



**DOLNY  
ŚLĄSK**

Wojewódzki Szpital Psychiatryczny  
w Złotorzy



NC.69.54.2018.24.QMS

ul. Szpitalna 9  
59-500 Złotorzyja

tel.: 76 877 93 00; fax: 76 878 44 34  
e-mail: sekretariat.wszp@gmail.com  
NIP: 694-13-68-014; REGON: 001016173

**Załącznik nr 3 do SWZ**  
**WSP/ZP/U/01/2021**

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) 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.
- 2) Wydawanie polega na przygotowaniu odpowiedniej ilości posiłków i talerzy, oraz wydaniu ich pracownikowi oddziałów:
  - Psychiatrycznego Ogólnego II (średnio 34 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.
- 3) Wydawanie polega na przygotowaniu odpowiedniej ilości posiłków, oraz wydaniu ich pracownikowi oddziałów:
  - Psychiatrycznego Ogólnego I (średnio 36 porcji)
  - OLZA dla Uzależnionych od Alkoholu (średnio 19 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.
- 4) Dostarczenia posiłków do Ośrodka Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy do kuchni Zamawiającego i wydaniu ich pracownikowi oddziału:
  - Leczenia Uzależnień (średnio 29 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 przewożenia posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych i leży po stronie Zamawiającego i na jego koszt. Zamawiający zapewnia środki czystości.
- 5) 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.*

- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków, z obligatoryjnym wykorzystaniem urządzeń i pomieszczeń kuchennych Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotorzy, zgodnie z:
- zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego, oraz jakości zdrowej żywności o ponadstandardowej gramaturze poszczególnych posiłków i ich jakości, nieodbiegającej od dotychczasowych standardów żywieniowych pacjentów tutejszego Szpitala;
  - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019 poz. 1252 z póź. zm) dotyczącą spełniania wymagań określonych przepisami wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP.
  - Oferowane przez Wykonawcę technologie i rozwiązania organizacyjne muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.
  - Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki muszą posiadać modelowe dzienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze zgodnie z publikacjami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie tj. „Zasady żywienia chorych w szpitalach” pod red. prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2011r. oraz” Normy żywienia dla populacji polskiej” – nowelizacja pod red. prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2017r.
  - Wszystkie zastosowane do wykonania usługi narzędzia i urządzenia muszą spełniać wymogi Ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (Dz. U. 2019 poz. 155) oraz rozporządzeń szczegółowych wydanych na mocy przywołanej ustawy.
  - Przygotowanie i wydawanie posiłków oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2019 poz. 1252), w tym pracownicy przygotowujący i wydający posiłki muszą być zaopatrzeni w środki ochrony indywidualnej (m.in. jednorazowe rękawiczki oraz czepki ochronne)
- 7) Przejęcie kuchni winna nastąpić „w ruchu” w godzinach nocnych, bez wstrzymywania pracy kuchni.
- w dniu .... (data zostanie określona na etapie podpisywania umowy) - posiłki wydaje dotychczasowy Wykonawca;
  - w dniu ... (następny dzień kalendarzowy) - 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.

- 8) 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.
- 9) Wykonawca ma dysponować dietetykiem, odpowiedzialnym za sporządzane jadłospisy, a w szczególności za diety. Wykonawca podczas realizacji zamówienia zobowiązany jest do sporządzania dekadowych jadłospisów wraz z określeniem gramatury, wartości odżywczej, kaloryczności i alergenów, które każdorazowo przedkłada do zatwierdzenia przez Zamawiającego. Rodzaje i ilość diet zlecanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno – dietetycznych.

- 10) Każdy jadłospis ma być sporządzany przez dietetyka Wykonawcy i przedłożony do akceptacji Zamawiającego do dziesięciu dni przed rozpoczynającą się dekadą.  
Na zlecenie Zamawiającego Wykonawca wraz z dekadowym jadłospisem dostarczy także obliczenia wartości witamin, soli mineralnych oraz wymienników węglowodanowych poszczególnych diet.  
Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania zgody Zamawiającego (z minimum z jednodniowym wyprzedzeniem) o zmianach w planowanych jadłospisach, których Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć.
- 11) Posiłki powinny być przygotowywane z produktów i surowców Wykonawcy, pochodzących ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła (zasada identyfikowalności produktów, zatwierdzonych i zweryfikowanych dostawców); oraz powinny uwzględniać zalecenia dietetyczne.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania w jadłospisach sezonowości oraz różnorodności warzyw i owoców.
- 13) Jadłospisy muszą uwzględniać potrawy okolicznościowe (z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy).
- 14) Dostarczone posiłki powinny zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję, zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność składników mineralnych oraz być bezpieczne tj. – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych.
- 15) Ze względu na specyfikę Szpitala, Zamawiający wymaga aby ilość zupy (mlecznej, jarzynowej, itp) przypadająca na jednego pacjenta wynosiła każdorazowo **minimum 500g**
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do:
- codziennego sporządzania i dostarczania posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) na oddziały Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotoryi, ul. Szpitala 9:
    - śniadanie, około godziny 8:00 – 8:30
    - obiad, około godziny 13:00 – 13:30
    - kolacja, około godziny 17:00 – 17:30
  - codziennego sporządzania i dostarczania posiłków do Ośrodka Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy, przy ul. Chojnowskiej 81:
    - śniadanie + racja żywieniowa, około godziny 8:30
    - obiad, około godziny 13:30
    - kolacja, około godziny 17:30
  - przygotowywania posiłków z uwzględnieniem diet i dodatków stosowanych w żywieniu chorych:
    - dieta podstawowa      • dieta lekkostrawna
    - dieta cukrzycowa      • dieta wegetariańska
    - dieta wątrobowa      • ewentualnie innej w zależności od potrzeb

