

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) Wydawanie polega na przygotowaniu odpowiedniej ilości posiłków i talerzy, oraz wydaniu ich pracownikom oddziałów:
- Psychiatrycznego Ogólnego III (średnio 19 porcji)
  - Psychiatrycznego Rehabilitacyjnego (średnio 30 porcji)
- w „okienku wydawalni” kuchennej.  
Posiłki wydawane są pacjentom przez pracownika oddziału. Kontrola ilości i jakości wydawanych posiłków przeprowadzana jest na oddziale przez pracownika Szpitala. Brudne naczynia przekazywane są przez pracownika oddziału do „okienka zmywalni” mieszczącej się w pomieszczeniach dzierżawionej kuchni.  
Mycie i dezynfekcja naczyń po pacjentach leży po stronie Wykonawcy i na jego koszt. Zamawiający nie zapewnia środków czystości.
- b) Wydawanie polega na przygotowaniu odpowiedniej ilości posiłków i talerzy, oraz wydaniu ich pracownikowi oddziałów:
- Psychiatrycznego Ogólnego II (średnio 33 porcje)
- za pośrednictwem windy kuchennej.  
Posiłki wydawane są pacjentom przez pracownika oddziału. Kontrola ilości i jakości wydawanych posiłków przeprowadzana jest na oddziale przez pracownika Szpitala. Umyte naczynia przekazywane są przez pracownika oddziału za pośrednictwem windy do kuchni, gdzie są wyparzane.  
Wyparzanie naczyń po pacjentach leży po stronie Wykonawcy i na jego koszt.
- c) Wydawanie polega na przygotowaniu odpowiedniej ilości posiłków, oraz wydaniu ich pracownikowi oddziałów:
- Psychiatrycznego Ogólnego I (średnio 36 porcji)
  - OLZA dla Uzależnionych od Alkoholu (średnio 18 porcji)
  - OLZA dla Uzależnionych od Środków Psychoaktywnych (średnio 10 porcji)
- za pośrednictwem windy kuchennej.  
Posiłki wydawane są pacjentom przez pracownika oddziału. Kontrola ilości i jakości wydawanych posiłków przeprowadzana jest na oddziale przez pracownika Szpitala. Mycie i dezynfekcja naczyń po pacjentach odbywa się w kuchenkach oddziałowych i leży po stronie Zamawiającego i na jego koszt. Zamawiający zapewnia środki czystości.
- d) Dostarczenia posiłków do Ośrodka Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy do kuchni Zamawiającego i wydaniu ich pracownikowi oddziału:
- Leczenia Uzależnień (średnio 28 porcji)
- Wydawanie polega na przygotowaniu odpowiedniej ilości posiłków, prawidłowym przygotowaniu ich do transportu i przewiezieniu do kuchenki oddziałowej w Legnicy, przy ul. Chojnowskiej 81. Posiłki wydawane są pacjentom przez pracownika oddziału. Kontrola ilości i jakości wydawanych posiłków przeprowadzana jest na oddziale przez pracownika Szpitala. Mycie i dezynfekcja naczyń po pacjentach oraz pojemników do przewozu posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych i leży po stronie Zamawiającego i na jego koszt. Zamawiający zapewnia środki czystości.
- e) Dostarczanie racji żywieniowych w postaci suchego prowiantu do Ośrodka Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy do oddziału:
- Dziennego Psychiatrycznego (średnio 23 porcje)
- Racja wydawana jest raz dziennie przez pracowników Zamawiającego.

*Powyżej określone osobodni, są wartościami określającymi 100% obłożenie.  
Do wyceny należy stosować obniżoną ilość osobodni, przedstawioną w SWZ.*

2. Najczęściej stosowane diety to dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa i dieta wątrobowa. Ilość pacjentów korzystających z diet jest bardzo zróżnicowana, zazwyczaj jest to około 450 osób miesięcznie.
3. Ilość obiadów sprzedawanych przez obecnego Wykonawcę dla pracowników i ich rodzin: około 50 posiłków miesięcznie
4. Odpady:
  - Wywóz i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych i biodegradowalnych leży po stronie Wykonawcy.
  - Segregacja odpadów komunalnych składowanych w sposób selektywnie leży po stronie Wykonawcy.
  - Odpowiedzialność za wywóz i utylizację odpadów komunalnych gromadzonych selektywnie leży po stronie Zamawiającego.
5. Przejęcie kuchni winna nastąpić „w ruchu” w godzinach nocnych, bez wstrzymywania pracy kuchni.
  - w dniu 31 marca 2021r. - posiłki wydaje dotychczasowy Wykonawca;
  - w dniu 1 kwietnia 2021r. - posiłki wydaje „nowy” Wykonawca.

Zamawiający wyraża zgodę na ewentualny, początkowy, dwumiesięczny okres prowadzenia kuchni w formie cateringu, celem umożliwienia nowemu Usługodawcy dostosowania i doposażenia pomieszczeń kuchennych do obowiązujących przepisów. Jednakże dostosowanie i doposażenie pomieszczeń kuchennych, leży wyłącznie po stronie Wykonawcy i odbędzie się na jego koszt.
6. Jedyne urządzenie będące na stanie kuchni i podlegające Dozorowi Technicznemu to dźwig kuchenny - koszty jego eksploatacji ponosi Zamawiający. Obecnie używane kotły warzelne są własnością obecnego Wykonawcy i to on ponosi pełne koszty i odpowiedzialność za ich eksploatację.