracowuje dekadowy jadłospis, który przedkłada do akceptacji upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego, w terminie 5 dni przed wprowadzeniem go do realizacji. Zestawienie dekadowe należy wykonać na podstawie **Załącznika nr 8**. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego ocenia jadłospis dekadowy wg kryteriów prawidłowego żywienia chorych. Wykonawca uwzględnia zmiany w jadłospisie wynikające z oceny przedstawiciela Zamawiającego.

W uzasadnionych przypadkach Wykonawca może dokonać zmian w jadłospisie przy zachowaniu obowiązujących normatywów po akceptacji Zamawiającego maksymalnie 2 razy w ciągu dekady.

Wykonawca będzie zobowiązany do powiadamiania o zmianach w jadłospisie, których nie można było przewidzieć wcześniej.

Jadłospis dekadowy powinien zapewnić różnorodność posiłków w ciągu 10 dni, posiłki w tym okresie nie mogą się powtarzać.

Na potrzeby zamówień posiłków nie obejmujących całodobowego wyżywienia pacjenta /np. posiłki dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych/ przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenach jednostkowej usługi:

- a) śniadanie stanowi 25 % wartości ceny jednostkowej usługi ,
- b) obiad stanowi 50 % wartości ceny jednostkowej usługi,
- c) kolacja stanowi 25 % wartości ceny jednostkowej usługi ,

Natomiast dla pacjentów, którzy będą żywieni dietą 5 posiłkową:

- a) śniadanie stanowi 20% wartości ceny jednostkowej usługi,
- b) drugie śniadanie stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
- c) obiad stanowi 50% wartości ceny jednostkowej usługi,
- d) podwieczorek stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
- e) kolacja stanowi 20 % ceny jednostkowej usługi.

Wyliczenie odpłatności za poszczególne posiłki opiera się na wartościach procentowych określonych powyżej.

Koszt sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest wkalkulowany w cenę jednostkową usługi.

28. Dostarczanie posiłków do Krotoszyzna i Koźmina Wlkp. musi odbywać się przy użyciu co najmniej dwóch samochodów jednocześnie, tj. jeden samochód do obsługi obiektów

szpitalnych na terenie Krotoszyna, drugi samochód do obsługi obiektu szpitalnego na terenie Koźmina Wlkp. Środki transportu powinny spełniać wymagania sanitarno-higieniczne przewidziane przepisami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Środek transportu musi posiadać instrukcję (procedurę) i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów mycia i dezynfekcji.

Wykonawca zapewni dla swoich pracowników jednolite umundurowanie oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.

Wszyscy pracownicy muszą posiadać aktualne książeczki dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia pracy na określonym stanowisku.

29. Wykonawca przed wydaniem posiłków do spożycia pobiera próbki żywnościowe zgodnie z Ustawą o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw z dnia 08.01.2010 r. (Dz.U. 2010 r. ,nr 21 poz.105.). Wykonawca musi dostarczyć dodatkowo jedną porcję nieodpłatnie z diety podstawowej z każdej dostawy w celu oceny organoleptycznej.

30. Zamawiający wskazuje:

Pielęgniarki/Położne Oddziałowe jako osoby odpowiedzialne za bezpośredni nadzór nad ilością zamawianych posiłków zgodnie ze wskazaną dietą dla pacjenta, korygowaniem ilości posiłków zamówionych i ilością przyjętych posiłków dla pacjentów w oddziale.

Zamawiający wskazuje Pielęgniarki/Położne Oddziałowe (lub osoby je zastępujące) oraz Specjalistki ds. epidemiologii i Dietetyków Szpitala do bezpośredniej kontroli jakości świadczonej usługi.

31. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli służb sanitarno-epidemiologicznych.

32. Kontrola realizacji usługi.

Do kontroli jest upoważniony dietetyk lub inny upoważniony przedstawiciel Zamawiającego.

Przy odbiorze posiłków od Wykonawcy, mają oni prawo do kontrolowania zgodności dostarczonych posiłków z jadłospisem oraz ich ilości, gramatury, temperatury i wyglądu posiłków – jakości.

Osoba wyznaczona przez Zamawiającego w poszczególnych oddziałach szpitalnych /zakładach/ jest obowiązana do pisemnego potwierdzenia faktu przyjęcia od Wykonawcy dostarczonych posiłków, z uwzględnieniem ich liczby.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

a) procesu przygotowania posiłków na każdym etapie. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.

Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego przedstawi źródłowe dokumenty księgowe (np. faktury) potwierdzające wysokość wsadu do kotła.

b) sposobu dostarczania i rozdawania posiłków, gdzie kontrola będzie obejmować:

- ocenę higieny środka transportu, termosów, wózków do transportu, opakowań, pojemników i sztućców,
- ocenę higieny pracowników dostarczających i rozdających posiłki,
- ocenę organoleptyczną posiłków,

- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą,
 - sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
 - sprawdzenie temperatury posiłków,
- c) stanu sanitarno-epidemiologicznego pomieszczeń kuchni oraz urządzeń.
W kontroli zobowiązany jest uczestniczyć przedstawiciel Wykonawcy.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości Zamawiający wystawi „Kartę reklamacji produktu/potrawy”, która będzie podstawą do pomniejszenia faktury (wzór – Załącznik nr 11).

Karta reklamacji produktu/potrawy dotyczy:

- oceny organoleptycznej posiłków,
- sprawdzenia zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą,
- sprawdzenia gramatury posiłków i ilości posiłków,
- sprawdzenia temperatury posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności na podstawie **Załącznika nr 11** w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych i jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym tj. maksymalnie w ciągu 1 godziny, dostarczone posiłki zastępcze.

33. Zamawiający ma prawo pobrać od Wykonawcy **kary umowne określone w § 5 – pkt 7c-d – załącznik nr 13 do Ogłoszenia – projekt umowy**

W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

W przypadku braku możliwości wykonania usługi, Zamawiający dokona zamówienia interwencyjnego u innego Wykonawcy, a pierwotny Wykonawca będzie zobowiązany pokryć różnicę między ceną usługi zawartą w swojej ofercie, a ceną tejże usługi określoną przez innego Wykonawcę.

W przypadku jak wyżej oraz wystąpienia awarii podczas transportu posiłków, Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do dołączenia wraz z ofertą oświadczenia lub umowy podpisanej z podmiotem/ami, który/e w przypadku awarii Wykonawcy dotyczącej przygotowania posiłków dla pacjentów oraz dot. transportu posiłków zapewnią we właściwym czasie wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy w sprawie zamówienia publicznego, podpisaną przez Wykonawcę, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

34. Wartość produktów do przygotowania posiłku (wsad do kotła) nie może być mniejsza niż:

- | | |
|--|------------------------|
| a) osobodzień | - 8,43 zł netto |
| b) posiłek dla pacjentów stacji dializ | - 1,21 zł netto |

