

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny

im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku

z a p r a s z a

**do udziału w przetargu nieograniczonym o wartości
powyżej 207 000 EURO**

pod nazwą:

**„Świadczenie usług w zakresie całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów
na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni
mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza
Jerzego Popiełuszki we Włocławku”
Znak postępowania DZP / 59/ 2015**

Ogłoszenie o ww. zamówieniu przekazane zostało zgodnie z art. 40 ust. 1 i 3 ustawy - Prawo zamówień publicznych Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej w dniu 04.08.2015r i opublikowane w dniu 08.08.2015r pod nr 2015/S 152-280790 oraz zamieszczone na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego i na stronie internetowej www.szpital.wloclawek.pl w dniu 10.08.2015 r.

ZATWIERDZAM:

p.o. Zastępca Dyrektora
ds. Lecznictwa

lek.med Krzysztof Szczepański

Włocławek, dnia 2015 08. 04 r.

Rozdział I

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA zwana dalej SIWZ

pod nazwą:

„Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”

Postępowanie jest prowadzone na podstawie przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn.zm.).

Uwaga:

W korespondencji kierowanej do Zamawiającego, dotyczącej niniejszego postępowania należy posługiwać się wyłącznie tym znakiem:

DZP / 59 / 2015

1.1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku
ul. Wieniecka 49
87 – 800 Włocławek

REGON: 341411727
NIP: 888 – 31-17-873
Tel/Fax 54 412 94 32

Rozdział II

2.1. Tryb udzielenia zamówienia publicznego: przetarg nieograniczony o wartości powyżej 207 000 euro.

Rozdział III

3.1. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest *„Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”* przez okres 24 miesięcy licząc od dnia zawarcia umowy.

2. Zakres przedmiotu zamówienia:

a. przygotowanie posiłków z artykułów spożywczych zakupionych we własnym zakresie w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów w kuchni dzierżawionej od Zamawiającego z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego oraz zaleceń ustalonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, opublikowanym w monografii *Podstawy naukowe żywienia w szpitalach* oraz znowelizowanym w 2012 r. polskim normom żywienia (*Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*) z uwzględnieniem wprowadzonych

zmian w okresie obowiązywania umowy oraz tradycyjnej kuchni polskiej stosowanej w okolicach świąt m.in. Bożego Narodzenia, Wielkanocy itp.;

- Zamawiający szacuje **średnią dzienną ilość pacjentów na poziomie ok. 380 osób, w tym dieta ścisła – ok. 30 osób;**

- ilość i obowiązującą nomenklaturę diet w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Włocławku w okresie 24 miesięcy, szczególnie określa **załącznik nr 9 i 10 do specyfikacji.**

b. transport posiłków na poszczególne oddziały szpitalne przy użyciu własnych środków transportu, w urządzeniach gastronomicznych oraz transportowych zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości i higieny posiłków;

c. wyładunek pojemników gastronomicznych w kuchence oddziałowej i wydawanie posiłków pacjentom przy łóżku chorego (system dystrybucji posiłków bemarowy – zbiorczy);

d. mycie i dezynfekcja:

- odbiór naczyń z oddziałów oraz ich transport do centralnej zmywalni;

- centralne zmywanie i dezynfekcja naczyń stołowych, sztućców, pojemników gastronomicznych, wózków bemarowych, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej;

- utrzymanie w czystości wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia.

3. Podstawowym warunkiem wykonania usługi przez Wykonawcę jest zagwarantowanie bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej posiłków poprzez:

a. realizację wymaganych prawem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP);

b. legitymowanie się wdrożonym oraz funkcjonującym u Wykonawcy systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności: system HACCP, norma ISO 22000 oraz norma ISO 9001 lub równoważnymi,

c. wdrożenie oraz utrzymanie w kuchni dzierżawionej przez Wykonawcę oraz w kuchni awaryjnej systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności: system HACCP, norma ISO 22000 oraz ISO 9001.

4. Wykonawca zobowiązany będzie także do dostarczenia bazy surowcowej dostępnej bez recepty, przygotowania i dystrybucji posiłków dla niemowląt żywionych zarówno naturalnie, jak i sztucznie na dwóch Oddziałach Szpitalnych (Oddziale Dziecięcym, Oddziale Dziecięco Obserwacyjnym) w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach - kuchenkach niemowlęcych (mlecznych).

5. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości żywienia.

Zamawiający, w celu realizacji usługi wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia (kuchnia główna, magazyn, pomieszczenia biurowe) niezbędne do prowadzenia procesów technologicznych, na podstawie odrębnej umowy dzierżawy.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do sterylizowania butelek, smoczków, nakrętek oraz kubków, które znajdować się będą na stanie kuchni mlecznej.

7. Codziennie żywienie pacjentów odbywać się będzie pod nadzorem dietetyków Zamawiającego lub innej osoby wskazanej przez Zamawiającego.

WYMAGANIA ODNOŚNIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

A. Wymagania ogólne

1. Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala musi odbywać się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.) oraz być adekwatne do potrzeb pacjentów, ich stanu odżywienia oraz jednostki chorobowej.

2. Wykonawca zobowiązany będzie do śledzenia uaktualnionych norm żywienia dla poszczególnych grup pacjentów szpitalnych oraz standardów diet leczniczych w określonych jednostkach chorobowych, a także obowiązującego prawa w zakresie żywienia zbiorowego.

3. Wykonawca zobowiązany będzie 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.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania i przechowywania próbek pokarmowych zgodnie z zaleceniami instytucji sanitarnej.
5. Wykonawca zobowiązany będzie przestrzegać przy świadczeniu usług przepisów BHP, ppoż, wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz zarządzeń wewnętrznych Dyrektora Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Włocławku.
6. Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie przedłożyć Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej i badań wody.
7. Wykonawca zobowiązany będzie dbać i chronić mienie pozostające w posiadaniu Wykonawcy; w przypadku stwierdzenia zniszczenia lub uszkodzenia mienia a także kradzieży lub włamania do pomieszczeń, obowiązkiem Wykonawcy będzie niezwłoczne powiadomienie Zamawiającego.
8. Wykonawca będzie ponosić pełną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) w zakresie objętym przedmiotem wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami - wartości energetycznej i odżywczej oraz w zakresie innych wymagań żywieniowych i higieniczno-sanitarnych.
10. Wykonawca będzie ponosić pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych i dostarczanych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, transporcie posiłków, dystrybucji mogące mieć wpływ na zdrowie i życie żywionych pacjentów.
11. Wykonawca będzie ponosić pełną odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia zakażenia pokarmowego.
12. Wykonawca będzie ponosić pełną odpowiedzialność w związku z udostępnianiem pomieszczeń i sprzętu osobom trzecim i związaną z pozostawieniem mienia tych osób bez nadzoru.
13. Wykonawca będzie zobowiązany dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.
14. Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić personel posiadający aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych, dostępne w każdej chwili dla Zamawiającego. Personel przygotowujący, rozdzielający oraz transportujący posiłki będzie musiał posiadać także aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzone oświadczeniem lekarskim.
15. Wykonawca zobowiązany będzie szkolić personel w zakresie wynikającym z przedmiotu umowy (personel odpowiedzialny za nadzór nad żywnieniem musi uczestniczyć w szkoleniach dotyczących zasad żywienia pacjentów, a personel Wykonawcy odpowiedzialny za produkcję i dystrybucję w szkoleniach w zakresie postępowania z żywnością – szkolenia wewnętrzne, zewnętrzne, materiały informacyjne), specyfiki funkcjonowania Szpitala Zamawiającego, a także zapoznania personelu z topografią budynków i pomieszczeń Szpitala.
16. Wykonawca zobowiązany będzie wyposażyć personel w odzież i obuwie ochronne na własny koszt. Odzież powinna być schludna o jednolitym wzorze/kroju oraz oznaczona napisem identyfikującym Wykonawcę. Odzież nie może być w ciemnych kolorach. Wymaga się również, aby Wykonawca zapewnił systematyczne pranie odzieży ochronnej swoich pracowników w profesjonalnej pralni oraz aby posiadali oni co najmniej 3 komplety odzieży ochronnej.

B. Wymagania dotyczące zamawiania posiłków

1. Zamówienia na posiłki (ilość i rodzaj diet) zgłaszane będą telefonicznie Wykonawcy (do kuchni centralnej), który będzie zobowiązany do zbierania niezbędnych danych w tym zakresie (liczba, asortyment posiłków, diety itp.) z poszczególnych oddziałów na bieżący dzień (dotyczy również sobót,

niedziel i dni świątecznych) do godziny 7:30. Pisemne potwierdzenie przyjęcia zamówienia pracownik Zamawiającego odbierze przy dystrybucji śniadań.

2. Zamawiający będzie miał prawo dokonać korekty zgłoszonych potrzeb żywieniowych pacjentów w danym dniu (zarówno in plus jak i in minus), najpóźniej:

- do godz. 11:00 – na obiady/podwieczorki w danym dniu;
 - do godz. 17:00 – na kolacje i posiłki nocne w danym dniu;
- korekta będzie mogła być składana w każdym dniu tygodnia (dotyczy również sobót, niedziel i dni świątecznych);
- korekta będzie zgłaszana telefonicznie przez pracownika Zamawiającego z pisemnym potwierdzeniem zgłoszenia, odebranych przez koordynatora Wykonawcy przy następnym zamówieniu.

3. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia we własnym zakresie druków zamówień na posiłki wg wzorów ustalonych z Zamawiającym.

4. Zamówienia i korekty składane będą u koordynatora Wykonawcy za jego pisemnym potwierdzeniem.

5. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie opracowanie i dostarczenie na poszczególne oddziały druków zamówień na posiłki, zgodnego z wykazem diet stosowanym u Zamawiającego.

6. Wskazana przez Wykonawcę „osoba do kontaktu” (koordynator) będzie zobowiązana do konsultacji w sprawie przygotowania menu oraz zgłaszania uwag w sprawie realizacji umowy, przyjmowania reklamacji, a w szczególności awarii oraz do spotkań z personelem Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia dietetykom Zamawiającego lub innej osobie wskazanej przez Zamawiającego, codziennie rano jadłospisu z 'gramówkami' na bieżący dzień potwierdzającego zaakceptowany wcześniej jadłospis dekadowy. W tym celu Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia 25 egzemplarzy jadłospisu.

8. Dietetycy Wykonawcy zobowiązani będą do przedłożenia aktualnych jadłospisów pracownikom poszczególnych oddziałów, którzy umieszczą je w ogólnodostępnym i widocznym dla pacjentów miejscu (tablicy informacyjnej).

C. Wymagania dotyczące planowania i przygotowania posiłków

1. Produkcja posiłków dietetycznych, przy zastosowaniu bemarowego (zbiorczego) systemu dystrybucji, będzie odbywała się w pomieszczeniach kuchni centralnej i w pomieszczeniach pomocniczych, przy użyciu jej wyposażenia, naczyń oraz niezbędnego sprzętu i zastawy stołowej Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do doposażenia kuchni centralnej i pomieszczeń pomocniczych w sprzęt niezbędny do realizacji umowy na własny koszt. Po zakończeniu obowiązywania umowy uzupełnione doposażenie pozostaje w pełnej dyspozycji Wykonawcy.

2. Rozplanowanie przestrzenne i funkcjonalne oraz wyposażenie kuchni głównej, magazynu żywnościowego przedstawia załącznik nr 15 i 16 do specyfikacji.

3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów w okresie realizacji usług tj. przez okres 24 miesięcy, 3-7 posiłków dziennie dla jednego z żywionych pacjentów, łącznie wg szacunku Zamawiającego określonego w załączniku nr 9 do specyfikacji.

4. Podstawowy zakres żywienia pacjentów obejmować będzie zestaw trzech posiłków dziennie z zastrzeżeniem, że rzeczywista, dzienna ilość posiłków będzie wynikać z ilości i potrzeb żywieniowych osób hospitalizowanych.

5. Przy sporządzaniu posiłków Wykonawca będzie musiał uwzględnić:

1) uzgodnione pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diety (określone w załączniku nr 9 i 10 do specyfikacji), zgodnie z zaleceniem lekarza;

2) dzienną ilość posiłków przewidzianą w obowiązującej nomenklaturze diet:
a) w diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (u pacjentów cierpiących na wrzody żołądka i dwunastnicy) oraz u dzieci i młodzieży należy uwzględnić 5 posiłków dziennie: dodatkowo drugie śniadanie i podwieczorek;

b) w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (u pacjentów cierpiących na cukrzycę) należy uwzględnić 6 posiłków dziennie: dodatkowo drugie śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny;

c) w diecie niemowlęcej należy uwzględnić 5-7 posiłków – żywność będzie dystrybuowana w godzinach: 6:00, 9:00, 12:00, 15:00, 18:00, 21:00, 24:00;

6. dodatkowe posiłki w przypadku diet indywidualnych, zgodnie z zaleceniem lekarza i/lub dietetyków Zamawiającego;

7. wymogi Zamawiającego, m.in. dobór produktów, gramaturę posiłków, ich wartość energetyczną, zawartość składników odżywczych i inne, określono w charakterystyce diet i przykładowym 10 dniowym jadłospisie w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku (załącznik nr 19 do specyfikacji);

8. w zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, należy uwzględnić zalecenia ustalone przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, opublikowane w monografii *Podstawy naukowe żywienia w szpitalach* oraz znowelizowane w 2012 r. polskie normy żywienia (*Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*) z uwzględnieniem wprowadzonych zmian w okresie realizacji usługi;

9. szczególne potrzeby żywieniowe pacjentów biorąc pod uwagę zarówno względy zdrowotne, jak i wyznaniowe czy kulturowe, m.in.:

a. w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Święta Bożego Narodzenia: potrawy odświętne, tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze;

b. w każdy piątek miesiąca: wstrzemięźliwość od pokarmów mięsnych;

10. dodatkowe wymagania dotyczące sporządzania jadłospisów określone przez Zamawiającego w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

11. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić także dodatkowe uwagi Zamawiającego przy planowaniu jadłospisów, tj.:

1) urozmaicenie posiłków z punktu widzenia doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości;

2) dodatek warzyw i/lub owoców do każdego posiłku podstawowego, przy tym asortyment powinien być różnorodny; część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej;

3) zmniejszenie spożycia masła i śmietany;

4) obecność w jadłospisach jogurtu, w związku z przyjmowanym przez wielu chorych w szpitalach antybiotyków;

5) ograniczenie spożycia tłustego twarogu i serów podpuszczkowych przez osoby dorosłe i starsze;

6) rodzaj i ilość używanego tłuszczu – masło i smalec zastępować olejami roślinnymi i miękkimi margarynami; wszystkie posiłki powinny być przyrządzone z małą ilością tłuszczu;

7) zmniejszanie spożycia cukru;

8) rodzaj mięsa i wędlin – ograniczenie mięsa czerwonego oraz tłustych wędlin na rzecz zwiększenia spożycia drobiu i chudych wędlin;

9) spożycie ryb;

10) odpowiednią, zgodną z normami żywienia człowieka ilość podawanych płynów.

12. Wykonawca będzie zobowiązany do zwrócenia szczególnej uwagi podczas przygotowywania posiłków i potraw na:

1) sposób ich przyrządzania – unikanie smażenia i pieczenia w sposób tradycyjny na rzecz gotowania w wodzie, na parze, pieczenia w folii, duszenia bez wcześniejszego obsmażania, pieczenia w piekarniku bez dodatku tłuszczu/ z niewielką ilością tłuszczu dozwolonego, pieczenia w folii, smażenia sauté (bez panierki, bez mąki) bądź smażenia z niewielką ilością tłuszczu dozwolonego;

2) konsystencję i kolorystykę posiłków;

3) sposób przyprawiania potraw – podniesienie walorów smakowych przez dodatek łagodnych przypraw i ziół (ale ograniczenie soli) sprzyjających lepszej akceptacji posiłków przez chorych, u których łaknienie często jest upośledzone;

4) sposób zagęszczania potraw – stosowanie zawiesiny mąki z wodą lub mlekiem, ewentualnie słodkiej śmietanki, jeśli jest dozwolona;

5) jakość surowców użytych do przyrządzania potraw – produkty muszą być naturalne, świeże i dobrej jakości.

13. Podstawowy zestaw w żywieniu pacjentów, będzie musiał zawierać zróżnicowane menu:

1) posiłki podstawowe będą obowiązkowo zawierać: produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych) oraz warzywa/i lub owoce;

a. I śniadanie:

- **zupa mleczna** z dodatkiem węglowodanowym w postaci produktów zbożowych jak np. kasze, makarony, płatki, ryż;

- **kanapki** z urozmaiconego asortymentowo pieczywa z masłem (dla małych dzieci, kobiet w ciąży, kobiet karmiących) lub margaryną miękką wysokiej jakości, tj. o małej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i trans; z **dobatkim produktów wysokobiałkowych** pochodzenia zwierzęcego (wędliny, sery, jaja, różnego rodzaju pasty) oraz **warzyw i/lub owoców** (pomidor, ogórek, rzodkiewka, rzeżucha, szczypiorek, jabłko itp.), dodatkowo można podać miód, dżem, ketchup, musztardę, chrzan

- **gorący napój**, np. herbata

b. **Posiłek obiadowy** będzie składać się z **3 dań**: tj. zupy, drugiego dania z dodatkiem warzyw oraz deseru.

- **zupa**: z dozwolonych produktów z dodatkiem węglowodanowym (makaron, kasza, ziemniaki, ryż, grzanki itp.)

- **drugie danie**: produkt białkowy najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, sery, jaja, drób), produkt objętościowy (ziemniaki, kasza, makaron, ryż itp.), dodatek warzywny w postaci gotowanej lub surówki (w kierunku większego udziału surówek), przy czym urozmaicenie mogą stanowić potrawy mieszane (np. złożone z mięsa, warzyw, ryżu bądź ziemniaków);

- **deser**: owoc sezonowy dozwolony, serek homogenizowany, jogurt owocowy, napoje mleczno-owocowe, ciasto drożdżowe itp.

- **gorący napój**, np. kompot, herbata owocowa, herbata ziołowa **lub sok**

c. **Kolacja**

- **danie podstawowe**: kanapki z urozmaiconego asortymentowo pieczywa z masłem (dla małych dzieci, kobiet w ciąży, kobiet karmiących) lub margaryną miękką wysokiej jakości, tj. o małej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i trans; i produktu białkowego/różnego rodzaju salatek z sera lub wędlin z warzywami, przy czym szczególnie polecane są ciepłe, lekkie posiłki gotowane (np. ryż z jabłkami, pierogi leniwe, mięso duszone lub gotowane w warzywach);

- **dodatek**: owoce i warzywa sezonowe dozwolone

- **gorący napój**, np. herbata lub kawa zbożowa z mlekiem (dzieci - kakao)

14. Koszt surowca w stawce osobodnia (tzw. wsad surowcowy do kotła) nie może być niższy niż 7,20 zł brutto. Wymaga to udokumentowania i przedłożenia Zamawiającemu odpowiednich dokumentów raz na 10 dni.

