

Załącznik nr 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA ZADANIA NR 1 – od 01.11.2025r. do 31.10.2026r.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu posiłków: dla pacjentów „Dolnośląskiego Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o. o., z siedzibą przy ul. J. C - Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław z ich dystrybucja na oddziały „DCZP” sp. z o.o. wskazane w załączniku nr 6 do SWZ.
2. Zamawiający powierza Wykonawcy sporządzanie posiłków, o których mowa w niniejszym OPZ z artykułów spożywczych przez niego zakupionych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dystrybucję na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o.
3. Zamawiający szacuje w ramach zawartej umowy średnią miesięczną ilość posiłków dla pacjentów na poziomie:
Dla Zadania nr 1:
 - 1) Liczba śniadań: 8700
 - 2) Liczba obiadów: 7100
 - 3) Liczba kolacji: 7100
4. Dzienną ilość pacjentów, którym przysługują posiłki Wykonawca ustala w oparciu o raporty dzienne pochodzące z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o., z uwzględnieniem stosowanych diet.
5. Zamawiający przewiduje dziennie około 10 sztuk diet. (wymienione w ust. 40).
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług wskazanych w niniejszym OPZ z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w zakresie przedmiotu umowy przepisami prawa.
7. Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania, aby obejmowała ona również dodatkowe posiłki dla wskazanych przez Zamawiającego diet (II śniadanie dla diet wysokobiałkowych, diet płynnych, diety dla pacjentów z cukrzycą śniadanie i podwieczorek). Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do wartości wsadu do kotła poprzez okazanie przez Wykonawcę raportów w tym zakresie.
8. Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, transportu i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
9. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 dni od dnia podpisania umowy:
 - 1) dostarczyć Zamawiającemu pozwolenie na świadczenie usług restauracyjnych (objętych przedmiotem zamówienia) wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej bez uwag,
 - 2) posiadać wdrożony system HACCP.
10. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy realizacji zamówienia uwzględniając specyficzny charakter prowadzonej przez Zamawiającego działalności.
11. Wykonawca zapewnia ciągłość w świadczeniu usług przez 7 dni w tygodniu.
12. Zamawiający wymaga, aby w jadalni Wykonawca zamieszczał informacje o składzie dań typu sałatki, pasty itp.
13. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów szpitala przez inny podmiot spełniający wymagania zawarte w umowie, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
14. Wykonawca w przypadku, o którym mowa w ust. 13 jest bezwzględnie zobowiązany do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
15. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu pozytywnie zaopiniowanych przez

