

**ZAMAWIAJĄCY:**

Miejski Zespół Opieki Zdrowotnej w Łędzinach  
ul. Asnyka 2  
43-140 Łędziny  
Tel. / fax: 32/ 216 77 01

**Zakres przedmiotu zamówienia na świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostawy całodziennego wyżywienia dla pacjentów Oddziału Szpitalnego Rehabilitacji Narządu Ruchu , ul. Pokoju 17 43-143 Łędziny**

**1. Zakres przedmiotu zamówienia**

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu całodziennej, kompleksowej codziennej usługi w zakresie żywienia pacjentów, dostawa posiłków oraz odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych
- 1.2. Usługa ta w szczególności obejmuje :
  - 1.2.1. Przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych.
  - 1.2.2. Dostarczenie posiłków odpowiednim transportem w hermetycznych pojemnikach, termosach lub w innym systemie zapewniającym szczelność mikrobiologiczną i termiczną , opatrzonych etykietą z nazwą oddziału , rodzajem diety oraz ilością porcji do miejsca wydzielonego przez Zamawiającego („miejsce dostarczenia posiłków”)
  - 1.2.3. Odbiór brudnych pojemników z miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego
  - 1.2.4. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego
  - 1.2.5. Zmywanie i dezynfekcję pojemników służących do przechowywania , przewozu i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi
- 1.3. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel
- 1.4. Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostawy oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu dostarczanych posiłków będzie spełniać wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1541) lub aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie
- 1.5. Wykonawca musi posiadać wszystkie zgody wymagane w SIWZ
- 1.6. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP)

**2. Wymagania dotyczące posiłków**

- 2.1. Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego
- 2.2. Ustala się koszt wartości surowca tzw. „wsadu do kotła” jednego osobodnia w wysokości .....zł netto

- 2.3. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Zakupy surowców Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość
- 2.4. obiady powinny być przygotowane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów lub gotowych produktów mrożonych (np. zupy w proszku, pierogi, klopsy)
- 2.5. Do obiadu wymaga się aby przynajmniej dwa razy w tygodniu były serwowane główne dania obiadowe mięsne w czystej postaci (drób , inne mięso) jeden raz w tygodniu ryby, dwa razy w tygodniu dania półmięsnego. W każdym posiłku musi znajdować się pełnowartościowe białko zwierzęce
- 2.6. Do śniadania i kolacji wymaga się dodatku w postaci masła a nie dodatku masłopodobnego
- 2.7. Wędliny powinny być wysokiej jakości bez zawartości skrobi i soi
- 2.8. Produkty sypkie (cukier i herbata) należy dostarczyć wyważone i porcjowane dla poszczególnych oddziałów w ilościach zgodnych z normą dla poszczególnego pacjenta
- 2.9. Dodatki płynne (kefir, jogurty) muszą być dostarczone w pojemnikach nie wymagających porcjowania na miejscu
- 2.10. Wszystkie posiłki powinny spełniać wymagania przypisane odpowiednio do danej diety , tj. zawierać określoną kaloryczność dziennie na jedną osobę , z uwzględnieniem następującego rozdziału kaloryczności :
  - 2.10.1. Kaloryczność w systemie trzech posiłków :
    - 2.10.1.1. Śniadanie : 30 – 35%
    - 2.10.1.2. Obiad : 35 – 40%
    - 2.10.1.3. Kolacja : 25 – 30%
- 2.11. W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosownymi przepisami Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej na ich stosowanie. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji jakości wykonywanych usług.
- 2.12. Do kolacji nie powinno się podawać dodatków szybko psujących się ani wymagających obróbki termicznej. Dodatki powinny nadawać się do przechowywania w temperaturze pokojowej
- 2.13. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji (kuchnia Wykonawcy)
- 2.14. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi od kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków
- 2.15. Dostarczane posiłki muszą być dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, sporządzanych zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia oraz wykazem norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. 2019 poz. 1541)
- 2.16. Posiłki obejmują : śniadanie, obiad oraz kolację zawierającą dodatki, w przypadku diety cukrzycowej jeszcze dodatek do II śniadania oraz podwieczorek

