

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług całodziennego żywienia dla pacjentów SPS ZOZ w Lęborku polegające na przygotowywaniu posiłków na bazie dzierżawionych pomieszczeń kuchni szpitalnej oraz dostawie do oddziałów oraz prowadzenie stołówki/bufetu dla pracowników, pacjentów i innych osób.

Prowadzenie i obsługa bloku żywienia dla SPS ZOZ w Lęborku odbywać się będzie w siedzibie Zamawiającego: Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Lęborku, ul. Węgrzynowicza 13, 84-300 Lębork.

Pod pojęciem posiłku dla pacjentów należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład, np. śniadania, obiadu, kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego, np. posiłek zmiksowany, wysokobiałkowy, dieta mielona, dieta cukrzycowa itp.

Zasady przygotowywania posiłków:

1. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCAP). Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
2. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia w oparciu o wymagania ISO 22000 lub normy/zaświadczenia równoważne wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub inne dokumenty potwierdzające stosowanie przez wykonawcę równoważnych do ISO 22000 systemów zapewnienia jakości.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania dla pacjentów Szpitala posiłków z uwzględnieniem właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup pacjentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie żywienia w szpitalach.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w diecie podstawowej możliwości wyboru dania obiadowego (min. 2 propozycje)
5. W indywidualnych przypadkach liczba posiłków może ulec zmianie według zaleceń lekarza.
6. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w Dziale Żywienia przez podległy personel.
7. Dietetyk Wykonawcy zobowiązany jest do konsultowania szczegółowych wymagań dietetycznych (telefonicznie lub w bezpośredniej rozmowie) w sprawie diet z osobą upoważnioną przez Zamawiającego.
8. Posiłki przygotowywane i dostarczone będą na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania.
9. W indywidualnych przypadkach zamawianie diet na bieżąco będzie się odbywać drogą telefoniczną.
10. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały potwierdzonej każdorazowo imiennie przez osoby wydające oraz odbierające posiłki.
11. Zamawiający codziennie zgłasza Wykonawcy rzeczywiste zapotrzebowanie uwzględniające ilość oraz rodzaj diet na poszczególne punkty żywienia na dzień bieżący w formie zapotrzebowania.
12. Godzina zgłoszeń zostanie ustalona przez Zamawiającego i Wykonawcę.
13. Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia – może zmieniać ilość i rodzaj diet. Godziny zmian zamówienia ustalą Zamawiający i Wykonawca.
14. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia wydania.
15. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu:
 - 1) dieta podstawowa - 3 posiłki dziennie

- 2) dieta dziecięca - 5 posiłków dziennie
 - 3) dieta lekkostrawna - 3 posiłków dziennie
 - 4) dieta wątrobowa - 5 posiłków dziennie
 - 5) dieta cukrzycowa - 3, 4, lub 5, 6 posiłków dziennie w zależności od zamówienia
 - 6) dieta papkowata - 3 posiłki dziennie
 - 7) dieta stomatologiczna (miksowana) - 5 posiłków dziennie
 - 8) dieta stomatologiczna wysokobiałkowa - 5 posiłków dziennie
 - 9) dieta bogatobiałkowa - 5 posiłków dziennie
 - 10) dieta niskobiałkowa - 3 posiłki dziennie
 - 11) kleik - 3 posiłki dziennie
 - 12) dieta dla kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - 5 posiłków dziennie
 - 13) dieta biegunkowa dziecięca - 3 posiłki dziennie
 - 14) dieta wegetariańska - 3 posiłki dziennie
 - 15) dieta bezmleczna - 3 posiłki dziennie
 - 16) dieta bogato resztkowa - 3 posiłki dziennie
 - 17) dieta bezglutenowa - 3 posiłki dziennie
 - 18) dieta nerkowa - 5 posiłków dziennie
 - 19) dieta trzustkowa - 5 posiłków dziennie
 - 20) dieta biegunkowa (dzieci) - 5 posiłków dziennie
 - 21) dieta małego dziecka (wiek 0-1)
 - 22) dieta małego dziecka (wiek 1-3) – 5 posiłków dziennie
 - 23) posiłek dla dializowanych, pacjentów oddziału dziennego psychiatrycznego (kanapka)
 - 24) dieta niskotłuszczowa - 5 posiłków dziennie
 - 25) inne diety realizowane na indywidualne zlecenie lekarza
16. W 2019 roku wydano ogółem 243 270 posiłków.

Wymagania wobec pracowników Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się do przejęcia personelu Kuchni Ogólnej w oparciu o treść art. 23¹ Kodeksu Pracy wg stanu na dzień składania ofert zgodnie z wykazem stanowisk i liczby osób zatrudnionych w Kuchni Ogólnej SPS ZOZ w Lęborku (12 osób + 3 osoby bufet)
2. Wykonawca w celu wykonania umowy wykorzystywał będzie, stanowiący własność Zamawiającego, następujący sprzęt: m.in. talerze, kubki, sztućce, rondle, termosy oraz inny niezbędny sprzęt gastronomiczny
3. Wykonawca w celu wykonywania umowy będzie ponadto wykorzystywał stanowiące własność Zamawiającego urządzenia umożliwiające przygotowanie różnego rodzaju posiłków, tj. np. mikser, rozdrabniacz do warzyw i owoców, sokowirówkę, krajalnicę do chleba i wędlin, patelnie, garnki itp.
4. Wykonawca będzie utrzymywał właściwy stan sanitarno-higieniczny przy sporządzaniu posiłków jak również we wszystkich dzierżawionych pomieszczeniach, w tym windy kuchennej oraz drogach do i od nich prowadzących zgodnie z zaleceniami Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i wymaganiami Zamawiającego.
5. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną, roboczą oraz środki ochrony indywidualnej pracownikom realizującym produkcję
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność pod względem zdrowotnym i higienicznym za zatrudniony personel, właściwe przechowywanie środków spożywczych i higienę przygotowania posiłków
7. Koszty związane z dezynfekcją, dezynsekcją i deratyzacją przeprowadzaną w odpowiednich odstępach czasu na terenie dzierżawionych pomieszczeń ponosi Wykonawca.
8. Wykonawca ponosi koszty mediów (ciepła i zimna woda, energia cieplna, elektryczna, gaz ziemny, podatek od nieruchomości, wywóz nieczystości itp.).

Prowadzenie stołówki/bufetu dla pracowników, pacjentów i innych osób

Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia stołówki/bufetu dla pracowników, pacjentów oraz innych osób. Wyposażenie bufetu nastąpi w uzgodnieniu z Zamawiającym z wykorzystaniem sprzętu będącego własnością Zamawiającego przeznaczonego do dzierżawy.

Zakres usług, handlu spożywczego oraz pozostałego asortymentu oferowanego w stołówce/bufecie zostanie uzgodniony z Zamawiającym.