- Państwową Inspekcję Sanitarną. Mycie i dezynfekcja samochodu dostawczego winna odbywać się na koszt Wykonawcy, preparatami dezynfekcyjnymi dopuszczonymi do stosowania w kontakcie z żywnością. W tym celu, Wykonawca dostarczy po podpisaniu umowy wykaz stosowanych preparatów dezynfekcyjnych (w terminie nie dłuższym niż 30 dni od podpisania umowy).
16. Na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy.
 17. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących: higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością, które przedstawi do wglądu na żądanie Zamawiającego.
 18. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do bezwzględnego przestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego, bhp, p. poż., a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego i innych określonych przepisami prawa oraz zapewnienia właściwej jakości oferowanych posiłków.
 19. W przypadku zaleceń Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku.
 20. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w trakcie trwania Umowy.
 21. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia badań/wymazów mikrobiologicznych z powierzchni blatów roboczych, sprzętów i dłoni personelu na każde uzasadnione wezwanie Zamawiającego. Badania/wymazy Wykonawca wykona na własny koszt.
 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - 1) nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowywania posiłków, zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą oraz wielkości porcji posiłków;
 - 2) otrzymywania kserokopii wyników badań/wymazów mikrobiologicznych z powierzchni blatów roboczych, sprzętów i dłoni personelu;
 - 3) przeprowadzenia oceny i sprawdzania gramatury oraz zgodności sporządzanych posiłków z zaplanowanym jadłospisem, z zastrzeżeniem, że zakwestionowane przez Zamawiającego posiłki podlegają zwrotowi na koszt Wykonawcy,
 - 4) okresowej kontroli jakości wykonywanej usługi, w związku z posiadaniem przez Zamawiającego Certyfikatem ISO 9001:2015-10, w ramach audytu dostawcy zewnętrznego. Zamawiający o kontroli powiadomi Wykonawcę, co najmniej 1 dzień przed kontrolą, pisemnie lub pocztą e-mail,
 - 5) dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia pacjentów oraz w przypadku nieprawidłowości jakościowych, w miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym (maksymalnie 1,5 godziny) dostarczone właściwe.
 23. Podstawową zasadą są trzy posiłki dziennie dla pacjenta „DCZP” sp. z o.o., wyjątkiem są pacjenci o specjalnych zaleceniach - dodatkowo np. w diecie cukrzycowej: drugie śniadanie i druga kolacja lub podwieczorek, w diecie wrzodowej - drugie śniadanie oraz pacjenci oddziałów dziennych – jeden posiłek dziennie (śniadanie) wg diet ustalonych przez lekarza.
 24. Zamawiający wymaga, aby jadłospis na każdy dzień (całodzienny jadłospis) zawierał:
 - napoje do każdego posiłku (w formie słodzonej i niesłodzonej), w ilości nie mniejszej niż 250 ml w tym w niedziele kakao do posiłku śniadaniowego;**ŚNIADANIE I KOLACJA**
 - łączna suma gramatury dodatku do posiłku powinna wynosić 80g (wędliny, sery itp.) dla produktów w kawałku lub 100g dla produktów w formie rozdrobnionej (pasty, twarożki itp.)
 - Rodzaje pieczywa: pszenne, pszenno-żytnie, graham, żytnie.

- Masło minimum 82% tłuszczu – po 20 g do śniadania i kolacji dla diet z ograniczeniem tłuszczów nasyconych oraz wegańskich – margaryna roślinna wysokogatunkowa.
 - Przetwory mięsne jako dodatek do śniadania: wędliny, parówki, pasztety (min 70% mięsa), parówki gotowane bez folii.
 - Nabiał: twarogi, twarożki z dodatkami warzywnymi, serki wiejskie, kefiry, serki homogenizowane, serki typu grani, sery żółte, ser mozzarella, ser capresi w plastrach,
 - Minimum 2 razy w dekadzie jaja: gotowane na miękko, na twardo, pasty z jaja z dodatkiem warzyw
 - Dżemy niskosłodzone;
 - Minimum 50g warzyw włączając warzywa sezonowe (pomidory, ogórki zielone, papryka, rzodkiewka, ogórki kiszane, marchew mini) w przypadku sałaty 30 g + 30 g np. pomidora.
- przynajmniej 1 porcja produktów mlecznych dziennie np. zupa mleczna, kefir, jogurt, serek homogenizowany
– dla kefirów, jogurtów, serków homogenizowanych, musów – pakowanie w jednorazowe, oddzielne porcje, w pojedyncze oryginalne opakowania producenta, na których będzie widoczna data ważności do spożycia oraz skład produktu
 - śniadanie, którego jeden z elementów stanowić będzie zupa mleczna – zupa mleczna nie może być jedynym elementem śniadania.
 - Bułki lub rogaliki jako porcja pieczywa podawana do śniadania, może być łączona z chlebem.

