

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA ZADANIA NR 1 – od 01.08.2026r. do 31.07.2027r.

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 dystrybucją na oddziały „DCZP” sp. z o.o. wskazane w załączniku nr 6 do SWZ.
2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi żywienia z zachowaniem 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 (Dz.U. 2025 poz. 1780).
3. Świadczenie usługi obejmuje w szczególności:
 - a) planowanie i przesyłanie jadłospisów dekadowych w oparciu o zalecane, aktualne normy żywienia dla chorych dorosłych w zakresie kaloryczności, wartości odżywczych i zaleceń dietetycznych;
 - b) dostarczanie jadłospisów dziennych na każdy z oddziałów w wersji papierowej oraz elektronicznej;
 - c) przygotowywanie posiłków odpowiednio zbilansowanych pod względem wartości odżywczej i kalorycznej, urozmaiconych pod względem smaku, konsystencji, sposobu przygotowania, z podziałem na diety, według zamówień, korekt oraz zmian liczby żywionych chorych, zgłaszanych również w dni ustawowo wolne od pracy przez pracowników oddziałów, na podany przez Wykonawcę adres mailowy/numer telefonu;
 - d) w przypadku zmiany w jadłospisie na dany dzień Wykonawca niezwłocznie przekaże Zamawiającemu informację o zmianie wraz z uaktualnionym jadłospisem – na adres mailowy: przetargi@dczp.wroclaw.pl oraz wersję papierową na każdy z oddziałów;
 - e) dostawę posiłków do poszczególnych oddziałów, w taki sposób, aby posiłki były zabezpieczone przed rozlaniem, utratą wymaganej temperatury i zanieczyszczeniem;
 - f) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
4. Zamawiający powierza Wykonawcy sporządzanie posiłków, o których mowa w niniejszym OPZ z artykułów spożywczych zakupionych przez Wykonawcę, w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dystrybucję na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o.
5. Zamawiający szacuje w ramach zawartej umowy średnią miesięczną ilość posiłków dla pacjentów na poziomie:

Dla Zadania nr 1:

 - 1) Liczba śniadań: 8500
 - 2) Liczba obiadów: 6900
 - 3) Liczba kolacji: 6900
 - 4) Liczba posiłków nocnych: 6900
6. Dzienną ilość pacjentów, którym przysługują posiłki Wykonawca ustala w oparciu o raportyienne pochodzące z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o., z uwzględnieniem stosowanych diet.
7. Zamawiający przewiduje stosowanie około 10 rodzajów diet dziennie. (w tym diet wymienionych w pkt. 55).
8. Wykonawca zobowiązuje się do opracowywania jadłospisu na co najmniej 10 dni zgodnie z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne tj. zawierającego co najmniej następujące informacje o:

- a) rodzaju posiłku i jego składzie (wykaz składników każdej z potraw rozpisany w malejącej kolejności ujęty w jadłospisie dekadowym);
 - b) dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i sodu;
 - c) sposobie obróbki termicznej potrawy, której przygotowanie jest możliwe z zastosowaniem różnych technik kulinarnych;
 - d) obecności alergenów (przy każdym produkcie/potrawie).
9. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług wskazanych w niniejszym OPZ z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w zakresie przedmiotu umowy przepisami prawa.
 10. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia okresowych badań laboratoryjnych mających na celu potwierdzenie w wybranym całodziennym zestawie żywieniowym zgodności wartości odżywczych i energetycznych z wartościami deklarowanymi w jadłospisie wybranej diety. Badania laboratoryjne mają być przeprowadzone co najmniej raz w roku przez laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji (zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025) na podstawie ustawy z dnia 13 kwietnia 2016 r. w systemach oceny zgodności i nadzoru rynku (t.j. Dz.U. 2025 poz. 568 ze zm.). Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów badań laboratoryjnych i przedstawienia wyników badań wraz z interpretacją Zamawiającemu.
 11. Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania, aby obejmowała ona również dodatkowe posiłki dla wskazanych przez Zamawiającego diet (II śniadanie dla diet wysokobiałkowych, diet płynnych, cukrzycowych). Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do wartości wsadu do kotła poprzez okazanie przez Wykonawcę raportów w tym zakresie.
 12. Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, transportu i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych oraz wykonanie badań laboratoryjnych.
 13. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 dni od dnia podpisania umowy:
 - 1) dostarczyć Zamawiającemu decyzję zatwierdzającą zakład żywienia zbiorowego lub dokument potwierdzający wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, bez zastrzeżeń;
 - 2) posiadać wdrożony system HACCP.
 14. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy realizacji zamówienia uwzględniając specyficzny charakter prowadzonej przez Zamawiającego działalności.
 15. Wykonawca zapewnia ciągłość w świadczeniu usług przez 7 dni w tygodniu.
 16. 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 zapewnić wyżywienie pacjentów szpitala przez inny podmiot spełniający wymagania zawarte w umowie, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
 17. Wykonawca w przypadku, o którym mowa w ust. 16 jest bezwzględnie zobowiązany do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
 18. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu pozytywnie zaopiniowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Mycie i dezynfekcja samochodu dostawczego powinny być wykonywane na koszt Wykonawcy, preparatami dezynfekcyjnymi dopuszczonymi do stosowania w kontakcie z żywnością.
 19. Na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np. Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy.

20. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących: higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami, które przedstawi do wglądu na żądanie Zamawiającego.
21. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do bezwzględnego przestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego, BHP, ppoż., a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego i innych określonych przepisami prawa oraz zapewnienia właściwej jakości oferowanych posiłków.
22. W przypadku zaleceń właściwej miejscowo Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania prób żywnościowych z każdego posiłku.
23. 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.
24. 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 posiłków 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 posiłki.
25. Podstawową zasadą są cztery posiłki dziennie dla pacjenta „DCZP” sp. z o.o., wyjątek stanowią pacjenci objęci specjalnymi zaleceniami dietetycznymi- dodatkowo np. w diecie cukrzycowej: drugie śniadanie, w diecie wrzodowej - drugie śniadanie oraz pacjenci oddziałów dziennych – jeden posiłek dziennie (śniadanie) wg diet ustalonych przez lekarza.
26. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w trakcie trwania Umowy.
27. Przy opracowywaniu jadłospisów Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania aktualnych wytycznych i zaleceń dotyczących zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze zawartych w normach żywienia dla populacji Polski, dotyczących diet leczniczych publikowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, w tym Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, jak i również do stosowania się do najnowszych zaleceń dotyczących diet leczniczych, z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie zasad, warunków i norm dla placówek ochrony zdrowia, oraz zgodnie z normami HACCP.
28. Skład jadłospisów oraz kaloryczność poszczególnych posiłków muszą być dostosowane do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy i musi odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
29. Dietetyk Wykonawcy zobowiązany jest do przygotowania receptur potraw i nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem diet.
30. Wykonawca zobowiązuje się podawać składy każdej z potraw, także w przypadku produktów konserwowych takich jak np. kukurydza konserwowa / groszek konserwowy – pełny skład łącznie ze składem konserwantu.

31. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki przygotowywane będą z zakupionych przez niego naturalnych, świeżych i pełnowartościowych produktów spożywczych, przypraw.
32. Racje pokarmowe powinny odpowiadać następującym kryteriom:
 - a) wyrażone w gramach w przeliczeniu na jedną osobę na dzień, winny pokrywać zalecane normy na energię i składniki odżywcze dla poszczególnych diet;
 - b) posiadać prozdrowotny charakter i sprzyjać racjonalizacji żywienia chorych.
33. Każdy posiłek podstawowy - śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny - musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw, owoców i spełniać normy zgodne z przedstawionymi przez Ministerstwo Zdrowia oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.
34. Zamawiający wymaga, aby oferowane posiłki były urozmaicone, tzn. **te same posiłki nie mogą powtarzać** się w jadłospisie dekadowym.
35. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w tym samym dniu, co ich dostarczenie. Wykluczone jest przechowywanie posiłków do dnia następnego lub wydawanie posiłków z dnia poprzedniego.
36. W szczególności 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;