- 2.17. Dostawa posiłków następować będzie w dwóch transportach, tj. śniadanie ( w przypadku diet cukrzycowych również II śniadanie) oraz obiad łącznie z kolacją.
- 2.18. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę posiłków, musi być podpisany przez osobę sporządzającą
- 2.19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków , w szczególności za :
  - 2.19.1. odpowiednią gramaturę
  - 2.19.2. odpowiednią wartość energetyczną
  - 2.19.3. odpowiednią wartość odżywczą
  - 2.19.4. właściwe walory smakowe i estetyczne (konsystencja, zapach)
  - 2.19.5. dobór właściwych surowców
  - 2.19.6. dobór właściwych procesów przygotowywania potraw
- 2.20. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych , tj. posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp. , na podstawie PROTOKOŁU REKLAMACJI / ZWROTU POSIŁKÓW. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w trybie pilnym – w czasie nie dłuższym niż 60 minut od chwili zgłoszenia.
- 2.21. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na diety potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków
- 2.22. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilna w przypadku zawinionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków złej jakości
- 2.23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy, w przypadku niedostarczenia zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie uzupełni brak ( w czasie nie dłuższym niż 60 min od chwili zgłoszenia), natomiast przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.
- 2.24. Nie przestrzeganie podstawowych zasad żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych będzie traktowane jak brak posiłku

### **3. Wymagania dotyczące diet**

- 3.1. Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić przygotowanie posiłków od podstaw zgodnie z nałożonymi wymogami dietetycznymi wg następujących rodzajów diet :
  - 3.1.1. dieta podstawowa
  - 3.1.2. dieta łatwostrawna
  - 3.1.3. dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów (cukrzycowa)
  - 3.1.4. dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
  - 3.1.5. dieta indywidualna wg wskazań lekarza
- 3.2. żywienie pacjentów odbywa się w oparciu o obowiązujące diety. Wszystkie rodzaje diet serwowane są w formie trzech posiłków dziennie, tj. śniadanie, obiad i kolacja (dieta cukrzycowa 5 posiłków)
- 3.3. Zamawiający będzie zgłaszał zapotrzebowanie na diety

- 3.4. Rodzaj zamawianych diet jest zmienny i zależy od rodzaju schorzeń u leczonych pacjentów

#### **4. Zasady wytwarzanie posiłków**

- 4.1. Na całodienne wyżywienie składa się : śniadanie wraz z gorącymi napojami, obiad z dwóch dań + kompot, kolacja (w diecie cukrzycowej dodatek na II śniadanie oraz podwieczorek )
- 4.2. W przypadku śniadania Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje napojów gorących (kawa zbożowa , herbata) do wyboru , w termosach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz cukier porcjowany w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem
- 4.3. Napoje gorące i pieczywo w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem powiększonej o 10% celem zabezpieczenia indywidualnych potrzeb pacjentów
- 4.4. Posiłki będą posiadały maksymalną wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla poszczególnych diet
- 4.5. W dietach podstawowych zapotrzebowanie energetyczne powinno być pokryte z zachowaniem odpowiednich proporcji dla osób dorosłych z małą aktywnością fizyczną oraz odpowiadać warunkom charakteryzującym podstawową dietę łatwostrawną w zakresie ograniczenia błonnika, pokarmów tłustych
- 4.6. Dienne racje pokarmowe powinny być rozdzielone na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością pożywienia jak również urozmaicone pod względem produktów

#### **5. Organizacja żywienia**

- 5.1. Łączna ilość łóżek – 40
- 5.2. Planowane średnie dzienne ilości posiłków :
- 5.2.1. śniadanie : ok. 40
- 5.2.2. obiad : ok. 40
- 5.2.3. kolacja : ok. 40
- 5.2.4. Średnia dzienna liczba posiłków jest jedynie wartością orientacyjną dla Wykonawcy
- 5.3. W celu porównania złożonych ofert Zamawiający wymaga aby oferty zostały wyliczone wg planowanych przez Zamawiającego ilości. Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość osobodni będąca przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest liczbą szacunkową i w trakcie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących, rzeczywistych potrzeb Zamawiającego wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów i nie należy ich traktować jako ilości , które faktycznie zostaną zlecone Wykonawcy.
- 5.4. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków od wielkości określonych w specyfikacji w sytuacji nadzwyczajnej, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia , a związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych
- 5.5. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet) , odbywać się będzie codziennie na podstawie pisemnych lub telefonicznych zapotrzebowań żywnościowych, sporządzonych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego , składanych do godz. 12:30 dnia poprzedniego w stosunku do dnia w którym mają zostać dostarczone, zaś w piątki do godziny 13:30 (zamówienie na sobotę , niedzielę i