OBIAD:

- Zupy – 400 ml różnorodne smakowo i wizualnie, niepowtarzające się w przeciągu dekady oraz uwzględniające warzywa sezonowe,
- Mięso do obiadu: 3 razy w dekadzie mięso w kawałku, 2 razy w dekadzie mięso mielone, 1 w dekadzie mięso w kawałkach (np. gulasz, potrawka itp.), 2 razy w dekadzie filet z ryb bez ości,
- 1 w dekadzie danie mączne tj. naleśniki, pierogi leniwe, pierogi (z mięsem, ruskie), kluski z jabłkiem, knedle
- Dodatki węglowodanowe /zbożowe do obiadu – 200g naprzemienne: kasze (jęczmienna, bulgur, gryczana niepalona, jęczmienna) ryże (basmati, brązowy, jaśminowy), makarony (pszenny, pełnoziarnisty), ziemniaki
- Dodatki warzywne – 150g – sezonowe, podawane w formie surowej, bez dodatku cukru, W przypadku diety łatwostrawnej warzywa sezonowe, różnorodne, naprzemienne gotowane np. marchewka, dynia, cukinia, szpinak, brokuł/kalafior.
 - warzywa w II daniu obiadowym (należy zagwarantować w formie surowej lub gotowanej) – nie wlicza się warzyw w formie sosu, gulaszu itp.
 - obiad składający się z zupy i II dania (warzywa serwowane do obiadu należy podawać w formie gotowanej lub surowej np. surówka/ brokuł); do obiadu należy podawać kompot (wyłącznie ze świeżych lub mrożonych owoców) w formie niesłodzonej lub słodzonej w zależności od rodzaju diety,
- potrawy sporządzane na podstawie świeżych warzyw i owoców sezonowych oraz jak najmniejsze zużycie warzyw mrożonych lub gotowych półproduktów (np. świeżo obierane ziemniaki, włoszczyzna, buraki). Produkcja posiłków powinna odbywać się na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości.

Dodatkowe uwagi:

Dodatki do diet:

- Dla diet tj. wysokobiałkowa, łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (tz. żołądkowa) – II śniadanie np. jogurt naturalny, kisiel, budyń, mus owocowy, sok warzywno-owocowy)

Diety eliminacyjne:

- Diety wegańskie – produkty wegańskie, napoje roślinne, jogurty roślinne.
 - Diety bezglutenowe – bezglutenowe pieczywo, bezglutenowe wędliny, przyprawy i inne produkty dla osób z celiakią/nietolerancją glutenu
 - Diety bez laktozy – produkty bez laktozy tj. mleko, twarożki, jogurty itp.
25. Każdy posiłek podstawowy - śniadanie, obiad, kolacja - musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw bądź owoców i spełniać normy zgodne z przedstawionymi przez Ministerstwo Zdrowia oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.
 26. Do śniadania podawać kawę zbożową z mlekiem.
 27. Do obiadu należy dodać kompot, natomiast do pozostałych posiłków należy dodać do picia herbatę lub kawę z mlekiem itp. wraz z cukrem.
 28. Do każdego posiłku obiadowego podawać świeży koperek lub natkę pietruszki w osobnym pojemniku w celu urozmaicenia potraw (w ilości 1g/osobę).
 29. Dla diet cukrzycowych stosować pełnoziarniste produkty zbożowe (makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy, pełnoziarniste wafle ryżowe).
 30. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę, wg następującego harmonogramu:
 - 1) Śniadania 7:00-7:30,
 - 2) Obiady 11:30-12:00,
 - 3) Kolacje 14:00-14:30
 31. W przypadku braków ilościowych w dostarczanych posiłkach Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić ich braki lub brak pojedynczych produktów niezwłocznie po zgłoszeniu braku, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny.
 32. Zamawiający wymaga, aby oferowane posiłki były urozmaicone, tzn. te same posiłki nie mogą powtarzać się w jadłospisie dekadowym lub 14-dniowym.
 33. Dokonując dystrybucji Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm higienicznych oraz utrzymania ich właściwej temperatury:
 - dla zup na gorąco min. 65 °C
 - dla potraw serwowanych na zimno (surówki , sałatki, wędliny, sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) około 4 °C
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, ryż z jabłkami) min. 63 °C
 - dla napojów gorących (np. kawa zbożowa) min. 70 °C
 34. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o., przy użyciu termosów, odpowiednich wózków i urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków. Pomiar temperatury będzie każdorazowo wykonywany i zapisywany w karcie pomiaru temperatury przez zamawiającego w momencie dostarczenia posiłków wg wew. procedur, a w przypadku stwierdzenia niezgodności zamawiający zastrzega sobie prawo do wycofania produktu.
 35. Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie termosy oraz pozostały sprzęt, materiały, odzież i obuwie ochronne niezbędne do dystrybucji posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
 36. Wykonawca zapewnia własny transport posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
 37. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. odpowiednie napoje wydawane do posiłków oraz napoje wydawane poza posiłkami (np. herbata, kompot, woda z sokiem itp.), w ilości nie mniejszej niż 1500 ml dziennie na jednego pacjenta.
 38. W przypadku wysokich temperatur tj. powyżej 30 °C Wykonawca zobowiązany jest do podwojenia ilości płynów dla każdego pacjenta, nie mniejszej niż 3000 ml dziennie.
 39. Posiłki muszą być dostarczane na oddziały „DCZP” sp. z o.o. przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby.
 40. Żywienie pacjentów opierać się będzie na dietach takich jak: ogólna/podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, trzustkowa, bezglutenowa, płynna, wątrobowa, wegetariańska, wegańska, bezmleczna. Zamawiający zastrzega możliwość zamawiania diet nie wymienionych powyżej w przypadku innych zaleceń lekarzy „DCZP” sp. z o.o.
 41. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet