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: mieszane, pszenne, pszenno-żytnie, graham, żytnie – min 100g.
- Masło minimum 82% tłuszczu – po 20 g do śniadania i kolacji dla diet z ograniczeniem tłuszczów nasyconych oraz wegańskich – margaryna/masło roślinne wysokogatunkowe.
- Przetwory mięsne jako dodatek do śniadania: wędliny, parówki, pasztety (min 70% mięsa), parówki gotowane bez folii.
Wszystkie kiełbasy, parówki, wędliny, pasztety, pieczenie muszą być wysokiej jakości, bez dodatku MOM (mięsa oddzielane mechanicznie), zawartość mięsa w tych produktach nie może być niższa niż 70%. Zamawiający nie dopuszcza podawania mielonki, mortadeli, metki.
- Nabiał: twarogi, twarożki z dodatkami warzywnymi, serki wiejskie, kefir, serki homogenizowane, serki typu grani, sery żółte, ser mozzarella, ser typu mozzarella w plastrach,
- Minimum 2 razy w dekadzie jaja gotowane na miękko lub na twardo – min 2 sztuki
- Pasty jajeczne, z dodatkiem warzyw, mięsne, rybne, z soczewicy i inne: min 80g
- Dżemy niskosłodzone – min 20g
- Minimum 50g warzyw świeżych włączając warzywa sezonowe (pomidory, ogórki zielone, papryka czerwona, rzodkiewka, ogórki kiszzone, marchew mini) w przypadku sałaty 30 g + 30 g np. pomidora.
- Kawa zbożowa z mlekiem, herbata, kakao – min 250ml.
- Do śniadania zawsze świeży owoc włączając owoce sezonowe (w miarę sezonowej dostępności): jabłka, gruszki, czereśnie, wiśnie, truskawki, maliny, borówki, śliwki, arbuz – min 150g; banany, pomarańcze – min 1 szt, mandarynki – min 2 szt, – uwaga owoce nie mogą się powtarzać częściej niż czterokrotnie w dekadzie
- Śniadanie, którego jeden z elementów stanowić będzie zupa mleczna – zupa mleczna nie może być jedynym elementem śniadania.
- Bułki lub rogalce jako porcja pieczywa podawana do śniadania, może być łączona z chlebem.
- Przynajmniej 1 porcja produktów mlecznych dziennie np. zupa mleczna, kefir, jogurt, serek homogenizowany itp.

Uwaga!: dla kefirów, jogurtów, jogurtów pitnych, serków homogenizowanych, serów wiejskich, maślanek, musów owocowych, musów warzywno-owocowych, skyrów, owsianek, soków – pakowanie w jednorazowe, oddzielne porcje, w pojedyncze oryginalne opakowania producenta, na których będzie widoczna data ważności do spożycia oraz skład produktu.

Koktajle owocowe, owocowo-warzywne, sałatki owocowe powinny być podawane w opakowaniach adekwatnych do objętości porcji, szczelnych i zabezpieczonych przed rozlaniem, opakowania powinny być dostosowane do wielkości porcji, umożliwiać łatwe spożycie i zapewniać bezpieczeństwo transportu

OBIAD: dwudaniowy

- Zupy – min 400 ml różnorodne smakowo i wizualnie, niepowtarzające się w ciągu dekady oraz uwzględniające warzywa sezonowe, (zupy z makaronem, ryżem, ziemniakami lub kaszą),
- Mięso do obiadu: 3 razy w dekadzie mięso w kawałku, 2 razy w dekadzie mięso mielone, 1 raz w dekadzie mięso w kawałkach (np. gulasz, potrawka itp.), 1 raz w dekadzie filet z ryb bez ości, (kotlety – min 100 g, udko z kurczaka pieczone – 1 szt min.180g, gulasz, potrawka – min 180g, gołąbki w sosie – min 2 szt min 300g, bigos z mięsem – min 200g, ryba – min 110g,)
- 1 raz w dekadzie danie mączne np. naleśniki, pierogi leniwe, pierogi (z mięsem, ruskie), kluski z jabłkiem, knedle – min 300g
- Dodatki węglowodanowe/zbożowe do obiadu – min 200g naprzemienne: kasze (jęczmienna, bulgur, gryczana niepalona, jęczmienna) ryże, makarony (pszenny, pełnoziarnisty), ziemniaki,
- Dodatki warzywne – min 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);
- Do obiadu należy podawać kompot (wyłącznie ze świeżych lub mrożonych owoców) w formie niesłodzonej lub słodzonej w zależności od rodzaju diety - min 250 ml;
- 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.

POSIŁEK NOCNY

Dla diety podstawowej:

Jedna pozycja do wyboru z:

- Jogurt naturalny/owocowy/pitny– min 100 g
- Owoc sezonowy min 200 g
- Kefir/skyr/maślanka– min 100 g
- Serek homogenizowany– min 100 g
- Serek wiejski – min 100 g
- Smoothie na bazie jogurtu/kefiru (min 150 g) z owocami (min 100 g)
- Owsianka/owsianka z owocami – min 100g
- Pudding/kasza manna – min 150g
- Ryż na mleku – min 200g
- Sałatka owocowa (min 2 owoce), sałatka warzywna, sałatka makaronowa itp.– min 200 g

- Ciasto owocowe typu jabłecznik, ciasto z owocami/ ciasto drożdżowe – min 200g
- Mus owocowy/warzywny/ z płatkami jaglanymi/owsianymi - min 150g
- Sok warzywny/owocowy/owocowo-warzywny – min 200ml

Uwaga:– dla kefirów, skyrów, jogurtów, jogurtów pitnych, serków homogenizowanych, serków wiejskich, musów, soków, owsianek, maślanek, musów – pakowane w jednorazowe, oddzielne porcje, w pojedyncze oryginalne opakowania producenta, na których będzie widoczna data ważności do spożycia oraz skład produktu.