15. W trakcie realizacji usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia pacjentom odpowiedniej ilości płynów między posiłkami (zgodnie z zapotrzebowaniem poszczególnych Oddziałów Szpitalnych).

16. W trakcie realizacji usługi Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i przedstawienia, do akceptacji dietetyków Zamawiającego, z wyprzedzeniem czasowym 4 dni roboczych jadłospisów dekadowych z uwzględnieniem racji pokarmowych, wartości odżywczej dla wszystkich diet, w oparciu o niniejszą specyfikację istotnych warunków zamówienia i aktualne normy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych.

17. Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisach dekadowych w trakcie realizacji usługi wymagać będą każdorazowo pisemnej zgody dietetyka Zamawiającego.

18. W przypadku zlecenia diety „specjalnej”, niezawartej w jadłospisie Zamawiający zobowiąże Wykonawcę do dostarczenia każdorazowo dietetykom Zamawiającego zawierającego szczegółowy skład potraw, wartość energetyczną i odżywczą poszczególnych posiłków; dietetycy Zamawiającego będą mieli prawo do akceptacji, modyfikacji lub odrzucenia jadłospisu zgodnie z obowiązującym prawem w zakresie żywienia zbiorowego.

19. Wszelkie ewentualne zmiany w harmonogramie żywienia w trakcie realizacji umowy wymagać będą każdorazowo pisemnej zgody Zamawiającego.

D. Wymagania dotyczące prowadzenia kuchni niemowlęcej – mlecznej

1. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia bazy surowcowej dostępnej bez recepty, przygotowania i dystrybucji posiłków dla niemowląt żywionych zarówno naturalnie, jak i sztucznie na dwóch Oddziałach Szpitalnych (Oddziale Dziecięcym, Oddziale Dziecięco Obserwacyjnym) w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach - kuchenkach niemowlęcych (mlecznych) z uwzględnieniem następujących zasad:

a) Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia do oddziałów dziecięcych w ramach realizacji usługi bazę surowcową dostępną bez recepty niezbędną do przygotowania żywności dla niemowląt i

- małych dzieci (określona w załącznik nr 13 do specyfikacji), z wyłączeniem mleka powierzonego, które zostanie dostarczone na oddział dziecięcy z apteki szpitalnej;
- b) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia dyżuru wykwalifikowanego pracownika w kuchni mlecznej w celu przygotowania i dostarczania posiłków dla niemowląt (w tym mleka pochodzącego z apteki szpitalnej) wewnątrz oddziałowo w godz. 6:00, 9:00, 12:00, 15:00, 18:00, 21:00, 24:00;
- c) Liczba posiłków, ich rodzaj oraz wielkość porcji (ewentualnie inne zalecenia co do diety) zostaną dostosowane oraz zlecone indywidualnie do stanu zdrowia i potrzeb żywieniowych dziecka przez lekarza prowadzącego (pediatrę), w porozumieniu z dietetykiem Wykonawcy oraz rodzicami/prawnymi opiekunami pacjenta.
- d) W przypadku diety indywidualnej personel Wykonawcy, pracujący w kuchni niemowlęcej - mlecznej, w porozumieniu z lekarzem będzie zobowiązany do modyfikacji diety dla danego pacjenta.
- e) Wykonawca zobowiązany będzie przestrzegać przy realizacji usługi zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice) oraz wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, który utożsamiany jest z systemem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- f) Personel Wykonawcy zatrudniony w kuchence niemowlęcej - mlecznej będzie musiał posiadać odpowiednie kwalifikacje zawodowe (tj. dietetyk, technolog żywienia).
- g) Wykonawca zobowiązany będzie do uzupełnienia na własny koszt wszelkich braków wyposażenia dwóch kuchенок niemowlęcych – mlecznych, tak by zapewnić niczym niezakłóconą ciągłość realizacji zamówienia. Po zakończeniu obowiązywania umowy uzupełnione wyposażenie pozostaje w pełnej dyspozycji Wykonawcy.
- h) Wykonawca zobowiązany będzie zabezpieczyć odpowiednią ilość butelek i smoczków dla pacjentów.
- i) Personel Wykonawcy zobowiązany będzie odpowiednio opisać mieszanki mleczne numerem dziecka i godziną karmienia.
- j) Personel Wykonawcy zobowiązany będzie zabezpieczyć mieszanki przed wylaniem bądź zanieczyszczeniem.
- k) Wykonawca zobowiązany będzie przygotować i przechowywać w odpowiednich warunkach próbki pokarmowe z mieszanek zgodnie z zaleceniami instytucji sanitarnej;
- l) Dokumentacja prowadzona w kuchni niemowlęcej będzie musiała być prosta i zrozumiała, będzie musiała obejmować instrukcje dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), w tym:
- procedury i instrukcje dobrej praktyki produkcyjnej dotyczące właściwego postępowania personelu z produktami na poszczególnych etapach procesu przygotowania gotowych posiłków;
 - instrukcje dotyczące postępowania z gotowymi do spożycia produktami w słoiczkach i butelkach oraz z produktami sypkimi, z uwzględnieniem sposobu ich przyrządzenia i podawania wskazanymi przez producenta;
 - zbiór aktualnych receptur potraw, zgodnych z zaleceniami żywienia niemowląt;
 - zestawy zamawianych diet imiennych dla pacjentów;
 - procedury i instrukcje z zakresu systemu HACCP dotyczące sposobu monitorowania krytycznych punktów kontroli, przyjętych limitów krytycznych dla monitorowania parametrów, określenia podejmowanych działań korygujących oraz metod weryfikacji systemu HACCP;
 - zapisy z przeprowadzonych kontroli temperatury i czasu podczas przebiegu procesów obróbki termicznej, schładzania potraw, przechowywania produktów w urządzeniach chłodniczych i podgrzewania przez podaniem pacjentowi – będą prowadzone przez dietetyczki oddziałowe odpowiednio przeszkolone w tym celu;
 - dokumentacja ta będzie prowadzona w wersji papierowej i/lub elektronicznej;
- l) Przestrzeganie ww. instrukcji przez personel i dokonywanie zapisów będzie systematycznie kontrolowane przez koordynatora Wykonawcy (lub jego zastępcę) obecnego codziennie na terenie Szpitala, a także uprawnione do tego osoby ze strony Zamawiającego.
- m) Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru brudnych butelek po karmieniach.

2. Zamawiający poprzez swoich przedstawicieli będzie miał prawo do:

- a) okresowej kontroli wszystkie procesów i zadań związanych z przygotowaniem żywności dla niemowląt w kuchenkach mlecznych oraz ich dystrybucją wewnątrz oddziałowo;
- b) przeprowadzenia przez Zespół ds. Zakażeń Zakładowych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Włocławku co najmniej raz w miesiącu kontroli przygotowania mieszanek;
- c) nakazania wprowadzenia zmian w stosowanych przez Wykonawcę środków dezynfekcyjnych i detergentów w przypadku zagrożenia epidemiologicznego;
- d) udostępniania pomieszczeń osobom związanym z przygotowaniem mieszanek.

E. Wymagania dotyczące dostarczania, dystrybucji i wydawania posiłków (łącznie z porcjowaniem, odbiorem naczyń i odpadów)

1. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki do łóżka pacjenta na oddziałach Zamawiającego (określonych w załączniku nr 17 do specyfikacji) na własny koszt i ryzyko.

2. Wykonawca zagwarantuje transport posiłków do oddziałów Zamawiającego przy użyciu własnych środków transportu, w urządzeniach gastronomicznych oraz transportowych zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości i higieny posiłków.

3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki do łóżka pacjenta na oddziałach Zamawiającego i bezpośrednio do łóżek chorych w następujących godzinach:

- a) śniadanie 8:00-9:00;
- b) II śniadanie 10:30-11:00
- c) obiad 12:30-13:30;
- d) podwieczorek 15:30-16:00;
- e) kolacja 17:30-18:30;

z zastrzeżeniem, że:

- II śniadanie będzie dostarczane razem ze śniadaniem,
- podwieczorek będzie dostarczany razem z obiadem,
- posiłek nocny będzie dostarczany razem z kolacją.

4. W przypadku braku dostarczonego posiłku do łóżka pacjenta na oddziałach Zamawiającego zobowiąże Wykonawcę do natychmiastowego dostarczenia i uzupełnienia braków, max 15 min. od zgłoszenia Wykonawcy braku.

5. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi od Kuchni do miejsca dostarczenia posiłków do łóżka pacjenta w oddziałach Zamawiającego.

6. Pod pojęciem temperatury właściwej Zamawiający rozumie kryteria zgodne z obowiązującym prawem w zakresie żywienia zbiorowego, a mianowicie:

- dla gorących zup: 75°C
- dla gorących napojów: 80°C
- dla gorącego drugiego dania: 65°C
- dla innych potraw serwowanych na ciepło: 65°C
- dla potraw serwowanych na zimno: 4°C (jeśli były wcześniej przechowywane w lodówce).

7. Wykonawca zobowiązany będzie dysponować środkami transportu zewnętrznymi i wewnętrznymi przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającymi pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

8. Przy transporcie i wydawaniu posiłków do łóżka pacjenta na oddziałach Zamawiającego Wykonawca będzie musiał zastosować:

- wózki bieżące lub termoporty, przy czym transport wózkami bieżącymi będzie musiał odbywać się korytarzami transportu wewnętrznego Szpitala;
- hermetyczne termosy lub inne przeznaczone do tego celu pojemniki zabezpieczające napoje oraz posiłki przed schłodzeniem, wylaniem, oraz spełniające wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

9. Wymagania Zamawiającego dotyczące wózków bieżących:

a. Wózki bieżące mają być wykonane z gatunku stali nierdzewnej kwasoodpornej pozwalającej na zachowanie najwyższych standardów higieny oraz na mycie gorącą wodą z użyciem środków chemicznych.

b. Wózki bieżące mają być wyposażone w różnej wielkości pojemniki gastronomiczne typu GN, które pozwolą na zróżnicowanie wielkości posiłków i dostosowanie ich do potrzeb poszczególnych oddziałów, a ponadto muszą być właściwie oznakowane z uwzględnieniem co najmniej: nazwy diety, liczby i rodzaju posiłków oraz nazwy odbiorcy (oddziału szpitalnego).

c. Każdemu oddziałowi ma być przyporządkowana odpowiednia liczba wózków oraz pojemników z posiłkami dietetycznymi.

d. W dolnej części wózka mają znajdować się szafki zamykane drzwiczkami, które w zależności od potrzeb mogą być nie ogrzewane lub ogrzewane dzięki panelom z grzałkami.

e. Elementy jezdne wózków mają posiadać w standardzie dwa zespoły jezdne, wyposażone w blokadę ruchu zapewniające łatwy transport.

f. Przykładowy szkic techniczny wózków wraz z dokładnymi wymiarami przedstawiania załącznik nr 18 do specyfikacji.

10. Wykonawca zobowiązany jest zakupić na własny koszt wózki bemarowe w liczbie zapewniającej prawidłową realizację usługi. Po zakończeniu usługi wózki bemarowe pozostają w dyspozycji Wykonawcy.

11. Wózki bemarowe muszą posiadać na wyposażeniu szafki lub zamknięte pojemniki do transportu naczyń czystych oraz do zbierania i transportu naczyń i sztućców po konsumpcji z gatunku stali nierdzewnej, kwasoodpornej pozwalającej na zachowanie najwyższych standardów higieny oraz na mycie gorącą wodą z użyciem środków chemicznych.

12. Odpowiedzialność za całe wyposażenie wózka bemarowego, transport na oddziały, wyładunek pojemników gastronomicznych w kuchence oddziałowej i wydawanie posiłków pacjentom przy łóżku pacjenta należeć będzie do obowiązku personelu Wykonawcy, przy czym ostatnia faza tego procesu (tj. wydawanie i porcjowaniem posiłków) odbywać się będzie w obecności personelu Zamawiającego.

13. Dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta będzie musiała być prowadzona przez przeszkolony, wykwalifikowany personel Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi zasadami higieny w zakresie żywienia zbiorowego.

14. Personel Wykonawcy zajmujący się dostarczaniem posiłków oraz ich dystrybucją do łóżek pacjenta w oddziałach szpitalnych będzie musiał być wyposażony w odzież ochronną dostosowaną do wymogów sanitarno-epidemiologicznych i wytycznych BHP.

15. Personel Wykonawcy przed dostarczaniem posiłków oraz ich dystrybucją w oddziałach szpitalnych będzie zobowiązany zmienić ubiór roboczy na ubiór ochronny, dbając o wygląd zewnętrzny po linii bezpieczeństwa żywności.

16. Personel Wykonawcy odpowiedzialny za nadzór nad żywieniem będzie zobowiązany uczestniczyć w szkoleniach dotyczących zasad żywienia pacjentów, a personel Wykonawcy odpowiedzialny za produkcję i dystrybucję w szkoleniach w zakresie postępowania z żywnością (szkolenia wewnętrzne, zewnętrzne, materiały informacyjne).

17. Wykonawca zobowiązany będzie do podawania potraw w sposób estetyczny, w czystych i suchych, nieuszkodzonych naczyniach zmywalnych.

18. Wykonawca będzie stosował zastawę wielokrotnego użytku do posiłków podstawowych, natomiast zastawę jednorazową do drugich śniadań, podwieczorków oraz posiłków nocnych.

19. Wykonawca wyposaży, na okres świadczenia usługi, Oddziały Pulmonologii, Dermatologii i Medycyny Paliatywnej w wyparzacze.

20. Wykonawca na Oddziale Dziecięcym Obserwacyjnym będzie stosował zastawę stołową jednorazową.

21. Wykonawca zobowiązany będzie również do zapewnienia kompletów jednorazowych naczyń i sztućców w razie uzasadnionych pisemnych potrzeb oddziałów Zamawiającego, np. wystąpienia na danym oddziale chorób zakaźnych. Wykonawca zagwarantuje możliwość ich zamawiania codziennie.

22. Naczynia jednorazowe używane przy dostawach posiłków będą musiały być dopuszczone do używania w żywieniu zbiorowym i kontaktu z żywnością.

23. Dzieci, osoby starsze, niepełnosprawne lub po zabiegach będą musiały uzyskać pomoc przy spożywaniu posiłku ze strony personelu Zamawiającego.

24. W przypadku, gdy pacjent nie będzie mógł spożyć posiłku w wyznaczonym czasie z powodu badań diagnostycznych lub zaleceń lekarza, posiłek taki będzie dla niego przetrzymany w odpowiednich warunkach chłodniczych przez Wykonawcę, a następnie podgrzany w kuchence oddziałowej i podany w stosownym czasie przez personel Wykonawcy w obecności personelu Zamawiającego.

25. Wykonawca dla każdego oddziału będzie zobowiązany zapewnić odpowiednie pojemniki do przechowywania posiłków pozostawionych dla pacjentów przebywających na badaniach oraz sprzęt służący do podgrzania tych posiłków (np. urządzenia mikrofalowe).

26. Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić pojemniki do przewozu i przechowywania w oddziale pieczywa, odpadów pokonsumpcyjnych płynnych oraz przechowywania w oddziale brudnych naczyń i odpadów pokonsumpcyjnych, jeżeli ich przechowywanie w oddziale będzie wymagane organizacją wydawania posiłków.

27. Konsumpcja posiłków odbywać się będzie w salach pobytowych (wyj. Oddział Dermatologii – stołówka).

28. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania worków na odpady pokonsumpcyjne stałe na poszczególne oddziały.

29. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków Wykonawca będzie zobowiązany odebrać odpady pokonsumpcyjne, brudne naczynia, sztućce i inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z oddziałów Zamawiającego, oraz zapewnić ich bezpieczny oraz zgodny z zasadami higieny transport do centralnej zmywalni.

29. Brudne naczynia i sztućce transportowane będą w specjalnie oznakowanych szafach lub zamkniętych pojemnikach jezdnych, natomiast odpady pokonsumpcyjne w odpowiednich, oznakowanych pojemnikach zgodnie z zaleceniami Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w celu utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

30. Obowiązkiem Wykonawcy będzie usuwanie i utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych należących do Wykonawcy, a także mycie i dezynfekcja (przy użyciu własnych środków czystości) naczyń stołowych, sztućców, pojemników gastronomicznych, wózków bemarowych, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej.

F. Prawa Zamawiającego

1. Zamawiający poprzez swoich przedstawicieli zastrzega sobie prawo do **systematycznej**, konsekwentnej i dobrze zorganizowanej kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

- ✓ oceny oraz zatwierdzania jadłospisów dekadowych oraz receptur diet specjalnych dla pacjentów, zgodnie z wymogami Zamawiającego dotyczącymi planowania jadłospisów, obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia;
- ✓ oceny wartości odżywczej i energetycznej posiłków wydawanych dla poszczególnych grup pacjentów w oparciu o wymogi Zamawiającego, aktualne normy oraz zasady prawidłowego żywienia chorych hospitalizowanych;
- prawidłowości przebiegu procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli;
- prawidłowości przyrządzania posiłków zgodnie z normami żywienia, opracowanym jadłospisem oraz recepturą potraw pod względem ilościowym i jakościowym,
- oceny organoleptycznej gotowych dań w zakresie wszystkich diet;
- prawidłowości porcjowania posiłków do pojemników gastronomicznych w oparciu o normy żywienia i gramaturę ustaloną w jadłospisie;
- prawidłowości temperatury wydawanych posiłków, czystości naczyń i wózków transportowych w kuchni głównej;
- sprawdzania zgodności wydanych diet na poszczególne oddziały;
- przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz innych uwag dotyczących jadłospisów;
- oceny jakości surowców i produktów żywnościowych oraz warunków ich przechowywania;
- oceny jakości zdrowotnej gotowych dań;
- prawidłowości porcjowania, temperatury wydawanych posiłków, czystości naczyń i wózków transportowych na poszczególnych oddziałach;
- oceny dotyczącej wszystkich procesów i zadań związanych z przygotowaniem żywności dla niemowląt w kuchenkach mlecznych oraz ich dystrybucją wewnątrz oddziałowo;
- określania ilości odpadków talerzowych.

2. Zamawiający poprzez swoich przedstawicieli zastrzega sobie również prawo do dokonania:

a. raz na kwartał, oceny stopnia zadowolenia pacjentów z jakości oraz smakowitości posiłków szpitalnych; narzędziem badawczym będzie autorski kwestionariusz ankiety;

b. raz w miesiącu, w formie pisemnej oceny jakości usług świadczonych przez Wykonawcę dotycząca wszystkich procesów i zadań związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków pacjentom. Ocena dokonywana będzie z użyciem skali od bardzo dobrej do niedostatecznej. Przyznając za którykolwiek element usługi ocenę gorszą niż dobrą, Zamawiający zobowiązany będzie do uzasadnienia swojego stanowiska.