poniedziałek) . Dopuszcza się dokonanie korekt zapotrzebowania żywnościowego codziennie do godz. 9:30 dnia w którym posiłki mają zostać dostarczone ( w zakresie obiadu i kolacji). Wielkość korekty nie będzie większa niż 20% w stosunku do wielkości podanych w pisemnym zapotrzebowaniu żywnościowym

- 5.6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki o ściśle określonych porach do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:
  - 5.6.1. Śniadanie na godz. 7:00
  - 5.6.2. Obiad i kolacja w godz. 11:30
- 5.7. Dostarczone posiłki powinny posiadać temperaturę :
  - 5.7.1. Gorące zupy - 75° C
  - 5.7.2. Gorące drugie danie - 63° C
  - 5.7.3. Gorące napoje - 80° C
  - 5.7.4. Sałatki i surówki oraz inne potrawy podawane na zimno - 4° C
- 5.8. Minimalna wymagana gramatura potraw gotowych podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejszy niż:
  - 5.8.1. Potrawy gotowane :
    - 5.8.1.1. Zupy – 350ml
    - 5.8.1.2. Ryż, kasze, makarony – 200g (do II dania)
    - 5.8.1.3. Ziemniaki – 300g
    - 5.8.1.4. Napoje ciepłe (kawa, herbata, kakao) – 250ml
  - 5.8.2. Surowiec :
    - 5.8.2.1. Mięsa b/kości, drób - minimum 80g-100g, I gatunek
    - 5.8.2.2. Drób z kością – minimum po 250g (udka, itp.)
    - 5.8.2.3. Ryby – 100g-120g
  - 5.8.3. Inne produkty :
    - 5.8.3.1. Wędliny – 40g
    - 5.8.3.2. Pieczywo pszenne i żytnie – 130g
    - 5.8.3.3. Masło – 15g
    - 5.8.3.4. Surówki, sałatki do II dania – 80g-150g
    - 5.8.3.5. Surowe owoce i warzywa podawane do śniadania/kolacji – od 50g
- 5.9. Wykonawca zobowiązany będzie do przekazywania jadłospisu z przeliczeniem na gramy na dany dzień
- 5.10. Pracownicy Wykonawcy realizujący usługę powinni ją wykonywać w odpowiednich ubraniach roboczych zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie
- 5.11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność przed organami kontroli a w szczególności prowadzonej przez : PWIS lub PPIS, PIP, BHP, PPOŻ oraz wyznaczonymi pracownikami Zamawiającego, kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie osoba wskazana. Zasady kontroli zostaną określone między stronami w umowie.
- 5.12. Zamawiający co najmniej jeden raz w roku może zlecić dokonanie badań kaloryczności posiłków przez Sanepid. Kosztami badania obciążony będzie Wykonawca po wykonaniu badania

## **6. Dystrybucja posiłków, odbiór pojemników, odpady**

- 6.1. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki do kuchni Oddziału Szpitalnego Rehabilitacji Narządu Ruchu w Łędzinach przy ul. Pokoju 17 na własny koszt i ryzyko w dwóch transportach tj. śniadanie oraz obiad łącznie z kolacją
- 6.2. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, Wykonawca ma obowiązek powiadomić Zamawiającego o zaistniałej sytuacji
- 6.3. W razie sytuacji opisanej w ww. punkcie, Wykonawca musi zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego zgodnie z wymaganiami zawartymi w SIWZ
- 6.4. Każdy środek transportu przy pomocy którego Wykonawca dostarcza posiłki Zamawiającemu musi być przystosowany do przewozu żywności i posiadać pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
- 6.5. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ww. dokument dla każdego transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do wglądu do ww. dokumentu
- 6.6. Wykonawca zapewni potrzebne pojemniki do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych
- 6.7. Pojemniki i naczynia do transportu posiłków muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymanie temperatury ( Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich atestów), nie mogą być uszkodzone i brudne
- 6.8. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków , Wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, brudne pojemniki i inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego (oddział szpitalny)
- 6.9. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję pojemników wykorzystywanych przy dostawie żywności ( przy użyciu własnych środków czystości) oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający informuje, że nie dysponuje pomieszczeniem ani sprzętem niezbędnym do zmywania odebranych pojemników. Nie dopuszcza się mycia i dezynfekcji naczyń i termosów w Oddziale Szpitalnym Zamawiającego
- 6.10. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwienia odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą o odpadach (Dz. U. 2020.797)
- 6.11. Wykonawca jest odpowiedzialny za gospodarkę odpadami powstałymi w wyniku realizowania przedmiotu zamówienia
- 6.12. Wykonawca przed podpisaniem umowy dostarczy Zamawiającemu procedury wytwarzania i dostarczania posiłków