Zamawiający wymaga, aby oferowane posiłki były urozmaicone, tzn. te same posiłki nie mogą powtarzać się w jadłospisie dekadowym.

Powyższe wymagania dotyczą diety podstawowej – dla pozostałych diet należy zastosować odpowiednie równoważne zamienniki.

Dodatkowe uwagi:

Dodatki do diet:

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

Diety eliminacyjne:

- w dietach wymagających wykluczenia laktozy podawane będą produkty mleczne bez laktozy
 - w dietach wymagających wykluczenia glutenu podawane będą produkty bezglutenowe
 - w dietach wegańskich podawane będą produkty wegańskie, napoje roślinne, jogurty roślinne
37. Dla diet cukrzycowych stosować pełnoziarniste produkty zbożowe (makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy, pełnoziarniste wafle ryżowe).
 38. Do śniadania podawać kawę zbożową z mlekiem.
 39. Do obiadu należy dodać kompot, natomiast do pozostałych posiłków należy dodać do picia herbatę wraz z cukrem.
 40. W komponowaniu jadłospisu nie proponować tych samych warzyw na śniadanie oraz kolację, warzywa w dekadzie powinny być urozmaicone – nie powinny występować w kolejnych dniach częściej niż co trzeci dzień
 41. Owoce i warzywa (pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka, jabłka, gruszki i inne) muszą być umyte, pozbawione oznaczeń handlowych (np. naklejek).
 42. Owoce typu jabłka, mandarynki, banany, brzoskwinie muszą być podawane w całości. Zamawiający dopuszcza porcjowanie wyłącznie w przypadku grejpfrutów. Dopuszcza się podawanie owoców krojonych w postaci sałatki owocowej.
 43. Wędliny, sery żółte będą pokrojone w cienkie plastry.
 44. Wyklucza się stosowanie w dietach:
 - mięsa tłustego, z kośćmi, ścięgnami, mięsa odpadkowego, peklowanego, oddzielnego mechanicznie lub z zawartością mięsa oddzielnego mechanicznie.
 - ryby pangii, mięsa odpadkowego z ryb
 - produktów seropodobnych
 - past z kiełbasy
 - kompotu z suszu
 - potraw zawierających sztuczne barwniki
 45. 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, możliwa dostawa wraz z obiadem pod warunkiem zachowania świeżości przygotowanych potraw,