3. Wyniki uzyskane w ramach wewnętrznej kontroli będą stanowiły ważne informacje dla przedstawicieli Zamawiającego, dlatego też będą systematycznie analizowane i wykorzystywane do doskonalenia działań związanych z organizacją żywienia pacjentów.

4. Zamawiający poprzez swoich przedstawicieli zastrzega sobie prawo do codziennej degustacji i oceny organoleptycznej oferowanych posiłków ze wszystkich diet.

5. Zakwestionowane posiłki podlegać będą zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy w trybie pilnym.

6. Zamawiający poprzez swoich przedstawicieli zastrzega sobie prawo do wykonania wrywkowych kontroli badań w kierunku czystości mikrobiologicznej ze sprzętu mającego kontakt z żywnością, dzierżawionych pomieszczeń, rąk personelu. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.

7. Zamawiający poprzez swoich przedstawicieli co najmniej 2 razy w roku zastrzega sobie prawo do dokonania badań kaloryczności posiłków przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną. Kosztami badania obciążony będzie Wykonawca po wykonaniu wskazanego powyżej badania. (jw.)

8. Zamawiający, a w szczególności Zespół ds. Zakażeń Zakładowych co najmniej raz w miesiącu zastrzega sobie prawo do kontroli sprzętu Wykonawcy, w którym będą dostarczane posiłki.

9. Zamawiający poprzez swoich przedstawicieli zastrzega sobie prawo do codziennej wizytacji wydzierżawionych pomieszczeń, w tym monitorowania prawidłowości przebiegu procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.

10. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych (np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość dostarczanych posiłków) lub jakościowych (np. niewłaściwa temperatura posiłku, niedogotowane produkty) przedstawiciele Zamawiającego odnotują ten fakt w Karcie Reklamacji produktu/potrawy. Zakwestionowane posiłki podlegać będą zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy w trybie pilnym.

11. Z czynności kontrolnych opisanych wyżej Zamawiający sporządzi protokół kontroli, który zostanie przedstawiony do podpisu Wykonawcy. W przypadku gdy Wykonawca nie będzie się zgadzał z ustaleniami kontroli ma prawo odmowy jego podpisania z podaniem pisemnego uzasadnienia swej decyzji.

G. Pozostałe wymagania Zamawiającego

1. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na własny koszt odpowiedniej liczby wózków bemarowych posiadających na wyposażeniu szafki lub zamknięte pojemniki służące do transportu (np. naczyń, sztućców), naczyń i sztućców, oraz narzędzi do dystrybucji i porcjowania przez cały okres świadczenia usługi, w ilości zapewniającej prawidłową obsługę żywionych pacjentów.

2. Wykonawca będzie zobowiązany do wyposażenia wydzierżawionych pomieszczeń Zamawiającego (kuchni głównej, zmywalni, magazynu żywnościowego, pomieszczeń biurowych) w pozostałe naczynia, przyrządy oraz sprzęt i dodatkowe, a niezbędne do wykonania przedmiotowej usługi wyposażenie. Wykaz pomieszczeń i wyposażenia kuchni głównej oraz magazynu żywnościowego stanowi załącznik nr 14, 15 i 16 do specyfikacji. Pomieszczenia i wyposażenie wymienione w tych załącznikach Wykonawca będzie użytkował na podstawie odrębnej umowy dzierżawy.

3. Wszystkie elementy wyposażenia mające bezpośredni kontakt z żywnością będą musiały być zaprojektowane i wykonane z materiałów pozwalających wyeliminować lub zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia żywności i będą musiały być dopuszczone do kontaktu z żywnością.

4. Wykonawca zobowiązany będzie do dokonywania bieżącej konserwacji, przeglądów urządzeń i sprzętu w celu zapewnienia ich odpowiedniego stanu technicznego pozwalającego na prawidłowe użytkowanie przez cały okres świadczenia usługi.

H. Warunki dzierżawy pomieszczeń

1. Zamawiający, w celu realizacji usługi wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia niezbędne do prowadzenia kuchni o powierzchni użytkowej:
 - a. Kuchnia główna – 377,10 m²,
 - b. magazyn żywnościowy – 308,50 m²,
 - c. pomieszczenia biurowe – 13,40 m² - wraz z wyposażeniem wyszczególnionym w załączniku nr 14 do specyfikacji. Cena dzierżawy wynosić będzie 20,00 zł brutto za 1 m².
2. Zamawiający zaleca Wykonawcom wzięcie udziału w wizji lokalnej pomieszczeń przeznaczonych do wydzierżawienia (kuchnia główna, magazyn, pomieszczenia biurowe), gdyż uważa ją za niezbędną dla kompleksowego sporządzenia oferty.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do ponoszenia opłat wg rzeczywistego zużycia mediów tj. ciepła, wody i urządzeń elektrycznych, gazu, telekomunikacyjnych, wywozu odpadów, nieczystości, ścieków, z uwzględnieniem aktualnych stawek za media.
4. W wypadku korzystania z wydzierżawionych pomieszczeń do sprzedaży posiłków jednostkom zewnętrznym podstawą do ustalenia wysokości opłaty na rzecz Zamawiającego będzie oświadczenie Wykonawcy o ilości posiłków sprzedanych jednostkom zewnętrznym wraz z dowodami w postaci oświadczeń jednostek zewnętrznym o ilości posiłków zakupionych przez nie od Wykonawcy. Oświadczenie wraz z dowodami będzie składane za miesięcznymi okresami, w terminie do ostatniego dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy oświadczenie.
5. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji dzierżawy może dojść do zamknięcia dopływu energii parowej. Wykonawca zobowiązany będzie do doposażenia kuchni produkującej w sprzęt (m.in. kotły elektryczne bądź wytwornice pary) niezbędny do realizacji usługi. Z tytułu powyższego nie przysługuje Wykonawcy roszczenie o zwrot nakładów inwestycyjnych.
6. Szczegółowe warunki dzierżawy określa załącznik nr 20 do SIWZ – Wzór umowy dzierżawy pomieszczeń kuchni.

I. Zapewnienie awaryjnej kuchni

1. Na wypadek sytuacji niemożliwych do przewidzenia lub/i uniknięcia (na przykład, choć nie wyłącznie - wypadek awarii kuchni wydzierżawionej od Zamawiającego) Wykonawca, przez cały okres świadczenia usługi, zobowiązany jest zapewnić kuchnię awaryjną, w której przygotowywać będzie posiłki dla Zamawiającego.
2. Posiłki przygotowywane w kuchni awaryjnej dostarczane będą Zamawiającemu na koszt Wykonawcy.
3. W kuchni awaryjnej Wykonawca musi być wdrożony system HACCP oraz ISO 22000 i ISO 9001.
4. Kuchnia awaryjna musi spełniać wymagania opisane w siwz dla kuchni podstawowej, w tym w szczególności, choć nie wyłącznie, wymagania opisane dla kuchni mlecznej.
5. Kuchnia awaryjna nie może znajdować się dalej niż w odległości 70 km od siedziby Zamawiającego, liczonych w linii prostej.

J. Zasady składania reklamacji

1. W przypadku nienależytego wykonywania usługi Zamawiający odnotuje ten fakt w Karcie Reklamacji. Każde zgłoszenie reklamacji wymaga potwierdzenia pisemnego Wykonawcy poprzez złożenie podpisu w Karcie Reklamacji.
2. Przez nienależyte wykonanie usługi w zakresie kuchni mlecznej rozumie się w szczególności, choć nie wyłącznie : nieprawidłową wartość odżywczą oraz energetyczną mieszanek mlecznych, nie zachowanie zasad higieny podczas przygotowywania oraz dystrybucji mieszanek mlecznych, nieprawidłową temperaturę i opóźnienia w przygotowaniu mieszanek mlecznych, nieprawidłową temperaturę i czas przechowywania gotowych mieszanek przeznaczonych do konsumpcji, nieprawidłowe parametry mycia i dezynfekcji sprzętu, nieprawidłowy czas i temperaturę wydawanych mieszanek mlecznych, przygotowanie w ilości niezgodnej z zamówieniem itp.

3. Przez nienależyte wykonanie usługi w zakresie kuchni podstawowej rozumie się w szczególności choć nie wyłącznie : nieprawidłowości ilościowe (np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość dostarczanych posiłków) lub jakościowych (np. niewłaściwa temperatura posiłku, niedogotowane produkty).
4. Wykonawca zobowiązany jest rozpatrzyć reklamację niezwłocznie i powiadomić Zamawiającego o sposobie rozpatrzenia reklamacji.

Przy wykonywaniu przedmiotu umowy, w sprawach nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia będą miały zastosowanie podstawowe akty prawne dotyczące żywności i żywienia obowiązujące w Polsce w 2015 r.:

1. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2014 roku zmieniające rozporządzenie w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. z 2014 r., poz. 570).
2. Obwieszczenie Ministra Zdrowia z dnia 6 lutego 2014 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz.U. z 2014 r., poz. 453 ze zm.).
3. Obwieszczenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 stycznia 2014 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. z 2014 r., poz. 774).
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2013 roku w sprawie współdziałania między organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych, które mogą być przenoszone ze zwierząt na ludzi lub z ludzi na zwierzęta (Dz.U. z 2013 r., poz. 160).
5. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 czerwca 2012 roku w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych (Dz.U. z 2012 r., poz. 728).
6. Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 31 sierpnia 2011 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2011 r., Nr 212, poz. 1263).
7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 roku w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz.U. z 2011 r., Nr 272, poz. 1612).
8. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 roku w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych (Dz.U. z 2011 r., Nr 85, poz. 466).
9. Rozporządzenie Ministra Zdrowia, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministra Obrony Narodowej z dnia 15 kwietnia 2011 roku w sprawie szczegółowych warunków i sposobu współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami Inspekcji Weterynaryjnej, Wojskowej Inspekcji Sanitarnej oraz Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie sprawowania nadzoru nad przestrzeganiem bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2011 r., Nr 88, poz. 504).
10. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2010 roku w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych (Dz.U. z 2011 r., Nr 2, poz. 3 ze zm.).
Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych (Dz.U. 2011 nr 91 poz. 526)
11. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 roku w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. z 2010 r., Nr 232, poz. 1525 ze zm.).
Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2011 nr 91 poz. 525)
12. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 roku w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. z 2010 r., Nr 180, poz. 1214).
13. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 roku w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz.U. z 2010 r., Nr 174, poz. 1184).

14. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2010 roku zmieniające rozporządzenie w sprawie wprowadzenia do obrotu i stosowania w żywności na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej określonych substancji dodatkowych (Dz.U. z 2010 r., Nr 153, poz. 1032).

15. Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 29 czerwca 2010 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r., Nr 136, poz. 914).

Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 8 kwietnia 2015 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015 poz. 594)

16. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 roku w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności (Dz.U. z 2009 r., Nr 78, poz. 656 ze zm.).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia zmieniające rozporządzenie w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności z dnia 12 stycznia 2011 r. (Dz.U. Nr 18, poz. 95)

17. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 roku w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i Wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U. z 2008 r., Nr 17, poz. 113).

18. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 roku w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2007 r., Nr 106, poz. 730).

19. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 roku w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz.U. z 2007 r., Nr 207, poz. 1502).

20. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 roku w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz.U. z 2007 r., Nr 196, poz. 1425).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety tj. z dnia 6 lutego 2014 r. (Dz.U. z 2014 r. poz. 453)

21. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. z 2007 r., Nr 137, poz. 966).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z dnia 23 grudnia 2014 r. (Dz.U. z 2015 r. poz. 29)

22. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 maja 2007 roku w sprawie wykazu jednostek badawczo-rozwojowych realizujących zadania dotyczące programu monitoringu żywności i żywienia oraz opracowujących opinie niezbędne dla oceny ryzyka (Dz.U. z 2007 r., Nr 97, poz. 645).

23. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545).

24. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2007 r., Nr 61, poz. 417 ze zm.).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 kwietnia 2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2010 nr 72 poz. 466)

25. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 lutego 2007 roku w sprawie regulaminu pracy Rady do Spraw Monitoringu Żywności i Żywienia (Dz.U. z 2007 r., Nr 41, poz. 270).

26. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006

27. Ustawa z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2011 r., Nr 2012, poz. 1263 ze zm.). roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r., Nr 171, poz. 1225 ze zm.), tj. z dnia 8 kwietnia 2015 r. (Dz.U. z 2015 r. poz. 594)

Dodatkowe dane związane z opisem przedmiotu zamówienia zawarte są w załącznikach nr 9-19 niniejszej siwz.

Wspólny Słownik Zamówień Publicznych (CPV):
55.32.10.00-6 Usługi przygotowania posiłków
55.32.20.00-3 Usługi gotowania posiłków

Uwaga:

1. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
2. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających w myśl art. 67 ust. 1 pkt 7 uPzp.
4. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek.
5. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu
7. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
8. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę poszczególnych elementów niniejszego zamówienia podwykonawcy, odpowiedzialność za należyte wykonanie zamówienia spoczywać będzie wyłącznie na Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie części zamówienia, którą zamierza powierzyć podwykonawcom lub podania przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp, W przypadku braku takiego oświadczenia, zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału podwykonawcy.
9. Zastrzeżenie, o którym mowa w powyższym punkcie, nie jest skuteczne w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na zasoby innego podmiotu, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp.

ROZDZIAŁ IV

Planowany termin realizacji zamówienia: **od dnia 01.09.2015 r. do dnia 31.08.2017 r. ***

* Zamawiający zastrzega, iż w wypadku, gdy udzielenie zamówienia okaże się wykonalne dopiero po dniu 01.09.2015 r., okresem realizacji zamówienia będzie okres 24 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

ROZDZIAŁ V

5.1. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 uPzp, dotyczące:

I. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Warunek Zamawiający uzna za spełniony jeżeli Wykonawca jest zarejestrowany w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o której mowa w art. 61 i 62 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. DZ.U. 2010, nr 136, poz. 914 z zm.).

Oceny spełniania tego warunku Zamawiający dokona na podstawie oświadczenia Wykonawcy (zał. nr 3 do siwz) oraz zaświadczenia / decyzji lub innego dokumentu potwierdzającego wpis do rejestru zakładów, o których mowa w art. 61, w związku z art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., nr 136, poz. 914 z późn. zm.) prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego, wg reguły *spełnia/ nie spełnia*.

II. posiadania wiedzy i doświadczenia.

a. Warunek Zamawiający uzna za spełniony jeżeli Wykonawca wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie - co najmniej 1 usługę całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej, polegającą na przygotowaniu posiłków oraz ich dostarczeniu i dystrybucji do łóżka pacjenta, w podmiocie leczniczym świadczącym 24 godzinną opiekę nad pacjentem, na bazie kuchni Zamawiającego oraz gdzie wartość za 12 miesięcy wynosi minimum 2.000.000,00 złotych brutto.

Oceny spełniania tego warunku Zamawiający dokona na podstawie dokumentu wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych i ciągłych, również wykonywanych głównych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie (zał. nr 6 do siwz) oraz dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie oraz oświadczenia Wykonawcy (zał. nr 3 do siwz) wg reguły spełnia/ nie spełnia.

III. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Warunek Zamawiający uzna za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponować :

osobami, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakres wykonanych przez nich czynności, oraz informację o podstawie dysponowania tymi osobami zgodnie z załącznikiem nr 7 do siwz tj.

a. 1 osoba posiadała co najmniej wykształcenie średnie w zawodzie kucharza oraz co najmniej 3-letni staż pracy w przygotowywaniu posiłków;

b. 2 osoby – dietetyk, posiadająca co najmniej wykształcenie średnie kierunkowe w zawodzie dietetyka oraz co najmniej 5-letni staż pracy na stanowisku dietetyka w żywieniu zbiorowym;

c. 1 osoba – kierownik, posiadająca co najmniej wykształcenie średnie w zakresie gastronomii i/lub technologii żywienia i/lub dietetyki, oraz co najmniej 3-letni staż pracy na stanowisku kierowniczym.

Oceny spełniania tego warunku Zamawiający dokona na podstawie dokumentu wykazu osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia (załącznik nr 7 do siwz) wraz z dokumentami potwierdzającymi posiadanie uprawnień oraz oświadczenia Wykonawcy wg reguły spełnia/ nie spełnia.

IV. sytuacji ekonomicznej i finansowej

Warunek Zamawiający uzna za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponować środkami finansowymi lub zdolnością kredytową w kwocie nie mniejszej niż 3 000 000 zł brutto oraz będzie ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 3 000 000 zł.

Oceny spełniania tego warunku Zamawiający dokona na podstawie złożonych dokumentów i Oświadczenia Wykonawcy (zał. nr 3 do siwz) wg reguły spełnia/ nie spełnia.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki wymienione w pkt. 5.1. muszą być spełnione łącznie. Zamawiający dokona wyboru oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.

ROZDZIAŁ VI

6.1. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają złożyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

6.1.1. W celu potwierdzenia, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia przez Wykonawcę następujących oświadczeń i dokumentów celem potwierdzenia spełnienia warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp:

6.1.1.1. oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu na druku, który stanowi załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ.

6.1.1.2. wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane (na druku stanowiącym zał. nr 6 do siwz) oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

6.1.1.3. *Wykaz osób które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia (załącznik nr 7 do SIWZ) wraz z dołączeniem oświadczenia, że osoby które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia posiadają wymagane uprawnienia.*

6.1.1.4. *Informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy w kwocie nie mniejszej niż 3 000 000,00 zł brutto, wystawionej nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;*

6.1.1.5. *opłacona polisa, a w przypadku jej braku inny dokument, potwierdzająca, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 3 000 000,00 zł.*

6.1.1.6. pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia określonych zasobów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2 b uPzp – dotyczy, gdy Wykonawca korzysta z powyższej możliwości.

6.1.2. W celu potwierdzenia, iż Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania, Zamawiający żąda dostarczenia przez Wykonawcę następujących oświadczeń i dokumentów:

6.1.2.1. oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, na druku który stanowi załącznik nr 4 niniejszej SIWZ.

6.1.2.2. aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 uPzp, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Zaświadczenie winno jednoznacznie wskazywać osobę/osoby upoważnioną/upoważnione do dokonywania czynności prawnych w imieniu Wykonawcy.

6.1.2.3. aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

6.1.2.4. aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości

wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

6.1.2.5. aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4 - 8 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.1.2.6. aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.1.2.7 aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.1.2.8. listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 8 do SIWZ.