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.

Wyżej wymienione diety nie są katalogiem zamkniętym, gdyż dopuszcza się diety inne, nie wymienione powyżej, a podyktowane specyficznymi potrzebami pacjentów.
  - dostarczania w dni powszednie, racji żywieniowych do Ośrodka Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy, przy ul. Chojnowskiej 81.
  - przygotowywania odpłatnych posiłków w formie „na wynos” dla pracowników Szpitala (i ich rodzin). Obiad zamawiany winien być telefonicznie/osobiście w godz od 7:00 do 11:00. Ilość obiadów sprzedawanych przez obecnego Wykonawcę dla pracowników i ich rodzin: około 50 posiłków miesięcznie.

- f) przewożenia wraz z dostarczaniem posiłkami, ewentualnych drobnych przesyłek do i z Ośrodka Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy, przy ul. Chojnowskiej 81.
- 17) Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przez okres trwania umowy, wdrożonego systemu HACCP, oraz do stosowania jego zasad podczas udzielania usług Zamawiającemu.
- 18) Wykonawca zobowiązany jest do segregowania odpadów komunalnych zgodnie z wytycznymi Gminy Miasta Złotoryja.
- 19) Wywóz i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych oraz odpadów biodegradowalnych leży po stronie Wykonawcy.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do uiszczania miesięcznych opłat dzierżawy, w wysokości 8 718,78 zł. netto + obowiązujący podatek VAT.
- W koszt dzierżawy wchodzi głównie:
- czynsz
  - amortyzacja
  - podatek od nieruchomości
  - dzierżawa wyposażenia
  - ryczałt za szatnię personelu kuchni
  - koszt ogrzewania
  - zużycie gazu
  - zużycie energii elektrycznej
  - wywóz odpadów nieselektywnych
  - zużycie wody i odpr. ścieków
- 21) Zamawiający dopuszcza możliwość zatrudnienia przez Wykonawcę osób na stażach oraz osób przyuczających się do zawodu kucharza. Jednakże mogą być one zatrudnione jako pomoc podstawowej kadry, a nie jako osoby wchodzące w jej skład.
- 22) Personel wykonujący zamówienie zobowiązany jest do zachowania tajemnicy służbowej dotyczącej funkcjonowania Szpitala jak i informacji dotyczących jego personelu i pacjentów, oraz stosowania się do regulaminów, procedur i zasad obowiązujących w Szpitalu.

## II. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:

- 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
- 2) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
- 3) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż. i procedur wewnętrznych Zamawiającego. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność wobec organów kontroli (Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowanych posiłków, ich zgodności z opisanymi normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów obowiązujących w placówkach służby zdrowia.
- 4) realizację zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej,
- 5) zagwarantowanie obsady stanowisk pracy i przestrzegania tej obsady zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
- 6) za wykonywanie dezynsekcji, deratyzacji oraz prowadzenie monitoringu w tym zakresie.

## III. Wykonawca zapewni swoim pracownikom:

- 1) przeprowadzenie badań okresowych zatrudnionych pracowników zgodnie z obowiązującymi przepisami; warunkiem dopuszczenia pracownika do pracy jest udokumentowanie Zamawiającemu aktualnych, pozytywnych badań medycznych; dotyczy to również pracowników nowo zatrudnianych w okresie trwania umowy.
- 2) zunifikowaną odzież roboczą i ochronną i oraz środki czystości,
- 3) identyfikatory imienne ze zdjęciem oraz logo Wykonawcy,
- 4) obowiązkowe ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków.

## IV. Wykonawca zobowiąże zatrudnionych pracowników wykonujących usługę do:

- 1) przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego zasad ochrony danych osobowych w przypadku uzyskania dostępu do tych danych,
- 2) zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy w szpitalu,
- 3) poszanowania godności pacjentów,
- 4) zwrotu kierownikowi komórki organizacyjnej Zamawiającego wszystkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach Zamawiającego,
- 5) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu pracowników.