## **7. Pozostałe wymagania**

- 7.1. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi. Wykonawca w celu właściwej realizacji przedmiotu zamówienia musi dysponować min. Jednym dyplomowanym dietetykiem oraz min. Jednym dyplomowanym kucharzem
- 7.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu w dokumentację Wykonawcy dotyczącej realizacji przedmiotu zamówienia

- 7.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w kuchni Wykonawcy przed podpisaniem umowy
- 7.4. Zamawiający zastrzega sobie – posiadając uprawnienie do wstępu do kuchni Wykonawcy – prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie :
  - 7.4.1. Przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczeniu posiłków , myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych
  - 7.4.2. przestrzegania diet , normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków
  - 7.4.3. Przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów
- 7.5. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności :
  - 7.5.1. Prawo do żądania informacji o sposobie wykonania usługi żywienia
  - 7.5.2. Prawo do żądania informacji o kwalifikacjach personelu
  - 7.5.3. Prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia
  - 7.5.4. Prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych
  - 7.5.5. Poddania się kontroli wszystkich organów do tego uprawnionych
  - 7.5.6. Prawo wglądu do protokołów pokontrolnych przeprowadzonych przez niezależne służby
- 7.6. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu i audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację pokontrolną z kontroli przeprowadzonych przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną
- 7.7. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zachowanie ciągłości zaprowiantowania pacjentów. Wykonawca winien wskazać Podwykonawcę, który wykona usługę na właściwym wymaganym poziomie przez Oddział Szpitalny
- 7.8. Wyznaczenia osoby do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialnej za wykonanie zobowiązań umowy
- 7.9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia ilości posiłków wynikających z zamówienia powiększonych o przepisową ilość niezbędną do pobrania próbek pokarmowych. Próbkę będą przechowywane zarówno przez Zamawiającego jak i Wykonawcę przez okres 72 godzin zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U.2007.80.545)
- 7.10. Wykonania posiłków z produktów świeżych lub odpowiednio przetworzonych z właściwym okresem przydatności
- 7.11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia na koszt Wykonawcy okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością , rąk personelu Wykonawcy oraz środka lokomocji transportującego posiłki
- 7.12. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania na własny koszt i z własnej inicjatywy wymaganych przepisami PZH badań fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych, badań zleconych przez jednostki

- kontrolne i badań wymuszonych sytuacją awaryjną ( zagrożenie życia lub zdrowia pacjentów) – w zakresie realizacji usługi i informowania o ich wynikach koordynatora ze strony Zamawiającego
- 7.13. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody
  - 7.14. Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego
  - 7.15. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy jak również w ciągu sześciu miesięcy po jej zakończeniu musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na minimalną kwotę 100 000,00 zł ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności kontraktowej. W przypadku jakiegokolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela , suma gwarancyjna ma zostać automatycznie odnowiona
  - 7.16. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego
  - 7.17. Szczegółowe warunki świadczenia usług żywienia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego określa projekt umowy
  - 7.18. Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ich kontroli
  - 7.19. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH

## **8. Zobowiązania Zamawiającego**

- 8.1. Zamawianie posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem
- 8.2. Prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków

....., dnia ..... 2020 r.  
(miejsowość)

.....  
(podpis własnoręczny osoby uprawnionej / osób  
uprawnionych do reprezentowania wykonawcy