

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi cateringu** obejmującej całodienne wyżywienie pacjentów Okręgowego Szpitala Kolejowego w Katowicach – s.p.z.o.z. przy ul. Panewnickiej 65.
2. Usługa wykonywana będzie przez Wykonawcę na podstawie codziennych zamówień Zamawiającego z uwzględnieniem wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.
3. Usługa będzie realizowana przez **okres 6 miesięcy przez 7 dni w tygodniu.**
4. Podana ilość osobodni (sztuk poszczególnych posiłków) w formularzu cenowym (załącznik nr 1.1 do SWZ) stanowi ilość szacunkową, a faktyczna ilość i zakres usługi wynikać będzie z potrzeb bieżących Zamawiającego, określonych dla Wykonawcy w codziennych zamówieniach. Podana ilość szacunkowa nie może stanowić podstawy do żądania przez Wykonawcę realizacji określonych wielkości i ilości dostaw oraz zgłaszania związanych z tym roszczeń.
5. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie się odbywać z uwzględnieniem rodzajów diet określonych przez Ministerstwo Zdrowia, z uwzględnieniem odpowiedniej gramatury i kaloryczności posiłków.
6. Sporządzanie jadłospisu okresowego leży po stronie Wykonawcy. Jadłospis musi być przedstawiony do weryfikacji Zamawiającego i musi zawierać wszystkie elementy określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.
7. Posiłki muszą być przygotowywane wg. jadłospisów okresowych, ustalonych przez dietetyka Wykonawcy i zaakceptowanych przez dietetyka Zamawiającego na **minimum 5** dni przed rozpoczęciem obowiązywania jadłospisu. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni.
8. Do obowiązku Wykonawcy należy przygotowanie w formie wydruku jadłospisów dziennych dla każdego oddziału szpitalnego tj dla Oddziału Klinicznego Okulistyki z Pododdziałem Okulistyki Klinicznej – 3 egzemplarze ( 3 kuchenki oddziałowe na 3 piętrach), dla Oddziału Chirurgii Ogólnej – 1 egzemplarz i dla Sekcji Żywienia 1 egzemplarz. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania Zamawiającemu również drogą mailową w formie pliku PDF na adres mailowy **sekcjazywienia@kolejowy.katowice.pl** jadłospisów w terminie

umożliwiających im bieżące publikowanie na stronie internetowej szpitala czyli maksymalnie 5 dni przed okresem obowiązywania. Wykonawca wyraża zgodę na publikację jadłospisów na stronie internetowej szpitala.

9. Wykonawca powinien określić w cenie oferty koszt poszczególnych posiłków (śniadanie, II śniadanie ( diety dla dzieci i wysokobiałkowa), obiad, kolacja, posiłek nocny), które składają się na całodzienne wyżywienie pacjentów hospitalizowanych w OSK.
10. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania comiesięcznych zestawień ilości zamawianych posiłków. Takie zestawienie powinno być przekazane Zamawiającemu w terminie do piątego dnia każdego miesiąca. Faktura zostanie wystawiona po dokonaniu przez Zamawiającego sprawdzenia ilości zamawianych posiłków i ewentualnej ich korekcie co nastąpi w terminie kolejnych 5 dni po przekazaniu zestawienia.
11. Kompleksowa usługa żywienia obejmuje:
  - a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych;
  - b) dostawę sucharków, herbaty, kleików, mleka, cukru, serków homogenizowanych;
  - c) stosowanie tradycyjnego systemu dystrybucji posiłków w pojemnikach GN (z uszczelkami) umieszczonych w opisanych termoportach, z oznaczeniem na każdym z pojemników wagi potrawy oraz ilości porcji potrawy, dla każdego oddziału z dostawą do siedziby Zamawiającego;
  - d) porcjowanie i pakowanie posiłku nocnego osobno dla każdego pacjenta
  - e) odbiór pojemników GN, termoportów, ich mycie i dezynfekcję (po każdym posiłku);
  - f) codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
12. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostawę posiłków dla pacjentów OSK we wszystkie dni tygodnia i święta w godzinach:
  - a) śniadania 7:30 - 8:00,
  - b) obiad i kolacja wraz z posiłkiem nocnym 11:45 - 12:00.
13. Zamawiający zastrzega, iż każde opóźnienie w dostawie lub wcześniejsze dostarczenie traktowane będzie jako nienależyte wykonanie umowy i skutkować będzie naliczeniem kary umownej.
14. Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie okresowym występował, co najmniej: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego (w tym 1 x obiad z produktów mącznych np. kluski, naleśniki, 1x ryba) 2x obiad półmięsny,(np. Kluski z mięsem, gołąbki) 6x obiad mięsny (3x mięso w kawałku, np. udko, sztuka mięsa, kotlet schabowy, 3 x mięso rozdrobnione) przy założeniu, iż w niedziele i święta powinno być dostarczone danie mięsne, a piątek jest dniem postnym.

15. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania na potrzeby Zamawiającego i dostarczenia w terminie 14 dni od dnia podpisania umowy najnowszej „Księgi Receptur” wszystkich potraw sporządzanych na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia. Receptura ma zawierać wyszczególnioną ilość poszczególnych produktów wchodzących w skład 1 porcji wyrobu gotowego, wykaz alergenów, obróbkę oraz skład produktów będących częścią receptury. W sytuacji jeśli receptura będzie zawierać składniki niedozwolone lub uwzględniać niewłaściwą obróbkę termiczną dla poszczególnych diet lub będzie niezgodna z zapisami szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia Zamawiający ma prawo do zgłoszenia tego faktu Wykonawcy i może domagać się uwzględnienia zmian w tym zakresie.
16. Dla pacjentów izolowanych Wykonawca zapewni posiłki (śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny) lekkostrawne w opakowaniach jednorazowych, hermetycznie zamkniętych oraz napoje w butelkach lub kartonach jednorazowych do posiłków.
17. Wykonawca zapewnia kontakt osobisty, mailowy i telefoniczny ze swoim dietetykiem lub osobą upoważnioną dotyczący planowania jadłospisów, zmian diet oraz bieżących uwag. Zamawiający wymaga aby do godz. 14.00 każdego dnia (oprócz sobót, niedziel i świąt) dietetyk Wykonawcy telefonicznie sprawdzał wykonanie umowy.
18. Dieta podstawowa powinna zawierać: mięso (smażone, duszone, pieczone) z dodatkiem ziemniaków lub innego dodatku skrobiowego (np. kasza, ryż, makaron, kluski ziemniaczane itp.) i surówki warzywnej lub innego dodatku warzywnego np. kapusta gotowana, brokuł, marchew z groszkiem, buraki itp.
19. Pozostałe diety powinny zawierać : mięso w sosie (duszone lub gotowane) z dodatkiem ziemniaków lub innego dodatku skrobiowego (np. kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka ziemniaczane itp.) i warzyw gotowanych (marchew, buraki, szpinak, brokuł, dynia, z wyłączeniem cukinii) oraz dodatek sałaty zielonej lub surówki warzywnej drobno tartej z dozwolonych warzyw (np. surówka z marchwi, surówka z selera itp) Pojemniki z mięsem powinny być oznaczone z podaną ilością sztuk (porcji) potrawy.
20. Posiłki powinny być urozmaicone i sporządzone z naturalnych produktów metodą tradycyjną o minimalnej temperaturze w momencie pomiaru kontrolnego dokonywanego po dostarczeniu do Zamawiającego :
  - a) Zupa +75°C,
  - b) Kawa, herbata +80°C,
  - c) II danie (mięso, sos, ziemniaki) + 65°C,
  - d) Sałatki, surówki +4°C.
21. W okresie wiosenno-letnim (tj. od maja do września) pojemniki ze znajdującymi się w nich śniadaniem (dodatki + masło) i kolacjami powinny zawierać zamrożone wkłady chłodzące w odpowiedniej ilości, w celu zachowania właściwej temperatury. Pomiar temperatury następował będzie po dostarczeniu posiłku do punktu odbioru. Obniżona wartość o

maksymalnie 10% i więcej od wymaganej temperatury mierzona w chwili otwarcia termoportu **spowoduje reklamację całego posiłku i odesłanie go do wykonawcy z żądaniem dostawy w trybie pilnym posiłku o właściwej temperaturze.**

Potrawy w postaci past, sałatek, galaretek z uwagi na zagrożenie mikrobiologiczne nie mogą stanowić w okresie wiosenno-letnim składnika diet objętych zamówieniem.