6.1.3. Celem potwierdzenia, że oferowana usługa odpowiada opisowi przedmiotu zamówienia Zamawiający żąda następujących dokumentów:

6.1.3.1. Zaświadczenia niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowymi: -certyfikat ISO 9001 dla systemów zapewnienia jakości w zakresie usług żywienia lub równoważne zaświadczenia wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub inne dokumenty potwierdzające stosowanie przez wykonawcę równoważnych do ISO 9001 systemów zapewnienia jakości w zakresie usług żywienia.

6.1.3.2. Zaświadczenie niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowymi: ISO 22000 lub równoważne zaświadczenie 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 w zakresie usług żywienia.

6.1.3.3. Oświadczenie o wprowadzeniu i utrzymywaniu systemu HACCP.

6.1.3.4. Decyzję wydaną przez właściwego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na produkcję posiłków oraz ich wywóz wystawioną dla kuchni awaryjnej wraz z kuchnią mleczną.

6.1.4. Wykonawcy składający ofertę wspólnie, na podstawie art. 23 uPzp (dotyczy m.in. spółki cywilnej i tzw. konsorcjum), zobowiązani są, poza dokumentami wymienionymi wyżej, do złożenia dokumentu ustanawiającego pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wymagania zawarte w niniejszej specyfikacji dotyczące „wykonawcy” w zakresie obowiązku złożenia stosownych oświadczeń i dokumentów stosuje się odpowiednio do wszystkich wykonawców składających ofertę wspólnie. Jeżeli oferta wykonawców, składających ofertę wspólnie zostanie wybrana, zamawiający może przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, wymagać doręczenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

W przypadku:

1. Wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5-8, 10-11 ustawy **mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej**, Wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5-8, 10-11 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert, z tym że w przypadku, gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób.

2. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 6.1.2.2.; 6.1.2.3.; 6.1.2.4. oraz 6.1.2.6. – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert)

b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu (wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert)

c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie: (wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert)

d) w zakresie pkt 6.1.2.5. i 6.1.2.7. – składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 uPzp (wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert)

3. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 2 ppkt. a, b, c i d zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

Wszystkie dokumenty muszą być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do podpisania oferty, z zastrzeżeniem pkt. 6.2.3. siwz.

6.2. Ponadto Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, zobowiązany jest do złożenia niżej wymienionych dokumentów:

6.2.1. Wypełniony i podpisany „Formularz ofertowy”, zgodnie z **Załącznikiem nr 1** do niniejszej SIWZ;

6.2.2. Wypełniony i podpisany „Formularz asortymentowo-cenowy”, zgodnie z **Załącznikiem nr 2** do niniejszej SIWZ;

6.2.3. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (o ile nie wynika z dokumentów rejestracyjnych) w przypadku podpisywania oferty przez osobę nie wpisaną do dokumentów rejestracyjnych. Pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub w formie kopii poświadczonej za zgodność przez notariusza.

6.2.4. Dowód wniesienia wadium.

ROZDZIAŁ VII

7.1. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami:

7.1.1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje dotyczące postępowania Zamawiający i Wykonawca przekazują faksem na nr tel. 54 412 94 32 następnie potwierdzają pisemnie – przysyłając oryginał pocztą.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości porozumiewania się drogą elektroniczną.

7.1.2. Przesyłając oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

7.1.3. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane na numer faksu podany przez Wykonawcę, zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.

Do porozumiewania się z Wykonawcami upoważnione są następujące osoby:

1. w sprawach merytorycznych

– Przełożona Pielęgniarek mgr Małgorzata Lewandowska – tel. (54) 412 94 66.

- Dietetyk Monika Dajos – tel. (54) 412 94 70

2. w sprawach proceduralnych – Kierownik Działu Zamówień Publicznych Małgorzata Nowacka

– tel. (54) 412-94-32 lub Referent ds. zamówień publicznych – Adam Przyborowski – tel. (54) 412-94-50

7.1.4. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na adres: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku, ul. Wieniecka 49, 87-800 Włocławek, pok. 304 z zaznaczeniem dot. postępowania DZP/59/2015.

7.1.5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z pisemną prośbą – wnioskiem o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający odpowie niezwłocznie, nie później niż 6 dni przed upływem terminu składania ofert, na piśmie na zadane pytanie, przesyłając treść pytania i odpowiedzi wszystkim uczestnikom postępowania oraz umieści taką informację na stronie internetowej www.szpital.wloclawek.pl w zakładce zamówienia publiczne pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści siwz wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

7.1.6. Jeżeli w wyniku zmiany treści siwz nieprowadzącej do zmiany ogłoszenia o zamówieniu, niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przesłano siwz oraz umieści taką informację na stronie internetowej www.szpital.wloclawek.pl.

ROZDZIAŁ VIII

8.1. Informacje dotyczące wadium.

8.1.1. W niniejszym postępowaniu wymaga się wniesienia wadium w następującej wysokości:
50 000,00 zł

Wadium musi obejmować okres związania ofertą i być wniesione przed upływem terminu składania ofert. Wadium wnoszone w innej formie niż pieniądzu musi być załączone do oferty w oryginale zapakowane w oddzielnej kopercie z adnotacją : Wadium nr sprawy : DZP/59/2015. Zaleca się aby kserokopia dowodu wpłaty wadium w jakiegokolwiek formie była także załączona do oferty i potwierdzona za zgodność z oryginałem.

8.1.2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

- a) pieniądzu;
- b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
- c) gwarancjach bankowych;
- d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
- e) poręczeniach udzielanych przez podmioty o których mowa w art. 6b ust.5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275)

Poręczenie winno być ważne przez okres związania ofertą, który wynosi 60 dni od daty określonej jako data składania ofert.

8.1.3. Wpłaty wadium w formie pieniężnej należy dokonać przelewem na konto w Banku PKO BP 201020 5170 0000 1902 0127 0370 z oznaczeniem „WADIUM - PRZETARG Nr DZP/59/2015 – „Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”.

8.1.4. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.

8.1.5. Zamawiający, którego oferta nie będzie zabezpieczona wadium zostanie wykluczony z postępowania na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 2 uPzp.

8.1.6. Zamawiający dokonuje zwrotu wadium:

- a) wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a uPzp;
- b) Wykonawcy którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- c) na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.

8.1.7. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1 uPzp, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

8.1.8. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:

- a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
- b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
- c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

8.1.9. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa art. 26 ust. 3 uPzp, nie złożył dokumentów lub oświadczeń o których mowa w art. 25 ust. 1 lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.

8.1.10. Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszonym o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.

ROZDZIAŁ IX

9.1. Termin związania ofertą:

Wykonawcy będą związani ofertą przez okres 60 dni, licząc od daty upływu terminu do składania ofert.

ROZDZIAŁ X

10.1. Opis sposobu przygotowania ofert:

a) ofertę składa się w języku polskim i pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia;

b) oferta musi zawierać wypełniony *Formularz ofertowy* według Załącznika nr 1 do niniejszej specyfikacji oraz wszystkie oświadczenia i dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami SIWZ.

c) oferta ma być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub nieścieralnym atramentem oraz być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy (dotyczy również wszystkich załączników do oferty). Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika to z innych dokumentów załączonych przez wykonawcę. Jeżeli do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy wymagane jest zastosowanie tzw. reprezentacji łącznej, wówczas wszystkie dokumenty powinny być podpisane przez zobowiązane osoby. Wszystkie dokumenty, a także wszelkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany powinny być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę;

d) ofertę należy umieścić w nieprzezroczystym i opieczętowanym opakowaniu. Należy stosować opakowanie zewnętrzne i wewnętrzne. Na opakowaniu zewnętrznym oferty, zaadresowanym do Zamawiającego należy zamieścić następującą informację: **„Przetarg „Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku” znak sprawy : DZP/59/2015. Nie otwierać przed dniem 18.08.2015 r. godz. 11:00”**.

Na opakowaniu wewnętrznym oferty należy zamieścić informację j/w z podaniem nazwy i dokładnego adresu wykonawcy. W przypadku braku tych informacji zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z jego braku np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert,

e) wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane, opieczętowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami ppkt „d”. koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniem: *„Zmiana” lub „Wycofanie”*.

f) ze względu na nałożony na Zamawiającego w art. 96 ust. 3 ustawy obowiązek udostępnienia do wglądu uczestnikom postępowania ofert składanych w postępowaniu z wyjątkiem części informacji

stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 r Nr 153 poz. 1503 ze zm.) – Wykonawca zobowiązany jest do jednoznacznego oznaczenia tej części oferty, która stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa wraz z dokumentem potwierdzającym, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Brak stosownego zastrzeżenia będzie traktowany jako wyrażenie zgody na ujawnienie całości dokumentów na zasadach określonych w ustawie.

Uwaga : Tajemnicy przedsiębiorstwa nie mogą stanowić informacje jawne na podstawie ustawy i innych obowiązujących przepisów prawa.

ROZDZIAŁ XI

11.1. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

11.1.1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego na adres:

**Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku
ul. Wieniecka 49
87-800 Włocławek**

„Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”

**Znak sprawy: DZP/59/2015.
(z dopiskiem: budynek administracji, pokój nr 304)**

11.1.2. Nieprzekraczalny termin składania ofert: 18.08.2015 r. godz.10:00. Ofertę złożoną po terminie zwraca się bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania.

11.1.2. Jawne otwarcie ofert nastąpi w dniu 18.08.2015 r. o godz. 11:00 w Sali Konferencyjnej Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Włocławku, ul. Wieniecka 49 (budynek administracji, III piętro).

Rozdział XII

12.1. Opis sposobu obliczenia ceny:

12.1.1. Obowiązuje następujący sposób obliczenia wartości brutto w formularzu cenowym: (cena jednostkowa netto x ilość + kwota VAT).

12.1.2. Przy ustalaniu ceny należy stosować zaokrąglenia liczb do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie przeliczania, jeżeli cena jest wynikiem dokonanych wyczeń to powinna być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadą: jeżeli trzecia liczba po przecinku jest równa pięć lub więcej to zaokrąglenie „w górę”, jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza niż 5 to cena będzie zaokrąglona „w dół”.

12.1.3. W przypadku, gdy zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiający, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

12.1.4. Cena oferty musi być obliczona w złotych polskich podana cyfrowo i słownie. Cenę oferty należy określić w wysokości netto i brutto (z podatkiem od towarów i usług VAT). Kwota ta musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją usługi niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia.

12.1.5. W przypadku stwierdzenia w Ofercie oczywistych omyłek rachunkowych, Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawcę, wzywając go do wyrażenia zgody na dokonanie stosownych poprawek. W przypadku, gdyby Wykonawca nie wyraził zgody na dokonanie poprawek, Zamawiający odrzuci Ofertę.

ROZDZIAŁ XIII

13.1. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert według formuły:

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium oceny ofert:

L.p	KRYTERIUM	WAGA
1.	Cena brutto	95 %
2.	Termin płatności	5%

Sposób obliczenia punktacji w kryterium ceny brutto – 95 % według następującego wzoru:

$$PC = (Cn/Co) \times 95$$

Gdzie:

PC – oznacza liczbę punktów, które uzyskała dana oferta

Cn – oznacza cenę najniższą brutto wśród złożonych ofert,

Co – oznacza cenę brutto oferty badanej.

Sposób obliczenia punktacji w kryterium termin płatności – 5 %

Termin płatności do 30 dni: 0 pkt

Termin płatności do 45 dni: 2,5 pkt

Termin płatności do 60 dni: 5 pkt

Wzór końcowy do obliczenia ilości punktów dla badanej oferty wraz z objaśnieniami:

$$SC = PC + PT$$

SC - oznacza całkowitą liczbę punktów, które uzyskała dana oferta

PC - oznacza liczbę punktów, które uzyskała dana oferta w kryterium ceny brutto

PT - oznacza liczbę punktów, które uzyskała dana oferta w kryterium termin płatności

ROZDZIAŁ XIV

Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

Z wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa. Termin zawarcia umowy zostanie określony w informacji o wyniku postępowania. Termin ten może ulec zmianie w przypadku złożenia przez któregoś z wykonawców odwołania. O nowym terminie zawarcia umowy wykonawca zostanie poinformowany po zakończeniu postępowania odwoławczego.

Wykonawca zobowiązany jest posiadać ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż 3.000.000,00 PLN (słownie: trzy miliony złotych) na cały okres trwania umowy lub odnawiać te ubezpieczenie.

Polisę należy dostarczyć nie później niż w dniu podpisania umowy. Jeżeli Wykonawca nie przedstawi żądanej polisy i dokumentów ubezpieczeniowych, Zamawiający może zawrzeć umowę ubezpieczeniową, opłacając składki ubezpieczenia z płatności należnych Wykonawcy.

ROZDZIAŁ XV

15.1. W niniejszym postępowaniu wymaga się zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 10% wartości brutto umowy, którą Zamawiający zawrze w wyniku niniejszego postępowania.

15.2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

15.3. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach:

- 1) pieniądzu;
- 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
- 3) gwarancjach bankowych;

4) gwarancjach ubezpieczeniowych;

5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r., Nr 42, poz. 275 z późn. zm.).

15.4. Wpłaty zabezpieczenia w formie pieniężnej należy dokonać przelewem na konto w Banku PKO BP, nr konta: 20 1020 5170 0000 1902 0127 0370 z oznaczeniem „ZABEZPIECZENIE – DZP/57/2015”.

15.5. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

15.6. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, Zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.

15.7. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w pkt 3 niniejszego rozdziału.

15.8. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.

15.9. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należycie wykonane.

ROZDZIAŁ XVI

16.1. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy.

16.1.1. Strony przewidują możliwość istotnych zmian umowy w stosunku do treści oferty w przypadku, gdy:

a. nastąpi obniżenie ceny;

b. nastąpi zmiana stawki podatku VAT - Zamawiający wprowadza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto lub wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w §6 ust. 1 Wzoru umowy, w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT. Zmiana związana ze zmianą stawki podatku VAT może nastąpić najwcześniej z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego zmianę stawki podatku VAT.. Podstawą do dokonania zmiany w opisanym wyżej zakresie będzie pisemny wniosek Wykonawcy złożony Zamawiającemu, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany, uzasadnienie wniosku wynikające z regulacji art. 142 ust. 5 pkt.1) uPzp oraz wykazanie wpływu proponowanej zmiany na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający uprawniony będzie do żądania od Wykonawcy wyjaśnień i dowodów na okoliczności zawarte przez niego we wniosku o zmianę (zdanie poprzedzające) w celu jednoznacznego rozstrzygnięcia spełnienia przesłanek opisanych w art. 142 ust. 5 uPzp.

c. nastąpi zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę – Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w §6 ust. 1 Wzoru umowy lub cen jednostkowych netto w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę. Zmiana związana ze zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę może nastąpić nie wcześniej niż z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego zmianę wysokości wynagrodzenia minimalnego za pracę. Podstawą do dokonania zmiany w opisanym wyżej zakresie będzie pisemny wniosek Wykonawcy złożony Zamawiającemu, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany, uzasadnienie wniosku wynikające z regulacji art. 142 ust. 5 pkt.2) uPzp oraz wykazanie wpływu proponowanej zmiany na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający uprawniony będzie do żądania od Wykonawcy wyjaśnień i dowodów na okoliczności zawarte przez niego we wniosku o zmianę (zdanie poprzedzające) w celu jednoznacznego rozstrzygnięcia spełnienia przesłanek opisanych w art. 142 ust. 5 uPzp.

d. nastąpi zmiana zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - Zamawiający dopuszcza możliwość wzrostu wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w §6 ust. 1 Wzoru umowy lub cen jednostkowych netto w przypadku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne. Zmiana związana ze zmianą zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne może nastąpić nie wcześniej niż z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego zmianę zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne. Podstawą do dokonania zmiany w opisanym wyżej zakresie

będzie pisemny wniosek Wykonawcy złożony Zamawiającemu, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany, uzasadnienie wniosku wynikające z regulacji art. 142 ust. 5 pkt.3) uPzp oraz wykazanie wpływu proponowanej zmiany na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający uprawniony będzie do żądania od Wykonawcy wyjaśnień i dowodów na okoliczności zawarte przez niego we wniosku o zmianę (zdanie poprzedzające) w celu jednoznacznego rozstrzygnięcia spełnienia przesłanek opisanych w art. 142 ust. 5 uPzp.

e. nastąpią zmiany osób wskazanych przez strony do realizacji umowy;

f. umowa nie zostanie zrealizowana do wartości brutto w terminie jej obowiązywania – czas trwania umowy może zostać wydłużony aż do wyczerpania wartości brutto, jednak nie dłużej niż o 6 miesięcy;

g. zmian organizacyjnych dotyczących Szpitala, które polegać mogą m.in. choć nie wyłącznie, na zwiększeniu lub zmniejszeniu liczby oddziałów lub zmianie ich nazwy.

ROZDZIAŁ XVII

17.1. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia :

17.1.1. Wykonawcy, który ma lub miał interes prawny w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego Ustawy przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI Ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zgodnie z art. 180 ustawy Prawo zamówień publicznych:

17.1.2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

17.1.3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

17.1.4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

17.1.5. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 uPzp.

Zgodnie z art. 182 ustawy Prawo zamówień publicznych:

17.1.6. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp, albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

17.1.7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

17.1.8. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 1 i 2 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

ROZDZIAŁ XIX

18.1. Informacje pozostałe:

18.1.1 Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego, jeżeli Zamawiający dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną:

Zamawiający nie dopuszcza do porozumiewania się drogą elektroniczną.

18.1.2. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą, jeżeli Zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych:

Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

18.1.3. Niezachowanie przez Wykonawcę wymogów określonych w niniejszej Specyfikacji spowoduje odrzucenie jego oferty.

18.1.4. Każdy zainteresowany zamówieniem może złożyć pisemny wniosek o udostępnienie mu niniejszej specyfikacji. Specyfikacja jest bezpłatna i można ją odebrać:

- a/ osobiście w siedzibie Zamawiającego (budynek administracji, pokój 304);
- b/ otrzymać pocztą;
- c/ pobrać ze strony internetowej www.szpital.wloclawek.pl.