- specjalnych na pisemne zlecenie Zamawiającego.
42. Wykonawca zobowiązuje się na zlecenie Zamawiającego do przygotowania śniadań w formie suchego prowiantu, pakowanego pojedynczo dla każdej zgłoszonej porcji, w jednorazowych opakowaniach, gwarantujących łatwość wydania oraz utrzymanie odpowiedniej jakości.
 43. Kaloryczność poszczególnych posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy i musi odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
 44. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami, warunkami i normami dla placówek ochrony zdrowia, z uwzględnieniem tradycyjnej kuchni polskiej oraz zgodnie z normami HACCP.
 45. W ramach realizacji usługi Wykonawca winien zapewnić w okresach świąt posiłki o świątecznym charakterze, z uwzględnieniem tradycyjnych potraw kuchni polskiej oraz dodatkowo w Tłusty Czwartek: 1 szt. pączka dla 1 pacjenta – dostarczane do śniadania.
 46. Nad technologią sporządzania posiłków sprawuje nadzór dietetyk Wykonawcy w porozumieniu z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
 47. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i przedstawienia do akceptacji upoważnionej przez Zamawiającego osobie, z wyprzedzeniem minimum 4 dni robocze, 7 - dniowego jadłospisu sporządzonego i podpisanego przez dietetyka posiłków z uwzględnieniem:
 - a) racji pokarmowych;
 - b) wartości odżywczych wyrażonych w odpowiednich jednostkach z wyszczególnieniem: wartości energetycznej, białka ogółem, białka zwierzęcego, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego, wapnia, żelaza, alergenów w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych;
 - c) gramaturę poszczególnych potraw np.: zupa pomidorowa z makaronem 400 ml, ziemniaki puree 200g, kotlet wieprzowy mielony z łopatki 90g, mizeria z jogurtem 150g, kompot z czarnej porzeczki 250 ml itd.;
 - d) gramatury dodatków/produktów odpowiednio w gramach lub mililitrach w jadłospisach np.: jogurt naturalny 1 szt. – min 115g, jabłko 1 szt. -150 g, pomarańcza 1 szt. – 160g, parówka 1 szt. – 60 g, itp.;
 - e) informację dotyczącą sposobu serwowania każdej potrawy w jadłospisie – czy jest podawana na zimno czy na ciepło;
 48. Wykonawca zapewni, iż usługa będąca przedmiotem zamówienia, wykonywana będzie przez personel posiadający odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje zawodowe oraz wymagania zdrowotne określone odrębnymi przepisami, przy użyciu posiadanego sprzętu - wykaz osób wykonujących usługę będącą przedmiotem zamówienia oraz ich uprawnienia (załącznik nr 7 do SWZ). Wykonawca przedstawi wykaz osób Zamawiającemu przed podpisaniem umowy jako załącznik do niej, będący jej integralną częścią.
 49. Wszyscy pracownicy Wykonawcy realizujący usługę muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych, dostępne w każdej chwili dla Zamawiającego.
 50. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do kucharek oddziałowych dla oddziałów wskazanych w załączniku nr 6 do SWZ lub w przypadku wskazania przez Zamawiającego pod drzwi główne oddziałów.
 51. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na Oddziały „DCZP” sp. z o.o., potwierdzonej każdorazowo przez osobę odpowiedzialną ze strony Zamawiającego.
 52. Wymagania w zakresie dystrybucji i jakości dostarczanych posiłków:
 - a) posiłki muszą być przygotowywane i transportowane w higienicznych warunkach, a pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę;
 - b) musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywieniowych zgodnie z zaleceniami dietetyka na daną dietę. Posiłki w transporterach/termosach muszą być odpowiednie do podziału dla każdego pacjenta lub przygotowane indywidualnie dla każdego pacjenta;
 - c) do śniadania: zapewnienie kawy zbożowej