22. Minimalna gramatura gotowych potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być niższa niż:

- zupa mleczna 350 ml;
- zupa obiadowa 500 ml tj. 400 ml/os. + reszta w osobnym pojemniku z przeznaczeniem dla pacjentów nowoprzyjętych
- masło naturalne 15g w jednorazowych opakowaniach / dodatkowo 1 x w tygodniu 5 szt /
- ziemniaki (puree) 250g;
- pierogi lub kluski z farszem 300g;
- ryż, kasza, makaron 250g; - kaszanka 200g;
- napoje 250 ml (słodzone i niesłodzone);
- mięso bez kości i tłuszczu 100g;
- mięso w panierce 100g;
- mięso z kością 200g;
- filet z ryby 100g (mintaj lub morszczuk, dorsz, łosoś, może być filet kostka, inne ryby bez specyficznego, intensywnego zapachu, );
- filet z ryby panierowany 100g (gatunki ryb jak wyżej);
- pulpety rybne lub mięsne 100g

W razie wystąpienia wątpliwości będziemy domagać się od Wykonawcy okazania dowodu zakupu powyższego asortymentu (ryby).

- żółty ser (min. 2 plasterki) 40g;
- jajo 2 szt. (100g);
- pasty 70g;
- pasztet chudy 70g;
- parówka drobiowa lub inna wędlina (na ciepło) 80g o zawartości min. 80% mięsa;
- ser biały 80g, homogenizowany 90g;
- dżemy, miody naturalne 50g w jednorazowych opakowaniach;
- pieczywo mieszane 125g;
- ser do smarowania 50g;

- ser kanapkowy 70g;
- szynka krojona 40g (w dekadzie 50% szynki wieprzowej i 50% drobiowej);
- potrawka, gulasz 150g (w tym 100g mięsa gotowanego);
- bigos, fasolka po bretońsku 300g;
- sałatka jarzynowa 150g;
- jabłka prażone 150g;
- surówki i sałatki 150g;
- pomidor 1 szt. (min. 100g)
- ogórek zielony bez skóry min. 100g tylko na dietę podstawową i cukrzycę (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów), bez diety łatwo strawnej;
- cukier do napojów w saszetkach 1 szt./ osobę po 5g do każdego posiłku +10 dodatkowych porcji 1 raz w tygodniu

23. Wykaz diet na podstawie, których składane będzie zamówienie:

- a) **dieta podstawowa** dla dorosłych – **4 posiłki** (śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny) a dla dzieci powyżej 3 r. ż do lat 18 –  
**5 posiłków** (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny) – **II śniadanie** w postaci dodatków: 1 owoc + 1 inny dodatek np. serek, mus owocowy, budyń, galaretka jogurt naturalny lub inny;
- b) dieta **łatwo strawna** dla dorosłych – 4 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny), dla dzieci do 3 r. ż – **5 posiłków** (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny) ,  
**II śniadanie** w postaci dodatków 1 owoc + 1 inny dodatek np. serek, mus owocowy, budyń, galaretka jogurt naturalny lub inny;
- c) **dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów** (cukrzycowa) każdy posiłek powinien zawierać białko zwierzęce oraz produkty i potrawy o niskim indeksie glikemicznym – 4 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny),
- d) **dieta wysokobiałkowa** – dodatkowo II śniadanie zawierające białko zwierzęce – 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny),
- e) **dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji i zachowaniu kaloryczności dziennej** – 4 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny) z dodatkiem mięsa mielonego do obiadu oraz do kolacji i do śniadania: serka naturalnego homogenizowanego, galaretki owocowej, budyń mlecznego lub musu owocowego,
- f) **diety specjalne** np. bezglutenowa, bezsolna, niskotłuszczowa itp. – 4 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny).