ROZDZIAŁ XX

Załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ):

Załącznik Nr 1	–	formularz ofertowy
Załącznik nr 2	-	formularz asortymentowo-cenowy
Załącznik Nr 3	–	oświadczenie zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp
Załącznik Nr 4	–	oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia art. 24 ust. 1 uPzp;
Załącznik Nr 5	–	wzór umowy świadczenia usługi żywienia
Załącznik Nr 6	-	wykaz wykonanych głównych usług;
Załącznik Nr 7	-	wykaz osób
Załącznik Nr 8	-	lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej / informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej.
Załącznik Nr 9	-	Średnia liczba diet
Załącznik nr 10	-	Charakterystyka diet
Załącznik nr 11	-	Zalecany rozdział procentowy energii (...)
Załącznik nr 12	-	Uwagi dodatkowe
Załącznik nr 13	-	Baza surowcowa
Załącznik nr 14	-	Wyposażenie bloku żywnościowego
Załącznik nr 15	-	Rozplanowanie kuchni
Załącznik nr 16	-	Rozplanowanie przestrzenne i funkcjonalne magazynu żywnościowego
Załącznik nr 17	-	Oddziały Zamawiającego
Załącznik nr 18	-	Przykładowy schemat wózka bemarowego
Załącznik nr 19	-	Przykładowy jadłospis
Załącznik nr 20	-	Wzór umowy dzierżawy
Załącznik nr 21	-	Karta reklamacji

.....
(pieczętka firmowa Wykonawcy)

....., dnia2015 r.
(miejscowość)

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym **Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku** przekazane zgodnie z art. 40 ust. 1 i 3 ustawy Prawo zamówień publicznych na stronę Urzędu Publikacji Unii Europejskiej w dniu i opublikowane pod nr w dniu r. oraz zamieszczone na tablicy ogłoszeń w siedzibie zamawiającego i na stronie internetowej <http://www.szpital.wloclawek.pl> w dniu r, zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ dla tego postępowania składamy niniejszą ofertę. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia:

wartość brutto zamówienia:*

słownie:

* Przez wartość brutto zamówienia rozumie się łączną wartość brutto podaną w tabeli w Formularzu asortymentowo – cenowym – załącznik nr 2 do siwz.

Oferujemy (max 60 dni) - dniowy termin płatności liczony od wykonania przedmiotu zamówienia z należytą starannością i wystawienia faktury VAT.

Gwarantujemy, że w razie awarii kuchni wydzierżawionej od Zamawiającego, przygotowanie posiłków odbywać się będzie w kuchni awaryjnej, która znajduje się w:

.....
(podać adres, miejscowość, kod pocztowy, województwo)

Oświadczamy, że:

1. Pozostajemy związani niniejszą ofertą przez okres 60 dni licząc od dnia, w którym upłynął termin składania ofert.
2. Projekt umowy stanowiący załącznik do niniejszej SIWZ został przez nas zaakceptowany i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy na proponowanych warunkach w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Jesteśmy / nie jesteśmy płatnikiem podatku od towaru i usług (VAT) NIP.....
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz wszystkimi jej załącznikami i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz otrzymaliśmy od Zamawiającego niezbędne informacje do przygotowania oferty.
5. Podaję nazwy (firmy) Podwykonawców, na których zasoby powołuję się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp.

.....
.....
Pouczenie : zgodnie z art. 36b ust. 2 uPzp

Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

Osoby do kontaktów z Zamawiającym :

Osoba / osoby do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialne za wykonanie zobowiązań umowy:..... tel. kontaktowy, faks:
zakres odpowiedzialności.....
tel. kontaktowy, faks: zakres odpowiedzialności.....

Wykonawcy)

.....
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentowania

.....
(miejsce i data wystawienia)

Niewłaściwe skreślić

.....
(pieczęćka firmowa Wykonawcy)

....., dnia2015 r.
(miejscowość)

FORMULARZA ASORTYMENTOWO-CENOWY

Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”

(żywienie pacjentów powyżej 1 roku życia)

Lp	Rodzaj posiłku (dla diety trzyposiłkowej)	Rodzaj posiłku (dla diety pięcioposiłkowej)	Rodzaj posiłku (dla diety sześcioposiłkowej)	Ilość posiłków w skali 1 miesiąca	Cena jednostkowa posiłku netto (w zł.)	Cena jednostkowa posiłku brutto (w zł.)	Wartość netto X 24 miesiące	Wartość brutto X 24 miesiące
1	Sniadanie I 35% całodziennego wyżywienia	Sniadanie I 28% całodziennego wyżywienia	Sniadanie I 28% całodziennego wyżywienia	10120				
2	Sniadanie II 7 % całodziennego wyżywienia	Sniadanie II 7 % całodziennego wyżywienia	Sniadanie II 7 % całodziennego wyżywienia	2244				
3	Obiad 40% całodziennego wyżywienia	Obiad 33% całodziennego wyżywienia	Obiad 33% całodziennego wyżywienia	10120				
4	Podwieczorek 7 % całodziennego wyżywienia	Podwieczorek 7 % całodziennego wyżywienia	Podwieczorek 7 % całodziennego wyżywienia	2244				
5	Kolacja 25% całodziennego	Kolacja 25% całodziennego	Kolacja 20% całodziennego wyżywienia	10120				

	wyżywienia	wyżywienia							
6			II kolacja 5% całodziennego wyżywienia	1774					
7.		Wartość wsadu zł							
8.			razem	10120 osobodni					

(żywienie pacjentów poniżej 1 roku życia)

Lp	Rodzaj posiłku (zgodnie z opisem diety załączonym do SIWZ)	Ilość niemowlaków w w skali 1 miesiąca (średnio 7 mieszaneek)	Cena jednostkow a mieszanki netto (w zł.)	Cena jednostko wa mieszanki brutto (w zł.)	Wartość netto X 24 miesiące	Wartość brutto X 24 miesiące
1.	Niemowlaki – mleko zakupione	1372				
2.	Niemowlaki – mleko apteczne	721				

Cena jednostkowa poszczególnych posiłków;

1. Śniadanie I, netto..... PLN, brutto..... PLN

2. Śniadanie II, netto..... PLN, brutto..... PLN

- 3. Obiad , netto..... PLN, brutto..... PLN
- 4. Podwieczorek, netto..... PLN, brutto..... PLN
- 5. Kolacja, netto PLN, brutto..... PLN
- 6. II kolacja, netto PLN, brutto..... PLN

Cena jednostkowa poszczególnych mieszanek;

- 7. Mieszanki – mleko zakupione, netto..... PLN, brutto..... PLN
- 8. Mieszanki – mleko apteczne, netto..... PLN, brutto..... PLN

* cena obejmuje przygotowanie i dostarczenie na oddział, mleko apteczne dostarczane jest przez Zamawiającego

Ogółem wartość netto 24 m-ce..... PLN (posiłki + mieszanki, mleko zakupione + mieszanki, mleko apteczne)
 Ogółem wartość brutto 24 m-ce..... PLN(posiłki + mieszanki, mleko zakupione + mieszanki, mleko apteczne)
 Stawka VAT

.....
 Podpis i pieczęćka imienna osoby upoważnionej, data

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

O Ś W I A D C Z E N I E

W oparciu o art. 44 ustawy Prawo zamówień publicznych, przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **„Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”**, zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp z dnia 29 stycznia 2004r. - (Dz. U. z 2013r. poz. 907 z późn. zm.) w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej

oświadczam(my), że :

1. posiadam(my) uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
2. posiadam(my) wiedzę i doświadczenie,
3. dysponuję(my) odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia ,
4. spełniam(my) warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

..... , dnia 2015 r.
(miejscowość)

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

O Ś W I A D C Z E N I E

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „**Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku**”, w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej

oświadczamy, że :

brak jest podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w **art. 24 ust. 1 i 2** ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (Dz. U. z 2013r. poz. 907 z późn. zm.)

.....
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

..... , dnia 2015 r.
(miejscowość)

UMOWA NR DZP / 59 / 2015 „WZÓR”

zawarta w dniu2015 r we Włocławku , pomiędzy :

I. Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku, ul. Wieniecka 49, 87-800 Włocławek, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Toruniu VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000457089, NIP : 888 31 17 873, REGON : 341411727, reprezentowanym przez :
Marka Bruzdowicza – p.o. Dyrektora,
zwanym dalej „Zamawiającym”, a

II., wpisana dopod Nr ,
NIP:, REGON :, zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowana przez:

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

Niniejsza umowa zawarta zostaje w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pod Nr DZP / 59 / 2015 na „Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usługi polegającej na kompleksowym przygotowaniu, dystrybucji i rozdziale posiłków dla pacjentów Zamawiającego na bazie wydzierżawianych pomieszczeń bloku żywienia (pomieszczenia kuchni, w tym kuchnia główna, pomieszczenia magazynowe, pomieszczenia biurowe) wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej z wykorzystaniem obecnie funkcjonujących urządzeń, sprzętu i pomieszczeń kuchni szpitalnej oraz kuchenek oddziałowych.
2. Usługa żywienia pacjentów obejmuje:
 - a) sporządzanie posiłków w ilościach zgłoszonych przez Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, opisanych w siwz,
 - b) dystrybucję posiłków do oddziałów szpitala,
 - c) rozdział posiłków dla pacjentów w oddziałach szpitala, na zasadzie „do łóżka pacjenta”,
 - d) odbiór, mycie i dezynfekcja pojemników GN, termoportów, wózków do transportu, sprzętu, naczyń, sztućców itp.,
 - e) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacja,
 - f) mycie i dezynfekcję pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne.
3. Zamawiający, w celu realizacji przez Wykonawcę usługi żywienia, oddaje mu na podstawie odrębnej umowy, do używania i pobierania pożytków pomieszczenia kuchni szpitalnej, magazynu oraz pomieszczeń biurowych wraz z wyposażeniem, a Wykonawca zobowiązuje się płacić Zamawiającemu czynsz. Zamawiający w celu realizacji umowy oddaje Wykonawcy czasowego używania także pomieszczenia kuchenek oddziałowych
4. W ramach umowy Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego wdrożenia oraz utrzymania w kuchni dzierżawionej przez Wykonawcę systemu zarządzania bezpieczeństwem jakości (HACCP) oraz normy ISO 22000 oraz ISO 9001 oraz do zapewnienia w okresie obowiązywania umowy kuchni awaryjnej.

§2

Realizacja usługi żywienia

Tryb realizacji usługi żywienia, w szczególności:

- 1) godziny wydawania posiłków,
- 2) zasady układania jadłospisów,
- 3) ilość, skład i rodzaj posiłków,
- 4) zasady przygotowywania posiłków,

- 5) zasady zamawiania posiłków,
- 6) zasady dostawy i transportu posiłków,
- 7) zasady rozliczania posiłków,
- 8) zasady kontroli i nadzoru nad realizacją umowy,
- 9) zasady składania reklamacji oraz tryb ich rozpatrywania,
- 10) zakres współpracy Wykonawcy i Zamawiającego,

określa opis przedmiotu zamówienia zawarty Rozdziale III Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku” nr DZP/59/2015, który wraz z ofertą Wykonawcy, stanowią część niniejszej umowy i wiążą jej strony.

§3

Wymagania ogólne

Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala musi odbywać się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.) oraz być adekwatne do potrzeb pacjentów, ich stanu odżywienia oraz jednostki chorobowej.

§4

Ograniczenie wykorzystania przedmiotu umowy

Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania przedmiotu zamówienia w zakresie nie większym niż 20% wartości brutto umowy (§6 ust. 1 pkt 2 Umowy), na skutek zmiany potrzeb wynikającej z ilości pacjentów, zmian (np. organizacyjnych) Szpitala lub innych przyczyn, których nie dało się przewidzieć przed ogłoszeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, jw. i/lub zawarciem umowy. Powyższa zmiana nie stanowi podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę odszkodowania z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Zamawiającego.

§5

Termin realizacji

1. Umowa obowiązuje odr. dor.
2. Umowa ulega rozwiązaniu przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, w następujących przypadkach:
 - a. umowa została zrealizowana do wartości brutto umowy określonej w § 6 ust. 1 pkt 2 umowy,
 - b. umowa została zrealizowana do ilości zmniejszonej, zgodnie z uprawnieniem opisanym w § 4 umowy, przez Zamawiającego.
3. W przypadku, gdy umowa nie zostanie zrealizowana do wartości brutto w terminie jej obowiązywania czas trwania umowy, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, może zostać wydłużony aż do wyczerpania wartości brutto umowy, jednak nie dłużej niż o 6 miesięcy.
4. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku utarty przez Wykonawcę prawa do dzierżawy pomieszczeń kuchni (umowa dzierżawy nr) w związku z rozwiązaniem tej umowy przez Zamawiającego.

§6

Wartość umowy

1. Wartość umowy określona jest w załączniku nr 1 do umowy - Formularzu asortymentowo-cenowym (załącznik nr 2 do SIWZ) i wynosi:
 - 1) **wartość netto umowy:** zł, słownie:
 - 2) **wartość brutto umowy:** zł, słownie:
2. Wartość netto umowy wymieniona w ust. 1 pkt 1 jest ceną netto, zawierającą wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy.
3. Wartość brutto umowy wymieniona w ust. 1 pkt 2 jest ceną brutto, zawierającą podatek VAT w wysokości przewidzianej przepisami prawa.
4. Strony ustalają, że ceny jednostkowe netto usługi obowiązują przez cały okres trwania umowy, z zastrzeżeniem § 14 ust. 1 lit. a, c, d niniejszej umowy.

§7

Zapłata

1. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
2. Rozliczenie Zamawiającego z Wykonawcą następować będzie w okresach rozliczeniowych, po wykonaniu usługi i zatwierdzeniu przez Zamawiającego przedstawionej przez Wykonawcę faktury. Wartość

wynagrodzenia stanowić będzie iloczyn ilości wydanych poszczególnych rodzajów posiłków i ceny jednostkowej należnej za nie. Podstawą ustalenia ilości wydanych posiłków będzie ewidencja wydanych posiłków prowadzona przez Wykonawcę i potwierdzona pisemnie przez osoby upoważnione ze strony Zamawiającego.

3. Zapłata należności za wykonanie usługi dokonana będzie przez Zamawiającego po jej wykonaniu przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w treści faktury.
4. Termin płatności wynosi (max. 60 dni) dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do Zamawiającego.
5. Za datę zapłaty Strony uznają datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się, że nie dokona cesji wierzytelności należnej mu od Zamawiającego na rzecz osób trzecich, bez pisemnej zgody Zamawiającego.
7. Wykonawca nie może również bez zgody Zamawiającego dokonać innych czynności prawnych z osobą trzecią, których przedmiotem są zobowiązania Zamawiającego wynikające z umowy, w tym przejęcie długu Zamawiającego przez osobę trzecią, przystąpienie do długu Zamawiającego przez osobę trzecią, poręczenie przez osobę trzecią za zobowiązania Zamawiającego
8. Wykonawca oświadcza, iż umowa zawarta zostaje z poszanowaniem art. 230 ksh. (dotyczy wyłącznie spółek z o.o.).

§8

Osoby odpowiedzialne za realizację umowy

1. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym w zakresie realizacji niniejszej umowy i przyjmowania zamówień jest (tel. nr) lub osoba zastępująca.
2. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego w zakresie realizacji niniejszej umowy i sprawowania nadzoru nad realizacją umowy jest **Monika Dajos - Dietetyk, telefon (54) 412-94-70** lub osoba zastępująca.

§ 9

Rozwiązanie i odstąpienie od umowy

1. Zamawiający ma prawo w trybie natychmiastowym rozwiązać umowę w razie rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, a w szczególności:
 - a. co najmniej trzykrotnych zastrzeżeń wniesionych na piśmie w zakresie realizacji niniejszej umowy (np. co do poprawności, terminowości świadczonych usług, jakości posiłków, wymaganych temperatur posiłków),
 - b. braku polisy ubezpieczeniowej,
 - c. wystąpienia zatrucia pokarmowego wśród pacjentów Zamawiającego spowodowanego spożyciem posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.
2. W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn podanych w ust. 1, Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W powyższym przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy określonych w ust. 1., Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty jedynie za należycie wykonane usługi.

§10

Wykonanie zastępcze

1. W przypadku nie dostarczenia któregośkolwiek posiłku w ciągu 1 godziny od ustalonych godzin dostaw posiłków, Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego Wykonawcy.
2. W przypadku dokonania tzw. nabycia zastępczego, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca zobowiązany jest wyrównać Zamawiającemu poniesioną szkodę, tj. zapłacić Zamawiającemu kwotę stanowiącą różnicę pomiędzy ceną przedmiotu umowy, jaką Zamawiający zapłaciłby Wykonawcy, gdyby ten dostarczył zamówione posiłki w terminie a ceną, którą Zamawiający zobowiązany jest zapłacić w związku z nabyciem zastępczym.
3. Obowiązek zapłaty odszkodowania ma być spełniony przez Wykonawcę w terminie 14 dni kalendarzowych od daty otrzymania wezwania do zapłaty. W takim przypadku mają również zastosowanie postanowienia umowy dotyczące kar umownych.

§11

Kary za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w tym w szczególności, choć nie wyłącznie:
 - a) za odstąpienie od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto za niewykonaną część umowy,
 - b) za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w tym w szczególności : za wady w wykonaniu usługi, wszelkie uchybienia w zakresie m.in. nieodpowiedniej jakości, wagi, temperatury, kaloryczności i zgodności z zamówioną dietą, jak również zaniedbania i uchybienia w zakresie przestrzegania czystości i zasad higieny, tudzież za opóźnienia w dostarczaniu posiłków i inne przypadki niewykonania lub nienależytego wykonania umowy - Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1.000,00 zł za każde stwierdzone uchybienie.
2. Uchybienia wymienione w ust.1 pkt b niniejszego paragrafu odnotowywane są w **Karcie Reklamacji**.
3. Zapłata kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.
4. Jeżeli kara umowna z któregośkolwiek wymienionego w umowie tytułu nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego, na zasadach ogólnych.
5. Kara umowna powinna być zapłacona przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty wystąpienia przez Zamawiającego z żądaniem zapłaty. Zamawiający w razie zwłoki w zapłacie kary może potrącić należną mu karę z należności Wykonawcy lub dochodzić na drodze sądowej.

§ 12

Ubezpieczenie

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż 3.000.000,00 PLN (słownie: trzy miliony złotych) na cały okres trwania umowy lub odnawiać te ubezpieczenie.
2. Polisa odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej musi obejmować między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe przez cały okres obowiązywania umowy.
3. Jeżeli wygaśnięcie ważności polisy nastąpi w okresie obowiązywania umowy, Wykonawca ww. dokument dostarczy w ciągu 7 dni po wygaśnięciu ważności dokumentu.