- d) wymagane jest dostarczenie herbaty ekspresowej w torebkach oraz cukru;
 - e) do obiadu konieczne jest dostarczanie kompotu;
53. Dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
 54. Zbieranie z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. zamówień, co do ilości diet na każdy dzień, następujący sposób: telefonicznie, pisemnie lub drogą elektroniczną (e-mail) będą przekazywane Wykonawcy w dniu je poprzedzającym do godz. 13:00.
 55. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania korekt:
 - w przypadku kolacji do godz. 10:00 danego dnia, które dokonywane będą telefonicznie, a potwierdzone na piśmie.
 56. Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne, zbierane do worków zapewnionych przez Wykonawcę.
 57. Wykonawca zbierze odpady pokonsumpcyjne minimum raz dziennie lub w razie potrzeby.
 58. Wykonawca poniesie wszelkie koszty utylizacji i wywozu odpadów.
 59. Za mycie termosów i zapewnienie odpowiedniego ich stanu higienicznego odpowiada Wykonawca.
 60. Wykonawca opracuje i dostarczać będzie na poszczególne oddziały druki zamówień na posiłki wraz ze stosowanym przez siebie wykazem nazewnictwa diet.
 61. W przypadku konieczności zlecenia usługi objętej umową zastępczemu wykonawcy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, koszty usługi poniesie Wykonawca.
 62. Zgodność ilościową ustalać będą przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy raz w miesiącu, według codziennych zapotrzebowań, i dowodów dostaw z poszczególnych oddziałów, co będzie podstawą do wystawienia faktur przez Wykonawcę wraz z **rozliczeniem każdego oddziału.**
 63. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania jeden raz w roku lub na uzasadnione żądanie zamawiającego przeprowadzać kalibrację termometrów będących na wyposażeniu kuchenek oddziałowych termometrem wzorcowym wykonawcy.
 64. W przypadku wystąpienia zdarzeń mających charakter kryzysowym o zasięgu lokalnym i/lub szerszym, zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w umowie (po wspólnych ustaleniach z Wykonawcą) celem minimalizacji zagrożenia adekwatnym do sytuacji kryzysowej.
 65. Szczegółowy zakres obowiązków stron i szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zostały ujęte w **projekcie umowy – Załącznik nr 8 do SWZ.**
 66. Niniejszy załącznik stanowi integralną część umowy tj. **Załącznika nr 8 do SWZ**