24. Posiłki będą zamawiane w godzinach:
- g) do 10:00 - obiad i kolacja z możliwością korekty do 11:00, z kolei w weekend i dni świąteczne do godziny 10:30 z możliwością korekty do 11:00.
  - h) do 14:30 - śniadanie na dzień następny.
28. Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:
- a) kalorie 2000 – 2400,
  - b) węglowodany ok 50%,
  - c) białko do 20%,
  - d) tłuszcze do 30%.
25. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i norm HACCP. Wykonawca uwzględni w realizacji usług żywienia wzorcowe wymagania dotyczące diet publikowane przez Ministra Zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra.
26. Wykonawca będzie dostarczał posiłki wg wymaganej charakterystyki:
- i) **Śniadanie:** 350 ml zupy mlecznej, bułka maślana lub rogal min. 50g (2 razy w tygodniu), pokrojone pieczywo pszenno-żytnie 75 g (dieta podstawowa i łatwo strawna), natomiast pokrojone pieczywo graham 75 g (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów); w pozostałe dni: **pieczywo 125 g** (w tym bułka pszenna 50 g, pieczywo pszenno-żytnie 75 g dla diety podstawowej i łatwo strawnej), dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca): bułka ciemna np. grahamka 50 g, pieczywo graham 75 g), kakao 2 razy w tygodniu (zamiast kawy) natomiast dla pacjentów z cukrzycą bez zmian – kawa zbożowa; masło naturalne 15g, dodatek do pieczywa w zależności od rodzaju diety oraz dodatek surówki owocowej lub warzywnej bądź warzyw lub owoców w takiej ilości aby suma dzienna podaży wynosiła min. 400g, przy czym surówka powinna być podawana nie rzadziej niż 3 x w tygodniu,
- Do śniadania prosimy o przygotowanie codziennie kawy zbożowej dla wszystkich pacjentów, z kolei we wtorki i piątki, gdzie w szczegółowym opisie zamówienia przewidziana jest słodka bułka/ rogalik, dla diety podstawowej i łatwo strawnej prosimy by wysyłane było kakao, natomiast dla cukrzyki bez zmian kawa zbożowa.
- Śniadania powinny zawierać również jogurty owocowe / naturalne 3 x w tygodniu tj. w poniedziałek, czwartek oraz sobotę.
- j) **Obiad:** 500ml zupy, drugie danie i kompot lub sok,
  - k) **Kolacja:** pieczywo 100 g (dieta podstawowa: chleb mieszany pszenno-żytni 70 g, chleb graham 30 g; dieta łatwo strawna: bułka pszenna długa krojona 100 g; dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: chleb graham 100 g), masło

naturalne 15g, dodatek białkowy do pieczywa oraz herbata 2g/os oraz dodatek w postaci owoców lub warzyw (pomidory w całości niezależnie od wagi, pomidory koktajlowe min. 5 szt./os.),

- l) **Posiłek nocny** :skomponowany na bazie produktów bez cukru dodanego takich jak: musy warzywno-owocowe w tubce, owsianki z owocami w tubce, jogurty pitne owocowe bez cukru/ naturalne, mleka smakowe/ naturalne w kartoniku, inne napoje, np owsianko-czekoladowe, soki warzywno - owocowe, produkty zbożowe: np. ciastko jaglane, owsiane, kokosowe itp, batony proteinowe bez cukru, biszkopty bez cukru, podplomyki bez cukru, wafle ryżowe (zgodnie ze zleconą dietą) + drugi dodatek warzywno-owocowy (warzywa typu: pomidorki koktajlowe, papryka świeża itp lub owoce zgodnie ze zleconą dietą, np. banany, gruszki, pomarańcze itp). Produkty nie mogą się powtarzać w obrębie 10 dni. **Posiłki nocne muszą być odrębnie pakowane dla każdej porcji, gotowe do dystrybucji.**

- m) 1 x w miesiącu Wykonawca dostarczy Zamawiającemu wraz z dostawą posiłków 1kg cukru oraz 1 paczkę herbaty w torebkach 100 szt. oraz 1 kg soli na 3 miesiące.

27. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu, na okres obowiązywania umowy następujące wyposażenie, które będzie nowe, posiadało instrukcje obsługi w języku polskim, świadectwo legalizacji i nie będzie posiadało znamion wcześniejszego użytkowania w innym podmiocie:

- czajniki elektryczne o poj. 2 l w ilości 10 szt.;

- blender - 1 szt.;

- dzbanki filtrujące z wymiennymi filtrami, pojemność min. 2 litry, wykonane z materiału odpornego na mycie w zmywarce, z wyłączeniem szkła oraz zapas filtrów na okres obowiązywania umowy w ilości 6 sztuk

- wagę kuchenną elektroniczną posiadającą świadectwo legalizacji (max 15/25 kg) – 1 sztuka;

- termometr do żywności z sondą służący do precyzyjnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw, z wyświetlaczem LCD, z atestem i świadectwem legalizacji – 1 sztuka.

Wykonawca zapewni przez cały okres wykonywania umowy wymianę filtrów w dzbankach zgodnie z wymaganiami producenta.

28. Wyżej wymienione sprzęty podlegają zwrotowi Wykonawcy po zakończeniu umowy. Wykonawca nie będzie wysuwał w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z tytułu zużycia wyżej wymienionych sprzętów lub ich zepsucia w procesie użytkowania.

29. Wykonawca jest odpowiedzialny za udostępnione urządzenia (m.in. pokrywa koszty napraw, konserwacji lub zapewnia w przypadku awarii wymianę na nowe urządzenia).

30. Dodatki do pieczywa wymagające krojenia takie jak wędlina, ser żółty itp. Wykonawca powinien rozporcjować indywidualnie dla każdego pacjenta wg zamówionej ilości w taki

sposób, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji. Zamawiający nie wyraża zgody na wagowe pokrojenie dodatku na cały oddział.

31. Posiłki powinny być dostarczone do wyznaczonego pomieszczenia w nowych, opisanych, lekkich, styropianowych termoportach i odpowiednich pojemnikach typu GN podzielone wg zamówień na 4 piętra dystrybucji posiłków dla pacjentów OSK.

Wymagany podział pojemników wg opisów i skrótów:

- Chir.;
- Oko I;
- Oko II;
- Oko III.

32. Termoporty i naczynia (pojemniki) powinny posiadać atesty, dopuszczające je do transportu żywności, muszą być nowe. Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki i termosy będą szczelnie zamknięte tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Proponuje się zastosowanie pokrywek z silikonowymi uszczelkami. Rozlanie powyżej 10% objętości pojemnika spowoduje reklamację i zwrot posiłku.
33. Wszystkie diety specjalne (np. dieta bezglutenowa, beztłuszczowa, bezsolna itp.) powinny zostać opisane i spakowane w osobnych pojemnikach, ze szczególnym uwzględnieniem diety bezglutenowej (aby nie zanieczyścić potrawy glutenem). Dieta bezglutenowa powinna być pakowana w osobnym pojemniku, nie łącząc jej z innymi dietami.
34. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania czystości naczyń oraz każdorazowej dezynfekcji pojemników, w których transportowane są posiłki. Dokumentacja z wykonanych czynności będzie udostępniana na każde żądanie Zamawiającego. W razie zaniedbań Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli pod względem mikrobiologicznym na koszt Wykonawcy.
35. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podawanych posiłków przez 72 godziny w siedzibie Wykonawcy na wypadek zatrucia pokarmowego.
36. Zamawiający zastrzega sobie możliwość reklamacji i zwrotu posiłków na podstawie protokołu. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych lub jakościowych w miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe posiłki w ciągu maksymalnie 30 minut bezpośrednio z kuchni Wykonawcy (parametr punktowany).
37. Jeżeli reklamacja dotyczy innych sytuacji niż opisana w pkt 38 Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia pisemnego wyjaśnienia w ciągu 24 godzin i przesłania niniejszego wyjaśnienia mailowo na adres e-mail: eandres@kolejowy.katowice.pl.
38. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia oferowanych posiłków, Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia m.in. po stronie Wykonawcy jest dostarczenie na czas do usunięcia skutków zatrucia, naczyń jednorazowych (talerze, sztućce, kubki).