§13

Zmiany umowy

1. Strony przewidują możliwość istotnych zmian umowy w stosunku do treści oferty w przypadku, gdy:
 - a. nastąpi obniżenie ceny;
 - b. nastąpi zmiana stawki podatku VAT - Zamawiający wprowadza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto lub wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w §6 ust. 1 Umowy, w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT. Zmiana związana ze zmianą stawki podatku VAT może nastąpić najwcześniej z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego zmianę stawki podatku VAT.. Podstawą do dokonania zmiany w opisanym wyżej zakresie będzie pisemny wniosek Wykonawcy złożony Zamawiającemu, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany, uzasadnienie wniosku wynikające z regulacji art. 142 ust. 5 pkt.1) uPzp oraz wykazanie wpływu proponowanej zmiany na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający uprawniony będzie do żądania od Wykonawcy wyjaśnień i dowodów na okoliczności zawarte przez niego we wniosku o zmianę (zdanie poprzedzające) w celu jednoznacznego rozstrzygnięcia spełnienia przesłanek opisanych w art. 142 ust. 5 uPzp.
 - c. nastąpi zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę – Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w §6 ust. 1 Umowy lub cen jednostkowych netto w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę. Zmiana związana ze zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę może nastąpić nie wcześniej niż z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego zmianę wysokości wynagrodzenia minimalnego za pracę. Podstawą do dokonania zmiany w opisanym wyżej zakresie będzie pisemny wniosek Wykonawcy złożony Zamawiającemu, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany, uzasadnienie wniosku wynikające z regulacji art. 142 ust. 5 pkt.2) uPzp oraz wykazanie wpływu proponowanej zmiany na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający uprawniony będzie do żądania od Wykonawcy wyjaśnień i dowodów na okoliczności zawarte przez

niego we wniosku o zmianę (zdanie poprzedzające) w celu jednoznacznego rozstrzygnięcia spełnienia przesłanek opisanych w art. 142 ust. 5 uPzp.

d. nastąpi zmiana zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - Zamawiający dopuszcza możliwość wzrostu wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w §6 ust. 1 Umowy lub cen jednostkowych netto w przypadku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne. Zmiana związana ze zmianą zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne może nastąpić nie wcześniej niż z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego zmianę zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne. Podstawą do dokonania zmiany w opisanym wyżej zakresie będzie pisemny wniosek Wykonawcy złożony Zamawiającemu, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany, uzasadnienie wniosku wynikające z regulacji art. 142 ust. 5 pkt.3) uPzp oraz wykazanie wpływu proponowanej zmiany na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający uprawniony będzie do żądania od Wykonawcy wyjaśnień i dowodów na okoliczności zawarte przez niego we wniosku o zmianę (zdanie poprzedzające) w celu jednoznacznego rozstrzygnięcia spełnienia przesłanek opisanych w art. 142 ust. 5 uPzp.

e. nastąpią zmiany osób wskazanych przez strony do realizacji umowy;

f. umowa nie zostanie zrealizowana do wartości brutto w terminie jej obowiązywania – czas trwania umowy może zostać wydłużony aż do wyczerpania wartości brutto, jednak nie dłużej niż o 6 miesięcy;

g. zmian organizacyjnych dotyczących Szpitala, które polegać mogą m.in. choć nie wyłącznie, na zwiększeniu lub zmniejszeniu liczby oddziałów lub zmianie ich nazwy.

2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności, formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności .

3. Zmiana umowy z naruszeniem przepisów art. 144 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych podlega unieważnieniu.

§ 14

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania w kwocie/ w formie (określonej ustawą).

2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

3. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia należytego wykonania przedmiotu umowy, potwierdzonego ponadto protokołem przekazania/przejęcia przedmiotów dzierżawy.

§15

Przepisy prawne

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego, Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo Zamówień Publicznych oraz pozostałe akty prawa dotyczące żywności i żywienia obowiązujące w Rzeczypospolitej Polskiej.

2. W przypadku powstania sporu na tle realizacji niniejszej umowy Sądem właściwym dla jego rozstrzygnięcia będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego .

§16

Postanowienia końcowe

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

2. Integralną część umowy stanowią:

- a) Załącznik nr 1 do umowy: Formularz asortymentowo-cenowy – załącznik nr 2 do SIWZ,
- b) Załącznik nr 2 do umowy: Średnia liczba diet – załącznik nr 9 do SIWZ,
- c) Załącznik nr 3 do umowy: Przykładowy jadłospis – załącznik nr 19 do SIWZ,
- d) Załącznik nr 4 do umowy: Baza surowcowa – załącznik nr 13 do SIWZ,
- e) Załącznik nr 5 do umowy: Karta Reklamacji – załącznik nr 21 do SIWZ,
- f) Załącznik nr 6 do umowy: Wykaz Oddziałów Zamawiającego – załącznik nr 17 do SIWZ,
- g) Załącznik nr 7 do umowy: Wyposażenie bloku żywnościowego – załącznik nr 14 do SIWZ,
- h) Załącznik nr 8 do umowy: Rozplanowanie kuchni – załącznik nr 15 do SIWZ,
- i) Załącznik nr 9 do umowy: Rozplanowanie przestrzenne i funkcjonalne magazynu żywnościowego – załącznik nr 16 do SIWZ,
- j) Oferta Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

Wykaz wykonanych głównych usług

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”, w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej przedstawiamy wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw produktów leczniczych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – co najmniej 1 usługę całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej, polegającą na przygotowaniu posiłków oraz ich dostarczeniu i dystrybucji do łóżka pacjenta, w podmiocie leczniczym świadczącym 24 godzinną opiekę nad pacjentem, na bazie kuchni Zamawiającego oraz gdzie wartość za 12 miesięcy wynosi minimum 2.000.000,00 złotych brutto z podaniem ich wartości, dat wykonania oraz odbiorów wraz z załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie:

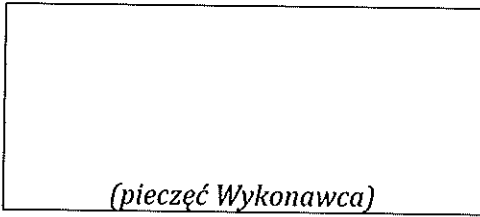
I.p.	Nazwa i adres Zleceniodawcy	Nazwa usługi	Termin wykonania	Wartość zamówienia brutto [PLN]
1.				
2.				
3.				

itd.

.....
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

W załączeniu do wykazu przedkładam(y) dowody, że usługi jw. zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

....., dnia 2015 r.
(miejscowość)



W Y K A Z

**OSÓB I PODMIOTÓW, KTÓRE BĘDĄ
UCZESTNICZYĆ W WYKONANIU ZAMÓWIENIA pn „Świadczenie usług w zakresie
całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych
pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim
Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we
Włocławku”,**

Lp.	Imię i nazwisko	Wykształcenie	Doświadczenie (okres oraz rodzaj stanowiska)	Podstawa do dysponowania
1				
2				
3				

.....
(podpis i pieczęćka uprawnionego przedstawiciela
firmy Wykonawcy)

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej/informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku w trybie przetargu nieograniczonego „Świadczenie usług w zakresie całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów na bazie wydzierżawionych pomieszczeń bloku żywienia wraz z prowadzeniem kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku”, oświadczam/yl, że podmiot, który reprezentuję:

1. nie należy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.)*
2. należy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.), w skład której wchodzi poniższe podmioty:*

Lp.	Nazwa podmiotu	Adres podmiotu należącego do tej samej grupy kapitałowej
1.		
2.		
3.		
4.		

UWAGA! Grupa kapitałowa – według ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) – rozumie się przez to wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y) własnoręcznym podpisem świadom(i) odpowiedzialności karnej z art. 297 kk oraz 305 kk.

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i pieczęć osoby/osób
uprawnionych do występowania w
imieniu wykonawcy)

* Niewłaściwe skreślić

Tabela 1. Średnia liczba diet w okresie 24 miesięcy, 3-7 posiłków dziennie dla jednego z żywionych pacjentów, wg łącznego szacunku Zamawiającego

L.p.	Nomenklatura diet	%	Ilość
1.	Dieta podstawowa	24%	60094
2.	Dieta łatwo strawna	28%	70110
3.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych	17%	42566
4.	Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji, w tym: - papkowata - płynna - płynna wzmocniona - do żywienia przez zgłębnik lub przetokę - kleikowa	11%, w tym: 2,2%	27542 5509
		6,6%	16524
		2,2%	5509
5.	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego * w tym wrzody żołądka i dwunastnicy	5,5%, w tym:	13772
		1,5%	3756
6.	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	4,5%	11268
7.	Dieta eliminacyjna - bezmleczna	2%	5008
8.	Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa	1%	2504
9.	Dieta niemowlęca *mleko zakupione *mleko apteczne	3%, w tym:	7512
		2%	w tym: 5008
		1%	2504
10.	Dieta poniemowlęca	0,75%	1878
11.	Dieta dzieci starszych	2,25%	5634
12.	Diety specjalne: Bogatoresztkowa Ubogoresztkowa Wysokoenergetyczna Ubogoenergetyczna Ubogopurynowa Niskobiałkowa Niskosodowa Bezglutenowa Hipoalergiczna Wegetariańska Inne	1%	2504

Podstawowy zakres żywienia pacjentów obejmować będzie zestaw trzech posiłków dziennie z zastrzeżeniem, że rzeczywista, dzienna ilość posiłków będzie wynikać z ilości i potrzeb żywieniowych osób hospitalizowanych, m.in.:

- osoby dorosłe będą spożywać co najmniej 3 posiłki dziennie, dzieci zaś i młodzież — 5 posiłków w ciągu dnia;
- w diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (tj. u pacjentów cierpiących na wrzody żołądka i dwunastnicy) oraz u dzieci i młodzieży zostanie uwzględnionych 5 posiłków dziennie: dodatkowo drugie śniadanie i podwieczorek;
- w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych (u pacjentów cierpiących na cukrzycę) zostanie uwzględnionych 6 posiłków dziennie: dodatkowo drugie śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny;
- w diecie niemowlęcej zostanie uwzględnionych 5-7 posiłków — żywność będzie dystrybuowana w godzinach: 6:00, 9:00, 12:00, 15:00, 18:00, 21:00, 24:00;

Zastosowanie modelowych diet leczniczych:

O wyborze diety, w każdym indywidualnym przypadku, będzie decydował lekarz prowadzący pacjenta. Poniżej podano zaś obowiązujące rekomendacje, które będą pomocne w podejmowaniu tej decyzji.

1. Dieta podstawowa

Żywnienie podstawowe zaleca się chorym przebywającym na leczeniu w szpitalach, którzy nie wymagają żywienia dietetycznego. Dieta ta powinna spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych.

2. Dieta łatwo strawna

Dieta łatwo strawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego, jednakże odgrywa ona też ważną rolę w innych przypadkach chorobowych, według ustaleń lekarza. Z diety tej powinni również korzystać ludzie starsi. Chory, który zostaje przyjęty do zakładu na leczenie, powinien otrzymywać dietę łatwo strawną zanim lekarz ustali dla niego dietę leczniczą.

3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych przewidziana jest przede wszystkim dla chorych na cukrzycę, może jednak mieć zastosowanie także w różnych przypadkach chorobowych, zależnie od wskazań lekarza.

4. Dieta o zmienionej konsystencji

a) Dieta papkowata ma zastosowanie w:

- w chorobach jamy ustnej i przełyku (zapalenie jamy ustnej, zapalenie przełyku, rak przełyku, zwężenie przełyku, żyłaki przełyku);

- w przypadku utrudnionego gryzienia i polykania;

- w niektórych chorobach przebiegających z gorączką;

- po niektórych zabiegach chirurgicznych według wskazań lekarza.

b) Dieta płynna ma zastosowanie:

- u chorych, u których występują wymioty, nudności, biegunka, brak łaknienia;

- w innych przypadkach chorobowych według wskazań lekarza.

c) Dieta płynna wzmocniona ma zastosowanie:

- w chorobach jamy ustnej i przełyku;

- u chorych nieprzytomnych;

- w innych stanach chorobowych według wskazań lekarza.

d) Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę stosowana jest:

- u chorych nieprzytomnych;

- u chorych z zaburzeniami polykania na tle neurologicznym;

- w niektórych chorobach jamy ustnej;

- w urazach części twarzowej czaszki;

- po oparzeniach jamy ustnej, przełyku i żołądka;

- w nowotworach przełyku, wpustu żołądka;

- w niedrożności górnej części przewodu pokarmowego;

- w innych chorobach zgodnie z zaleceniem lekarza.

e) Dieta kleikowa ma zastosowanie:

- w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek, w chorobach zakaźnych i stanach pooperacyjnych.

5. Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego jest przeznaczona przede wszystkim dla chorych cierpiących na wrzód żołądka i dwunastnicy. Ponadto, jest zalecana w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka; refluksie żołądkowo-przełykowym oraz w dyspepsjach czynnościowych żołądka. Dieta ta może mieć też również zastosowanie w innych jednostkach chorobowych, jeśli lekarz uzna ją za wskazaną (m.in. rekonwalescencja po operacjach).

6. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu ma zastosowanie między innymi w:

- ostrym i przewlekłym zapaleniu wątroby,

- ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki,

- przewlekłym zapaleniu pęcherzyka i dróg żółciowych,

- kamicy żółciowej (pęcherzykowej i przewodowej),

- okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego.

7. Dieta eliminacyjna – bezmleczna

Dieta bezmleczna ma zastosowanie w alergii na białka mleka krowiego i nietolerancji laktozy oraz w innych jednostkach chorobowych jeśli lekarz uzna ją za wskazaną.

8. Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa

Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa jest stosowana dla osób:

- wyniszczonych;

- w chorobach nowotworowych;

- w rozległych oparzeniach;

- zranieniach;

- w chorobach przebiegających z gorączką;

- dla rekonwalescentów po przebytych chorobach.

9. Dieta niemowlęca

Dieta niemowlęca ma zastosowanie w żywieniu dzieci w pierwszym roku życia.

10. Dieta poniemowlęca

Dieta poniemowlęca ma zastosowanie w żywieniu dzieci w wieku od 13 do 36 miesiąca życia.

11. Dieta dzieci starszych

Ma zastosowanie w żywieniu dzieci powyżej 3 roku życia oraz młodzieży.

Wyżej wymienione diety pokrywają prawie w całości zapotrzebowanie na zróżnicowane sposoby żywienia pacjentów leczonych w szpitalu. Tylko w nielicznych przypadkach będzie zachodzić potrzeba zastosowania żywienia specjalnego (tzw. diety specjalnej np. eliminacyjnej (bezglutenowej, hipoalergiczej), wegetariańskiej, bogatoresztkowej, ubogoresztkowej, wysokoenergetycznej, ubogoenergetycznej, ubogopurynowej, niskobiałkowej, niskosodowej oraz innych diet wg wskazań lekarza), które nie może być realizowane poprzez zastosowanie powyższych diet.

Charakterystyka diet

Żywnienie dietetyczne, podobnie jak żywnienie człowieka zdrowego, musi dostarczać wymaganych ilości energii dla utrzymania masy ciała chorego na prawidłowym poziomie, oraz niezbędnych składników dla potrzeb metabolicznych ustroju (wyjątek dieta płynna, która może dostarczać mniej energii i składników pokarmowych). W związku z powyższym, po odpowiedniej modyfikacji diety podstawowej opracowano założenia diet leczniczych:

- wartość energetyczna i odżywcza całodzienniej racji pokarmowej diety podstawowej oraz diet leczniczych stanowi średnioważoną dla wszystkich grup pacjentów z poszczególnych oddziałów z uwzględnieniem ich wieku, płci i stanu fizjologicznego;
- wartości te są zgodne z aktualnymi normami oraz dostosowane do żywienia chorych hospitalizowanych;
- modyfikacja żywienia normalnego może iść w kierunku zmiany konsystencji, zmiany wartości energetycznej lub zawartości składników odżywczych w diecie, lub wyeliminowania produktu, na który organizm chorego jest uczulony - wszelkie ewentualne zmiany w harmonogramie żywienia w trakcie realizacji umowy wymagać będą każdorazowo zgody Zamawiającego;
- Zamawiający dopuszcza rozbieżność pod względem zawartości energii i składników pokarmowych dla poszczególnych diet $\pm 200\text{kcal/d}$;
- w przypadku, gdy stan zdrowia pacjentów będzie wymagał zastosowania specyficznych diet leczniczych, ich skład wraz z wartością energetyczną i odżywczą ustali lekarz prowadzący przy ścisłej współpracy z dietetykiem Wykonawcy (należy podkreślić, że nadzór nad prawidłową realizacją zadania będzie każdorazowo sprawował dietetyk Zamawiającego lub inna wyznaczona przez niego osoba).

1. Dieta podstawowa

- dobór produktów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z szczególnym uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej chorób dietozależnych;
- dozwolone są wszystkie produkty i potrawy oraz wszystkie techniki sporządzania posiłków, jednak ze względu na specyfikę pacjentów leżących w szpitalach wskazane jest ograniczenie w diecie potraw bardzo tłustych oraz wzdymających;
- w planowaniu diety należy przestrzegać zasad układania jadłospisów.

Założenia diety:

Wartość energetyczna	2200 kcal
-----------------------------	------------------

Składnik pożywienia	%E
Białko ogółem	14,5%
Tłuszcz	29,5%
Węglowodany	56%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	77-83,5g
Białko zwierzęce	44g
Tłuszcz	71,5g
Węglowodany przyswajalne	308g
Błonnik pokarmowy	>25g

2. Dieta łatwo strawna

- modyfikacja żywienia racjonalnego ludzi zdrowych;
- dobór produktów spożywczych, które łatwo ulegają trawieniu w przewodzie pokarmowym i tym samym go nie obciążają;

- ograniczenie, a nawet wykluczenie produktów i potraw tłustych, smażonych, pieczonych w tradycyjny sposób, zawierających stosunkowo dużo błonnika pokarmowego, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych (szczegółowe wytyczne podano w tabeli 2).