- 4) Posiłki nocne 14:00- 14:30, możliwa dostawa wraz z obiadem pod warunkiem zachowania świeżości przygotowanych potraw.
46. 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 1,5 godziny.
 47. 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 (ryż z jabłkami) min. 63 °C
 - dla napojów gorących (np. kawa zbożowa) min. 70 °C
 48. 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 według wewnętrznych procedur Zamawiającego, a w przypadku stwierdzenia niezgodności Zamawiający zastrzega sobie prawo do wycofania produktu.
 49. 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.
 50. Wykonawca zapewnia własny transport posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
 51. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. odpowiednich napojów wydawanych do posiłków oraz napojów wydawanych poza posiłkami (np. herbata, kompot, woda z sokiem itp.), w ilości nie mniejszej niż 1500 ml dziennie na jednego pacjenta, łącznie z napojami podawanymi do posiłków.
 52. W przypadku wysokich temperatur tj. powyżej 30°C Wykonawca zobowiązany jest do podwojenia ilości płynów dla każdego pacjenta, nie mniejszej niż 3000 ml dziennie.
 53. Posiłki muszą być dostarczane na oddziały „DCZP” sp. z o.o. przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby.
 54. Pracownicy Wykonawcy, dostarczający posiłki będą zobligowani do każdorazowego powiadamiania personelu oddziałów o dowiezieniu posiłków.
 55. Żywnienie 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.
 56. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych na pisemne zlecenie Zamawiającego.
 57. 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.
 58. W ramach realizacji usługi Wykonawca winien zapewnić w okresach Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy posiłki o świątecznym charakterze, z uwzględnieniem tradycyjnych potraw kuchni polskiej oraz uwzględnieniem ciast (babka piaskowa, keks, makowiec, sernik, piernik). Ponadto Wielki Piątek oraz Środa Popielcowa są dniami bezmięsnymi. Dodatkowo w Tłusty Czwartek: 1 szt. pączka dla 1 pacjenta – dostarczany do śniadania. – dla diet innych niż podstawowa, Wykonawca zapewni odpowiednie zamienniki.
 59. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji jadłospisów pod względem składników pokarmowych oraz obowiązujących norm żywieniowych.
 60. Nad technologią sporządzania posiłków sprawuje nadzór dietetyk Wykonawcy.
 61. 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.
62. Wszyscy pracownicy Wykonawcy realizujący usługę muszą posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych, dostępne w każdej chwili dla Zamawiającego.
 63. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do kuchенок oddziałowych dla oddziałów wskazanych w załączniku nr 6 do SWZ lub w przypadku wskazania przez Zamawiającego pod drzwi główne oddziałów.
 64. 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.
 65. 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 wylewały 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;
 66. Dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
 67. Wykonawca zobowiązany jest do odrębnego pakowania i transportu posiłków z podziałem na poszczególne diety oraz odpowiedniego oznakowania pojemników z posiłkami. Pojemniki jednostkowe muszą zawierać: nazwę potrawy, ilość porcji oraz rodzaj diety. Diety specjalne i indywidualne będą dostarczane w oddzielnych pojemnikach termicznych.
 68. Wszelkie koszty związane z eksploatacją, zużyciem, konserwacją i wymianą sprzętu niezbędnego do realizacji umowy ponosi wyłącznie Wykonawca.
 69. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego dostarczy posiłki w opakowaniach jednorazowych zgrzewczych (śniadania i kolacje) i zgrzewczych termicznych (obiady).
 70. Zbieranie z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. zamówień, co do ilości diet na każdy dzień, w następujący sposób: telefonicznie, pisemnie lub drogą elektroniczną (e-mail) będą przekazywane Wykonawcy w dniu poprzedzającym dzień realizacji usługi do godz. 13:00 – zamówienia na sobotę, niedzielę oraz poniedziałek będą wysyłane w piątek.
 71. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania korekt:
w przypadku obiadów i kolacji do godz. 10:00 danego dnia, które dokonywane będą telefonicznie, a potwierdzone mailem.
 72. Zamawiający zastrzega sobie prawo do awaryjnego zamówienia dodatkowych posiłków, po godzinach korekt. Liczba zamawianych posiłków będzie uzależniona od liczby i potrzeb żywieniowych pacjentów. Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia pod względem ilości posiłków i rodzajów diet, z uwagi na np. niezaplanowane wypisy lub przyjęcia pacjentów.
 73. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków z podziałem na diety.
 74. Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne będą zbierane do pojemników/worków zapewnionych przez Wykonawcę.
 75. Wykonawca będzie odbierał odpady pokonsumpcyjne co najmniej raz dziennie lub częściej, w razie potrzeby.
 76. Wykonawca poniesie wszelkie koszty utylizacji i wywozu odpadów.

77. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za właściwe postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi oraz ich utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa na własny koszt – (w tym posiada umowę z firmą odbierającą odpady pokonsumpcyjne w tym uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego kategorii 3)
78. Za mycie termosów i zapewnienie odpowiedniego ich stanu higienicznego odpowiada Wykonawca.
79. Wykonawca opracuje i będzie dostarczał na poszczególne oddziały druki zamówień na posiłki wraz ze stosowanym przez siebie wykazem nazewnictwa diet.
80. Wykonawca zobowiązany jest do transportu żywności zgodnego z zasadami systemu HACCP.
81. Środki transportu muszą posiadać książkę kontroli sanitarnej oraz książkę mycia i dezynfekcji z aktualnymi wpisami w obu książkach, do wglądu przez Zamawiającego.
82. Osoba/kierowca dostarczający posiłki musi posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz w przypadku windy wyłączonej z eksploatacji pomoc przy dystrybucji posiłków.
83. W przypadku konieczności zlecenia usługi objętej umową zastępczemu wykonawcy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, koszty usługi poniesie Wykonawca.
84. 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.**
85. W przypadku wystąpienia zdarzeń mających charakter kryzysowy 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.
86. Szczegółowy zakres obowiązków stron i szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zostały ujęte w **projekcie umowy – Załącznik nr 8 do SWZ.**
87. Niniejszy załącznik stanowi integralną część SWZ