39. Naczynia jednorazowego użytku Wykonawca ma obowiązek dostarczać także na każde zlecenie Zamawiającego. Ilości opisane w formularzu cenowym (załącznik nr 1.1 do SWZ).
40. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku tj. śniadanie, obiad, kolacja do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli organoleptycznej, jakości, ilości oraz estetyki posiłku.
41. Wykonawca ma obowiązek odbierać codziennie z siedziby Zamawiającego odpady pokonsumpcyjne oraz dostarczać puste pojemniki na wymianę, które muszą zawierać szczelne zamknięcie, szeroki otwór (powyżej 20 cm), i uchwyt do przenoszenia. Opisane pojemniki datą dezynfekcji dostarczane będą zgodnie z zapotrzebowaniem zamawiającego – minimum 4 pojemniki dziennie o pojemności 10 litrów. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca udostępni umowę na utylizację tych odpadów lub inne ich przetwarzanie.
42. Wykonawca odpowiada za wymianę, mycie i dezynfekcję powyższych pojemników oraz za udostępnienie dokumentacji dotyczącej w/w czynności na każde żądanie Zamawiającego.
43. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
44. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli (wizji lokalnych) w miejscu produkcji posiłków. Osoby przeprowadzające wizję będą miały ważne zaświadczenia o stanie zdrowia i będą dopuszczone do kontroli każdego etapu produkcji oraz magazynowania produktów.
45. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przekazywania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Katowicach celem zbadania wartości odżywczej. Badanie przeprowadzone będzie na koszt Wykonawcy.
46. Na wypadek nieprzewidzianych zdarzeń losowych, uniemożliwiających dostarczenie posiłku do Szpitala, Wykonawca zobowiązany jest bez odrębnego wynagrodzenia do zabezpieczenia i uzupełniania w **depozycie** u Zamawiającego zapasu następujących produktów:
  - sucharki - 20 op.;
  - dżem – 5 op. po 30 szt. (25g)
  - herbata – 5 op. x 100 torebek;
  - cukier – 5 kg;
  - kleik ryżowy - 10 op.
  - mleko w płynie 3,2% – 12 kartony (1L);
  - masło naturalne (opakowania jednorazowe – 35 sztuk po 15g)

- serki topione – 20 szt. / (100g);
  - pasztet z drobiu – 20 szt. / (50g).
47. Depozyt powinien być dostarczony do 3 dni od daty podpisania umowy. Każdorazowo na okoliczność przekazania lub wymiany zapasu produktów sporządzany będzie **Protokół zdawczo-odbiorczy**, zatwierdzony przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy.
  48. Wymienione produkty muszą być dobrej jakości, z datą przydatności do spożycia min. 6 miesięcy w oryginalnych opakowaniach. Dopuszcza się dostarczenie produktów z datą krótszą niż 6 miesięcy - w takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest bez dodatkowych opłat, wymienić produkt na nowy przed upływem daty przydatności.
  49. Wykonawca odbierze od Zamawiającego niewykorzystany depozyt w terminie do 7 dni od daty zakończenia umowy.
  50. W ramach ceny oferty Wykonawca musi zapewnić pokrycie wszystkich kosztów związanych z przygotowaniem i dostarczeniem posiłków do wyznaczonego pomieszczenia.
  51. W dni świąteczne (tj. Nowy Rok, Wielkanoc, Boże Ciało, Wniebowzięcia NMP, Wigilia, Boże Narodzenie w tym drugie dni świąt ) dla wszystkich pacjentów w zależności od występującej diety dodatek w postaci ciasta lub owocu.
  52. O zaistniałych zmianach w jadłospisie dietetyk szpitala lub osoba do tego upoważniona powinna zostać poinformowana wcześniej do godziny 10.00, telefonicznie bądź mailowo przez dietetyka Wykonawcy, wskazując wykorzystane zamienniki. Dietetyk szpitala musi **zatwierdzić** wspomnianą zmianę. Wykonawca ma obowiązek ponownie dokonać bilansu posiłków z wykorzystanymi zamiennikami i dostarczyć go do zamawiającego.
  53. Na żądanie Zamawiającego jeden raz podczas obowiązywania umowy wykonawca przygotowuje do wykonania badania wartości odżywczej i składników pokarmowych w posiłku całodniowym z diety podstawowej odpowiednio zapakowane do odrębnych pojemników przeznaczonych do kontaktu z żywnością, szczelnie zamkniętych. Próbkę żywności będą obejmować wszystkie posiłki z całego dnia w ramach wskazanej diety ( całodzienny zestaw żywieniowy) i dostarczone będą w godzinach ustalonych z Zamawiającym.