Założenia diety:

Wartość energetyczna	2200 kcal
-----------------------------	------------------

Składnik pożywienia	%E
Białko ogółem	15,5%
Tłuszcz	29,5%
Węglowodany	55%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	82,5-88g
Białko zwierzęce	49,5g
Tłuszcz	71,5g
Węglowodany przyswajalne	302,5g
Błonnik pokarmowy	ok. 25g

Tabela 2. Produkty i potrawy zalecane oraz przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej

Grupa produktów	Dozwolone	Przeciwwskazane
Produkty zbożowe	pieczywo jasne i czerstwe, pieczywo typu graham, sucharki, drobne kasze: jaglana, kus-kus, manna, krakowska, jęczmienna łamana – dobrze oczyszczona, ryż biały, drobne makarony	pieczywo razowe żytnie i pszenne, rogaliki francuskie (croissant), grube kasze: pęczak, gryczana, ryż brązowy, grube makarony
Mleko i produkty mleczne	mleko o zawartości \leq 2% tłuszczu, mleko zsiadłe, jogurt, kefir, maślanka, biały ser (chudy lub półtłusty), serek homogenizowany naturalny, serek kanapkowy naturalny typu Bieluch, Mocarz	sery żółte i topione, sery pleśniowe, Feta, serki typu „Fromage”
Jaja	gotowane na miękko, w koszulkach, ścięte na parze w formie jajecznic, jaj sadzonych, omeletów	gotowane na twardo i smażone w sposób tradycyjny
Mięso, wędliny, ryby	mięsa chude: chuda wołowina, cielęcina, kurczak, indyk (najlepiej mięso z piersi, bez skóry), chuda wieprzowina w ograniczonych ilościach, (tj. schab, polędwica); ryby chude: dorsz, leszcz, mintaj, morszczuk, pstrąg, płastuga, sola, szczupak, sandacz; ryby tłuste w ograniczonych ilościach, chude dobrej jakości wędliny drobiowe oraz wieprzowe bez widocznego tłuszczu (np. szynka, polędwica); chuda kielbasa szynkowa lub wołowa; w ograniczonej ilości: parówki wysokiej jakości*	mięsa tłuste: baranina, tłusta wieprzowina, tłusta wołowina, gęsi, kaczki; gotowe mięso mielone; mięso z widocznym tłuszczem; mięsa peklowane, podroby i wędliny podrobowe, pasztety; wędliny tłuste; ryby wędzone, mięsa peklowane, konserwy mięsne i rybne, słabej jakości parówki
Tłuszcze	masło, margaryny miękkie wysokiej jakości**, słodka śmietanka, oleje roślinne, tj. rzepakowy, oliwa z oliwek, słonecznikowy	śmietana, smalec, słonina, boczek, lój, margaryna twarda, mix tłuszczowy do smarowania pieczywa

Ziemniaki	gotowane, gotowane tłuczone, pieczone bez dodatku kalorycznej okras, w postaci puree,	wszelkiego rodzaju ziemniaki smażone, ziemniaki z dodatkiem kalorycznej okras, placki ziemniaczane, pyzy, chipsy, frytki
Warzywa	marchew, kalafior, buraki, dynia, szpinak, kabaczki, młody zielony groszek — najczęściej przetarty w formie zupy lub puree, młoda fasolka szparagowa; warzywa z wody oprószone mąką z dodatkiem świeżego masła lub margaryny miękkiej, bez zasmażek; na surowo: cykorja, zielona sałata, pomidor bez skórki, bardzo drobno starte surówki, np. z marchewki i selera	wszystkie odmiany kapusty (czasem dopuszcza się niewielki dodatek kapusty włoskiej), papryka, szczypior, cebula, ogórki, rzodkiewki, kukurydza, warzywa z zasmażkami, konserwowane octem
Owoce	owoce dobrze dojrzałe bez skórki i pestek/i lub gotowane/pieczone — jabłka, truskawki, morele, brzoskwinie, pomarańcza, mandarynki, banany; maliny i porzeczki w formie przecieru lub soku	wszystkie owoce niedojrzałe: gruszki, śliwki, czereśnie, agrest; owoce suszone, orzechy
Suche strączkowe	żadne	wszystkie są zabronione
Cukier i słodycze	cukier stołowy (dozwolony w ograniczonych ilościach), miód naturalny, dżemy niskosłodzone bez pestek, przetwory owocowe niskosłodzone (pasteryzowane)	słodycze zawierające dużą ilość cukru oraz tłuszczu
Przyprawy	cukier i sól w ograniczonych ilościach, sok z cytryny, tylko łagodne przyprawy oraz ziola (świeże i/lub suszone), m.in.: koper zielony, natka pietruszki, kminek, tymianek, majeranek, bazylija, lubczyk, rozmaryn, wanilia, goździki, ew. cynamon	ostre przyprawy: ocet, pieprz, musztarda, papryka, wszelkiego rodzaju pikle, gotowe mieszanki przyprawowe, kostki rosółowe, bulionetki
Zupy	kleiki, zupa na odtłuszczonych wywarach mięsnych, mięsno-warzywnych, warzywnych: krupniki z dozwolonych kasz, zupy mleczne; przetarte zupy owocowe, zupy warzywne czyste (np. barszcz, pomidorowa), zupa jarzynowa z dozwolonych warzyw, zupa ziemniaczana zupy zagęszczone zawiesiną mąki w wodzie; mleku lub słodkie śmietanki — bez zasmażek; zupy zaciągnę żółtkiem lub z dodatkiem świeżego masła	tłuste, zawiesiste, na wywarach: mięsnych, kostnych, grzybowych, zasmażane, zaprawiane śmietaną, pikantne, z warzyw kapustnych, strączkowych, mocne rosóły, buliony (np. kapuśniak, zupa ogórkowa, fasolowa, grochówka), zupy w proszku
Potrawy mięsne, półmięsne, bezmięsne i rybne	gotowane w wodzie, gotowane na parze, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone w folii aluminiowej, rękawie foliowym lub pergaminie	smażone, duszone oraz pieczone w sposób tradycyjny
Sosy	o smaku łagodnym, zagęszczone zawiesiną mąki w wodzie lub mleku: koperkowy, cytrynowy, pomidorowy, potrawkowy; sosy owocowe	ostre, na zasmażkach, sosy na mocnych i tłustych wywarach mięsnych lub z kości, sosy w proszku, sosy: cebulowy, grzybowy
Desery	kompoty, kisiele, musy, suflety, galaretki — z dozwolonych owoców; galaretki, kisiele, kremy z mleka; owoce w galarecie lub kremie mlecznym; biszkopty, domowe ciasto drożdżowe; soki owocowe; przeciery owocowe	pieczywo cukiernicze, torty i ciastka z kremem lub z bitą śmietaną, pączki, faworki, tłuste ciasta (np. francuskie), piaskowe, kruche
Napoje	woda mineralna, słaba herbata, herbata z mlekiem, słaba kawa naturalna (o ile nie ma przeciwwskazań), kawa zbożowa z mlekiem, mleko o zawartości ≤ 2% tłuszczu,	mocna herbata, mocne kakao, płynna czekolada, mocna kawa, wody gazowane, wody smakowe, napoje gazowane, napoje typu cola, energy-drinki

	fermentowane napoje mleczne (jogurt, kefir, maślanka), napoje mleczno-owocowe, mleczno-warzywne, soki owocowe, soki warzywne, herbatki owocowe i ziołowe	
--	--	--

*całkowita zawartość mięsa w produkcie >70%; bez MOM, MDOM (mięso oddzielone mechanicznie);
 **o małej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i trans.

3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych

- w diecie tej szczególną uwagę należy zwrócić na ilość i jakość węglowodanów oraz tłuszczów;
- należy ograniczyć do minimum węglowodany łatwo przyswajalne (glukoza, cukier, miód, dżemy, ciastka, ciasta, cukierki, wyroby czekoladowe, słodkie pieczywo cukiernicze, owoce*, soki owocowe*, przetwory owocowe), natomiast węglowodany złożone oraz błonnik pokarmowy (zawarte przede wszystkim w pełnoziarnistych produktach zbożowych, warzywach oraz nasionach roślin strączkowych) powinny być podstawą każdego posiłku;
- należy ograniczyć podaż tłuszczów zwierzęcych (tłuste produkty mięsne, tłuste produkty mleczne, smalec, lój, olej palmowy, olej kokosowy) na korzyść tłuszczów roślinnych (oleje roślinne, nasiona, orzechy, pestki) oraz kwasów omega 3 (tłuste ryby morskie);
- szczegółowe wytyczne podano w tabeli 3.

Założenia diety

Wartość energetyczna	2200 kcal
-----------------------------	-----------

Składnik pożywienia	%E
Białko ogółem	15-20%
Tłuszcz	30-35%
Węglowodany	40-50%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	82,5-110g
Białko zwierzęce	41-55g
Tłuszcz	73,3-85,5g
Węglowodany przyswajalne	220-275g
Błonnik pokarmowy	>25g

Tabela 3. Produkty i potrawy zalecane oraz przeciwwskazane w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych

Grupa produktów	Dozwolone	Przeciwwskazane
Produkty zbożowe	pieczywo razowe, najlepiej chleb żytni pełnoziarnisty, chleb chrupki pełnoziarnisty – ew. do posiłków dodatkowych. Nierozgotowane: płatki owsiane (szczególnie polecane), żytnie, jęczmienne, pszenne; ryż – preferowany brązowy, w ograniczonych ilościach biały; kasze dozwolone wszystkie, ale preferowane grube: gryczana, jęczmienna, pęczak; makaron ugotowany na pół twardo al dente - preferowany pełnoziarnisty, Dozwolone w umiarkowanych ilościach płatki kukurydziane, musli bez dodatku cukru, owoców suszonych i/lub orzechów	rogaliki francuskie, pieczywo białe, chleb na miodzie, pieczywo z dodatkiem karmelu, pieczywo cukiernicze (np. słodkie bułki), musli z dodatkiem cukru, paluszki słone, krakersy

Ziemniaki	w umiarkowanych ilościach: gotowane oraz pieczone w całości	ziemniaki puree, ziemniaki z kaloryczną okrasą, ziemniaki smażone, chipsy
Warzywa	wszystkie warzywa świeże i mrożone: na surowo lub gotowane, bez dodatku zasmażki, majonezu (można go zastąpić jogurtem naturalnym), śmietany, żółtek, cukru	warzywa konserwowane; warzywa z zasmażkami, majonezem, śmietaną, żółtkami, cukrem, smażone, duszone w sposób tradycyjny
Owoce	owoce świeże i mrożone (bez dodatku cukru i bitej śmietany) - w ilości uzgodnionej z dietetykiem zamawiającego. Dozwolone w umiarkowanych ilościach: banany, daktyle, winogrona, owoce konserwowane - niesłodzone	owoce konserwowane, owoce słodzone, owoce suszone, kandyzowane, owoce z cukrem, w syropie lub z bitą śmietaną
Mleko i produkty mleczne	mleko, jogurt, kefir i maślanka naturalna o obniżonej zawartości tłuszczu, ser biały chudy lub półtłusty, odtłuszczony serek homogenizowany naturalny, serek kanapkowy naturalny typu Bieluch, Mocarz. Dozwolone w umiarkowanych ilościach: mleko półtłuste, sery żółte o obniżonej zawartości tłuszczu.	mleko, kefir, maślanka, tłuste; śmietanka, śmietana, mleko, jogurt, kefir – tłuste, śmietana, śmietanka, mleko skondensowane, zabielače do kawy, jogurt owocowy, serek homogenizowany słodzony cukrem, ser biały tłusty, ser żółty pełnotłusty, sery topione, ser Feta, serki typu „Fromage”, sery pleśniowe
Jaja	białko jaj, dwa-trzy całe jaja na tydzień (uwzględniając ich obecność w produktach)	całe jaja częściej niż 2-3 razy w tygodniu
Ryby	ryby wszystkie – preferowane tłuste (halibut, śledź, łosoś makrela); ryby gotowane, duszone, pieczone, w galarecie; Dozwolone w umiarkowanych ilościach: ryby smażone na oleju rzepakowym lub oliwie z oliwek (bez dodatku tradycyjnej panierki); unikać skóry	ryby smażone na innych tłuszczach niż wymienione, ryby z dodatkiem tradycyjnej panierki, potrawy nasiąknięte tłuszczem, konserwy rybne
Mięso, wędliny	indyk i kurczaki (bez skóry), cielęcina, chuda wołowina. Dozwolone w umiarkowanych ilościach: chuda wieprzowina (tj. schab, polędwica), chude, dobrej jakości wędliny typu polędwica i szynka (drobniowe, wieprzowe), chuda kielbasa szynkowa wieprzowa lub wołowa	mięsa tłuste: baranina, tłusta wieprzowina, tłusta wołowina, gęsi, kaczki; gotowe mięso mielone, mięso z widocznym tłuszczem, podroby i wędliny podrobowe, pasztety; wędliny tłuste; kielbasa cienka, metka, salami, serdelki, mięsa peklowane, konserwy mięsne, parówki
Tłuszcze	do ewentualnego smażenia: olej rzepakowy, oliwa z oliwek	masło, śmietana, śmietanka, boczek, smalec, słonina, lój, margaryny twarde,

	<p>dodane na surowo: tłuszcze roślinne, m.in. olej rzepakowy, oliwa z oliwek, olej słonecznikowy, kukurydziany</p> <p>do smarowania pieczywa: margaryny miękkie wysokiej jakości*</p>	<p>miksy do smarowania, olej palmowy, olej kokosowy, tłuszcze uwodornione, tłuszcze spod pieczeni, majonez tradycyjny, tłuszcze 'ukryte' (m.in. ciasta cukiernicze, słodczyce, dania typu fast-food).</p>
Potrawy mięsne i rybne	gotowane w wodzie, gotowane na parze, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone w folii aluminiowej, rękawie foliowym lub pergaminie	smażone, duszone oraz pieczone w sposób tradycyjny
Potrawy z mąki i kasz	kasze gotowane na sypko, kasze z dodatkiem mięsa, warzyw lub owoców (bez dodatku cukru), leniwe pierogi z chudego białego sera, naleśniki smażone bez dodatku tłuszczu	potrawy z dodatkiem cukru lub smażone oraz pieczone w sposób tradycyjny
Nasiona roślin strączkowych	fasola, groch, soja, soczewica	-
Zupy	zupy warzywne czyste (barszcz, pomidorowa), zupy jarzynowe, zupa ziemniaczana, zupy owocowe bez dodatku cukru, (zupy na chudych wywarach mięsnych, mięsno-warzywnych, warzywnych), zupy zabielaone mlekiem odtłuszczonym – bez zasmażek, bez dodatku masła lub śmietany	zupy zaprawiane zasmażkami, ze śmietaną, zupy tłuste na wywarach mięsnych lub z kości, zupy w proszku
Sosy i przyprawy	pieprz, musztarda, zioła, chrzan, przyprawy korzenne, świeże i suszone zioła, koncentrat pomidorowy. Dozwolone w umiarkowanych ilościach: samodzielnie przygotowane sosy sałatkowe niskotłuszczowe (np. na bazie jogurtu naturalnego lub chudego mleka), sos winegret	majonez, sól, sosy na tłustych wywarach mięsnych lub z kości, na śmietanie, tłustym mleku; sosy i kremy sałatkowe, sosy do mięsa i ryb zawierające tłuszcz, sosy z proszku, gotowe sosy w słoikach, słodkie sosy mleku, gotowe mieszanki przyprawowe, kostki bulionowe, kostki rosolowe
Desery	sałatki owocowe (bez dodatku cukru), galaretki, kisiele, budynie na mleku chudym (bez dodatku cukru). Dozwolony w umiarkowanych ilościach orzechy i migdały (nie solone), dżem niskosłodzony	wszystkie produkty z dużą zawartością tłuszczu i cukru, wszelkie gotowane oraz słodkie desery i słodczyce, sosy na śmietanie lub maśle, wiórki kokosowe, orzechy solone, gotowe pieczywo cukiernicze
Napoje	woda mineralna, herbata, kawa naturalna (o ile nie ma przeciwwskazań), kawa zbożowa na chudym mleku, napoje bezkaloryczne, soki warzywne, herbatki owocowe i ziołowe. Dozwolone w umiarkowanych ilościach: kakao na chudym mleku, soki owocowe bez dodatku cukru*	soki i inne napoje słodzone cukrem stołowym i/lub jego zamiennikiem, czekolada, kawa ze śmietanką, kawa naturalna na tłustym mleku, gotowe mieszanki kawowe, mocne kakao, mocna herbata, energy-drinki

*o małej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i trans.

Uwaga! Dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cierpiących na cukrzycę) należy dodatkowo zastosować poniższe wytyczne:

* owoce i soki owocowe nie są zalecane na śniadanie oraz jako samodzielny posiłek (soki owocowe należy podawać rozcieńczone z wodą w stosunku 1:1 /pół szklanki soku+pół szklanki wody-nie więcej niż jedna szklanka dziennie/);

*mleko bez/z płatkami zbożowymi (tzw. zupa mleczna) także nie jest zalecane rano oraz jako samodzielny posiłek;

*słodczyce tym bardziej;

*należy podać 6 posiłków dziennie: dodatkowo drugie śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny;

* posiłek nocny obejmuje pieczywo razowe, margarynę miękką wysokiej jakości, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego, dodatek warzywny.

W przypadku diety indywidualnej Dietetyk Wykonawcy (na Oddziale Dziecięcym) lub Dietetyk Zamawiającego (na pozostałych oddziałach szpitalnych), w porozumieniu z lekarzem prowadzącym pacjenta, ma obowiązek modyfikować jadłospis uwzględniając potrzeby i osobiste cele osoby hospitalizowanej.

4. Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji

- określa konsystencje płynną lub papkowatą

a) dieta papkowata

- wartość energetyczna oraz zawartość składników odżywczych są zbliżone do diety łatwo strawnej, dlatego produkty należy dobrać zgodnie z tabelą 2.

- modyfikacja polega na konsystencji potraw, które należy podawać w formie papkowej.

Założenia diety

Wartość energetyczna	2200 kcal
-----------------------------	-----------

Składnik pożywienia	% E
Białko ogółem	16%
Tłuszcz	30%
Węglowodany	54%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	88g
Białko zwierzęce	55g
Tłuszcz	71,5-77g
Węglowodany przyswajalne	297g
Błonnik pokarmowy	ok. 20g

b) dieta płynna

- dieta ma przede wszystkim na celu dostarczenie pacjentowi odpowiedniej ilości płynów, natomiast nie dostarcza odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych;

- w skład diety wchodzi przede wszystkim: przegotowana woda, woda mineralna niegazowana, napar rumianku, mięty, herbata bez cukru lub lekko osłodzona;

- lekarz może zalecić choremu przedcedzony kleik (z kaszy jęczmiennej, ryżu lub płatków owsianych — w zależności od przypadku chorobowego pacjenta i towarzyszących objawów), odtłuszczony rosół lub klarowny sok owocowy;

- po dwóch dniach, o ile obserwuje się poprawę stanu zdrowia chorego, można na zlecenie lekarza rozszerzyć dietę podając żółtko jaja, masło (do kleiku) lub żelatynę (do przedcedzonego soku owocowego). Następnie chory przechodzi na dietę płynną wzmocnioną.

c) dieta płynna wzmocniona

- charakterystyczną cechą diety jest jej konsystencja: wszystkim produktom dozwolonym należy nadać konsystencje płynną — pokarmy po ugotowaniu należy przecierać lub miksować;

- produkty zalecane w diecie należy dobrać według zasady diety łatwo strawnej z uwzględnieniem następujących uwag:

- produkty, z których przyrządzane są posiłki powinny być: świeże; pieczywo należy namoczyć i zmiksować; kasze podawać w formie kleików; sery zmiksować z mlekiem lub śmietanką; jaja zagotować, zmiksować z mlekiem lub zupą; żółtka dodawać do zup, kleików (podać po zagotowaniu); mięso, ziemniaki, warzywa podać zmiksowane w zupie; warzywa i owoce podawać w formie soków, przecierów; potrawy można wzbogacać mlekiem w proszku lub preparatami przemysłowymi (szczegółowe wytyczne podano w tabeli 4).

