



**SZPITAL KLINICZNY IM. DR. JÓZEFA BABIŃSKIEGO**  
SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W KRAKOWIE

załącznik nr 1  
**Znak: CZP-MP-271-45/24**

## Specyfikacja zamówienia

<b>Adres dostarczania posiłków:</b>	Dzienny Oddział Psychiatryczny Myślenice <b>32-400 Myślenice, ul. Drogowców 6</b>
<b>Ilość zestawów dziennie</b>	Oddział ma 22 miejsca dla pacjentów, stąd też zamówienie nie będzie przekraczać 22 zestawów dziennie. W roku 2024 ilość zestawów zamawianych dziennie była zmienna, w zależności od liczby pacjentów przebywających w oddziale, średnio 13.
<b>Skład zestawu obiadowego:</b>	zestaw obiadowy składa się z drugiego dania i napoju (kompotu) o gramaturze wg standardu Zleceniobiorcy, z zastosowaniem pełnej diety szpitalnej
<b>Kaloryczność zestawu obiadowego</b>	kaloryczność zestawu obiadowego powinna wynosić w przedziale od 1100 do 1300 kalorii
<b>Dni dostawy posiłków</b>	od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo uznanych za dni wolne od pracy
<b>System dystrybucji obiadów</b>	Zestaw obiadowy ma być przygotowany w opakowaniach jednorazowych i wraz z kompletem jednorazowych sztućców transportowany w termosach termoizolacyjnych i dostarczony w godzinach od 12:30 do 13:00 do miejsca pobytu pacjentów Dziennego Oddziału Psychiatrycznego Myślenice pod adresem: <b>32-400 Myślenice, ul. Drogowców 6</b>

### Pozostałe wymagania Zleceniodawcy:

1. Dostarczane posiłki powinny być przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze.
2. Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu Zleceniobiorcy i na jego koszt.
3. Transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności.
4. Zleceniobiorca musi dostarczać posiłki w odpowiednio przystosowanych pojemnikach, które spełniają wymogi Instytutu Żywności i Żywienia, zabezpieczając je przed skażeniem, utratą wartości odżywczych i temperatury z zachowaniem zgodności wartości odżywczej i kalorycznej dziennej racji pokarmowej potraw i produktów z normami żywienia dla szpitali, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy.
5. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za jakość, prawidłową temperaturę posiłków i terminowość dostarczanych posiłków.