Założenia diety

Wartość energetyczna	2200 kcal
-----------------------------	-----------

Składnik pożywienia	% E
Białko ogółem	16%
Tłuszcz	34%
Węglowodany	50%

Składnik pożywienia	(g)
----------------------------	------------

Białko ogółem	88g
Białko zwierzęce	55g
Tłuszcz	82,5g
Węglowodany przyswajalne	275g

Tabela 4. Produkty zalecane oraz przeciwwskazane w diecie płynnej wzmocnionej

Produkty zalecane	Produkty przeciwwskazane
<ul style="list-style-type: none"> - kasza manna i inne kasze w formie kleików, biszkopty, suchary, pieczywo jasne i czerstwe; - mleko, ser biały homogenizowany; - jaja gotowane, żółtko jaja; - chude mięsa (cielęcina, chuda wołowina, chuda wieprzowina, kurczak i indyk bez skóry); - chude ryby, w ograniczonych ilości ryby tłuste morskie; - chuda szynka, polędwica; - masło, słodka śmietanka, oleje roślinne; - ziemniaki, warzywa i owoce gotowane, przetarte lub zmiksowane; - soki owocowo-warzywne, przeciery z pomidorów, przeciery z owoców, cukier, miód, kompoty przetarte, płynne kisiele; - łagodne przyprawy w ograniczonych ilościach (sól, cukier, sok z cytryny, koper zielony, wanilia, ew. cynamon). 	<ul style="list-style-type: none"> - pieczywo świeże, razowe, z różnymi dodatkami, makarony, kasze grube nieprzetarte; - przekwaszone mleko, sery żółte, sery topione; - jaja na surowo; - tłuste gatunki mięs (baranina, tłusta wołowina, tłusta wieprzowina, kaczki, gęsi), tłuste wędliny, tłuste ryby; - kwaśna śmietana, smalec, słonina; - warzywa kapustne, warzywa cebulowe, papryka, ogórki, suche nasiona roślin strączkowych, brukselki, rzepa, wszystkie warzywa surowe; - gruszki, śliwki, czereśnie, agrest, owoce całe surowe, owoce suszone, orzechy; - chałwa, czekolada, kakao,; - ostre przyprawy.

d) dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę

- dieta ta musi mieć taką konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu;
- do żywienia przez zgłębnik można wykorzystać dietę płynną wzmocnioną;
- zaleca się stosowanie trzech rodzajów żywienia:

a) diety płynnej na bazie mleka z dodatkiem jaj, masła, cukru, produktów skrobiowych;

b) żywienia mieszanego (diety z produktów spożywczych naturalnych wzbogacone gotowymi dietami przemysłowymi);

c) gotowych diet przemysłowych.

Założenia diety

- proporcje białek, tłuszczów i węglowodanów powinny być zbliżone do tych, które zaleca się w żywieniu człowieka zdrowego, w związku z tym wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety do żywienia przez zgłębnik (sondę) lub przetokę należy obliczyć zachowując wymagane normy;

- smak i konsystencja posiłków musi być stała i powtarzalna

- najważniejszym stężeniem składników diety do żywienia przez zgłębnik jest wówczas, gdy 1ml żywienia dostarcza około 1kcal, przy czym całodzienna racja pokarmowa ma objętość 2l, czyli dostarcza około 2000kcal.

e) dieta kleikowa

- podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych, kaszy manny; przy czym wybór kaszy zależy od przypadku chorobowego pacjenta i towarzyszących objawów, tj. ryż ma działanie zapierające, płatki owsiane rozwalniające, kasza jęczmienna i mąka lekko wzdymające;

- na jedną porcję kleiku należy przyjąć 40-50g kaszy;

- oprócz kleików podaje się gorzka herbatę i namoczone sucharki lub czerstwą bułkę.

Założenia diety

Wartość energetyczna	1000 kcal
-----------------------------	-----------

Składnik żywienia	(g)
Białko roślinne	25g
Węglowodany ogółem	220g
Pozostałe składniki	śladowe ilości

Uwaga! na Oddziale Położnictwa Aseptycznego do kleików podaje się 3 sztuki sucharów, na pozostałych Oddziałach Szpitalnych 2 sztuki.

5. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

- ograniczenie substancji, produktów czy potraw wzmagające wydzielanie żołądkowe;

- dość rygorystyczna modyfikacja diety łatwo strawnej (tabela 2) z uwzględnieniem następujących różnic: kasze i płatki owsiane niekiedy wymagają przetarcia, mąka pszenna jasna; z napojów mlecznych tylko mleko słodkie i zsiadłe, przeciwwskazany jogurt i kefir; przeciwwskazane mięso wieprzowe i tłuste ryby; owoce gotowane, ewentualnie przetarte; rozcieńczone soki owocowe, galaretki, przeciwwskazane wszystkie owoce surowe; dżemy bez pestek w

ograniczonej ilości, przeciwwskazane kompoty, galaretki nierozcieńczone, z przypraw tylko łagodne w ograniczonych ilościach; przeciwwskazane zupy owocowe, barszcz, pomidorowa, zupy na wywarach mięsnych lub kostnych, galarety z mięsa i ryb, wywary z silnie aromatycznych warzyw; kompoty z dozwolonych owoców pestkowych, kompoty przecierane; przeciwwskazane owoce w galarecie lub kremie; wszystkie desery mało słodzone, z napojów słaba herbata, słaba herbata z mlekiem, słaba kawa zbożowa z mlekiem, mleko.

Założenia diety

Wartość energetyczna	2200 kcal
-----------------------------	------------------

Składnik pożywienia	%E
Białko ogółem	16%
Tłuszcz	31,5%
Węglowodany	52,5%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	88g
Białko zwierzęce	55g
Tłuszcz	77g
Węglowodany przyswajalne	286-291,5g
Błonnik pokarmowy	ok. 25g

Uwaga! U pacjentów cierpiących na wrzody żołądka i dwunastnicy podkreśla się konieczność zmniejszenia objętości posiłków przy jednoczesnym zwiększeniu ich liczby do co najmniej 5 dziennie (podaje się dodatkowo drugie śniadanie, podwieczorek).

6. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu

- tłuszcz zredukowany jest do połowy normy fizjologicznej (do 45-50g/d);
- niewielka modyfikacja diety łatwo strawnej (tabela 2), z uwzględnieniem następujących różnic: mięso, mleko i produkty mleczne tylko o znacznie zmniejszonej ilości tłuszczu; całe jaja w ograniczonej ilości tylko do potraw; ryby tylko chude; margaryny miękkie dobrej jakości i oleje roślinne w bardzo ograniczonej ilości; zupy na wywarach mięsnych — niewskazane; sosy zaprawiane tylko niewielką ilością margaryny miękkiej; niewskazany majonez; biszkopt tylko na białku jaj, ciasto drożdżowe bez jaja, z bardzo małym dodatkiem margaryny miękkiej lub oleju.

Założenia diety

Wartość energetyczna	2200 kcal
-----------------------------	------------------

Składnik pożywienia	%E
Białko ogółem	16,5%
Tłuszcz	17%
Węglowodany	66,5%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	88-93,5g
Białko zwierzęce	55g
Tłuszcz	38,5-44g
Węglowodany przyswajalne	363g
Błonnik pokarmowy	ok. 20g

8. Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa

- za bogatobiałkową uważa się dietę, która dostarcza powyżej 100g białka na dobę;
- produkty należy dobrać według zasady diety łatwo strawnej (tabela 2) ze zwróceniem szczególnej uwagi na białko pełnowartościowe (pochodzenia zwierzęcego), a więc mleko i jego przetwory, mięso i jego przetwory, ryby, jaja;
- w celu uzyskania wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, potrawy przyrządzane w diecie wzbogaca się mlekiem odtłuszczonym w proszku lub białkiem jaj oraz stosuje się dodatki białkowe do śniadania oraz kolacji.

Założenia diety

Wartość energetyczna	2200-2400 kcal
-----------------------------	----------------

Składnik pożywienia	%E
Białko ogółem	20%
Tłuszcz	28%
Węglowodany	52%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	110-120g
Białko zwierzęce	66-72g
Tłuszcz	70g
Węglowodany przyswajalne	297-306g
Błonnik pokarmowy	ok. 30g

Uwaga! Biorąc pod uwagę masę ciała pacjenta, aktywność fizyczną i zastosowanie, wariant podstawowy diety może ulec modyfikacji pod względem zawartości białka i energii:

- chorzy gorączkujący, z rozległymi oparzeniami, bardzo wyniszczeni, wymagają diet wyżej energetycznych 2400-4000kcal/d, zawierających 120-150g białka /dobę.

9. Dieta eliminacyjna – bezmleczna

- czasowe lub stałe usunięcie z dotychczasowej diety, mleka i przetworów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białko mleka: serwatkę, kazeinę, **bądź tych produktów, które zawierają nawet śladowe ilości mleka., przy jednoczesnym wprowadzeniu innych składników odżywczych o równoważnych wartościach odżywczych;**
- asortyment produktów mlecznych oraz tych produktów, które mogą zawierać białka mleka krowiego (należy uważnie prześledzić etykiety) podano w zestawieniu tabelarycznym (tabela 5).

- założenia diety: wartość energetyczna, proporcje białek, tłuszczów i węglowodanów powinny być zbliżone do tych, które zaleca się w diecie łatwo strawnej

Tabela 5. Asortyment produktów mlecznych oraz tych produktów, które mogą zawierać białka mleka krowiego

Produkty, które zawierają białka mleka krowiego	Produkty, które w swoim składzie mogą zawierać śladowe ilości białek mleka krowiego
<ul style="list-style-type: none"> - mleko i produkty mleczne; - mleko płynne, mleko pełne w proszku, mleko granulowane, mleko modyfikowane, kaszki mleczno-zbożowe, kaszki mleczno-zbożowo-owocowe na mleku modyfikowanym lub pełnym dla dzieci; - kefir, maślanka, zsiadłe mleko, jogurt naturalny, jogurt smakowy; - sery białe twarogowe, homogenizowane; - sery żółte, pleśniowe, topione, ser typu feta, mozzarella; - śmietana, śmietanka, bita śmietana; - masło; - margaryny zawierające serwatkę; - desery mleczne 	<ul style="list-style-type: none"> - produkty zbożowe (chałki i rogalce maślane, pieczywo pszenne, razowe płatki śniadaniowe, kaszki zbożowe dla niemowląt i małych dzieci); - słodycze (ciasta, ciastka czekolada, lody, herbatniki, batony, cukierki, żelki); - produkty mięsne (wędliny, kielbasy, pasztety, parówki, konserwy); - inne produkty (gotowe sosy, niektóre wyroby garmażeryjne)

10. Dieta niemowlęca

- żywienie niemowląt zarówno naturalne, jak i sztucznie opiera się przede wszystkim na posiłkach płynnych;
- w pierwszym kwartale życia są to przede wszystkim posiłki mleczne, a od 5-6 miesiąca życia zalecane jest stopniowe rozszerzanie jadłospisu w tzw. posiłki bezmleczne (zgodnie z aktualnym schematem żywienia dzieci w pierwszym roku życia – 2014 r.);
- należy zaznaczyć, że w warunkach szpitalnych liczba posiłków (od 5 do 7), ich rodzaj oraz wielkość porcji (ewentualnie inne zalecenia co do diety) zostanie dostosowana oraz zlecona indywidualnie do stanu zdrowia i potrzeb żywieniowych dziecka przez lekarza prowadzącego (pediatrę), w porozumieniu z dietetykiem Wykonawcy oraz rodzicami/prawnymi opiekunami pacjenta;

Baza surowcowa dostępna bez recepty, która jest niezbędna do przygotowania żywności dla niemowląt i małych dzieci w warunkach szpitalnych to:

a. Przetwory spożywcze, produkowane w formie sypkiej (proszki, granulaty) do odtworzenia po dodaniu odpowiedniej ilości wody lub mleka, w opakowaniach kartonowych i (lub) folii aluminiowej laminowanej, ewentualnie w puszkach metalowych:

- mleko początkowe;
- mleko następne;
- preparaty mlekozastępcze, w tym preparaty lecznicze (tzw. mleko powierzone)*,
- kaszki oraz kleiki;
- glukoza.

b. Przetwory spożywcze gotowe do spożycia, dostępne w opakowaniach szklanych jednorazowych, w ilościach stanowiących jedną porcję, przygotowane przemysłowo, w tym:

- przetwory warzywne i warzywno-mięsne — tak zwane zupki i obiadki;
- przetwory owocowe — tak zwane deserki.

Uwaga! Za koszt mleka powierzonego (tzw. aptecznego) obciążona jest apteka szpitalna, natomiast personel Wykonawcy ma obowiązek przygotować preparaty mlekozastępcze w kuchence mlecznej oraz je dostarczyć dla niemowląt wewnątrz oddziałowo.

11. Dieta dziecięca (poniemowlęca & dzieci starszych):

a) dieta poniemowlęca:

- żywienie dzieci w wieku od roku do trzech lat;
- przejście z diety typowo mlecznej (płynnej) do żywienia bardziej urozmaiconego (dieta niemowlęca->dieta przejściowa->dieta stołu rodzinnego);
- podstawą do opracowania jadłospisu powinna być dieta łatwo strawna (tabela 2) z ograniczeniem błonnika pokarmowego: potrawy należy przyrządzać metodą gotowania, nie dopuszcza się smażenia, wybierać należy delikatne, obrane warzywa i dojrzałe owoce — głównie ugotowane, ew. w postaci przecierów oraz soków, oprócz tego należy stosować oczyszczone produkty zbożowe.

b) dieta dzieci starszych

- żywienie dzieci w wieku od czterech do osiemnastu lat;
- dieta dzieci i młodzieży stanowi rozszerzenie diety poniemowlęcej: wprowadzanie warzyw i owoców w formie surowej oraz stosowanie dodatkowych technik sporządzania potraw — duszenia bez osmażania oraz pieczenia.

W żywieniu dzieci hospitalizowanych podstawą do opracowania jadłospisu powinna być dieta łatwo strawna, a więc wykluczenie produktów i potraw tłustych, smażonych, pieczonych w tradycyjny sposób, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych (tabela 2). Młodym pacjentom należy podawać 5 posiłków dziennie, w tym jeden lekki, składający się głównie z warzyw bądź owoców.

Oprócz tego, należy uwzględnić kilka uwag:

- dzieci powinny codziennie spożywać: świeże owoce i warzywa, pieczywo i przetwory zbożowe, mleko i produkty mlekopochodne o zmniejszonej zawartości tłuszczu;
- w diecie poniemowlęcej do smarowania pieczywa i przygotowania posiłków powinno podawać się masło oraz oleje roślinne, natomiast w diecie dzieci powyżej 3 roku życia masło należy zastąpić 'miękkimi' margarynami wysokiej jakości, tj. o małej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i trans;
- zaleca się podawanie ryb - raz, dwa razy w tygodniu (szczególnie o dużej zawartości tłuszczu), wyłącznie chudego mięsa, drobiu lub produktów mięsnych o zmniejszonej zawartości tłuszczu (zawsze bez skóry);
- należy ograniczyć spożycie cukru: wybierając produkty i napoje o małej ich zawartości (maksymalnie jeden sok na dobę, gotowe słodycze zastępować owocami oraz warzywami) oraz soli kuchennej (unikając dosalania potraw);
- należy podawać głównie pokarmy o dużej wartości odżywczej, a ograniczyć konsumpcję żywności wysokoprzetworzonej i wysokokalorycznej.

Normy żywieniowe dla tej grupy wiekowej

1. Założenia diety poniemowlęcej:

Wartość energetyczna	1000 kcal
-----------------------------	-----------

Składnik pożywienia	%E
----------------------------	-----------

Białko ogółem	15%
Tłuszcz	35%
Węglowodany	50%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	38g
Białko zwierzęce	25g
Tłuszcz	39g
Węglowodany przyswajalne	125g
Błonnik pokarmowy	8-16g

2. Założenia diety dzieci starszych

Wartość energetyczna	2000 kcal
-----------------------------	-----------

Składnik pożywienia	%E
Białko ogółem	15%
Tłuszcz	30%
Węglowodany	55%

Składnik pożywienia	(g)
Białko ogółem	76g
Białko zwierzęce	50g
Tłuszcz	66g
Węglowodany przyswajalne	275g
Błonnik pokarmowy	ok. 25g

12. Dieta ścisła — nie podaje się posiłków

Zalecany rozdział procentowy energii całodziennej racji pokarmowej na poszczególne posiłki w zależności od ich liczby i rodzaju

Tabela 6. Rozkład całodziennej racji pokarmowej na poszczególne posiłki w zależności od ich liczby i rodzaju (%)

Rodzaj posiłków	Liczba posiłków w ciągu dnia		
	3	5	6
I śniadanie	35	28	28
II śniadanie	-	7	7
Obiad	40	33	33
Podwieczorek	-	7	7
Kolacja	25	25	20
II kolacja	-	-	5

Uwagi dodatkowe

1. Dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cierpiących na cukrzycę) należy dodatkowo zastosować poniższe wytyczne:
 - owoce i soki owocowe nie są zalecane na śniadanie oraz jako samodzielny posiłek (soki owocowe należy podawać rozcieńczone z wodą w stosunku 1:1 /pół szklanki soku+pół szklanki wody-nie więcej niż jedna szklanka dziennie/);
 - mleko bez/z płatkami zbożowymi (tzw. zupa mleczna) także nie jest zalecane rano oraz jako samodzielny posiłek;
 - słodycze tym bardziej;
 - posiłek nocny obejmuje pieczywo razowe, margarynę miękką wysokiej jakości, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego, dodatek warzywny.
2. W diecie łatwo strawnej bogatobiałkowej oraz wysokoenergetycznej potrawy dodatkowo wzbogaca się mlekiem odtłuszczonym w proszku lub białkiem jaj oraz stosuje się dodatki białkowe do śniadania oraz kolacji.
3. Na Oddziale Położnictwa Aseptycznego do kleików podaje się 3 sztuki sucharów, na pozostałych Oddziałach Szpitalnych 2 sztuki.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania posiłków z zakupionych przez siebie naturalnych, świeżych i pełnowartościowych produktów. Wyklucza się stosowanie żywności wysokoprzetworzonej, w postaci produktów w proszku (zupy, sosy, gotowe mieszanki przyprawowe), żywności w słoikach i w puszkach oraz mięsa garmażijnego, produktów wędlinopodobnych, seropodobnych, kostek rosółowych, bulionetek i innych produktów zawierających w swoim składzie nadmierne ilości konserwantów, soli a także chemicznych dodatków.
5. Cukier do napojów należy podać oddzielnie zgodnie z zapotrzebowaniem Oddziałów Szpitalnych.
6. W diecie podstawowej podaje się pieczywo mieszane; w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych, w diecie bogatoresztkowej oraz w diecie ubogoenergetycznej podaje się pieczywo razowe; w diecie łatwo strawnej oraz pozostałych dietach podaje się pieczywo i bulki pszenne.
7. Do smarowania pieczywa należy podać margaryny miękkie wysokiej jakości, tj. o małej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i trans. Nie są one jednak zalecane dla kobiet w ciąży, kobiet karmiących i małych dzieci, tj. do lat 3. W tej grupie pacjentów jako zamiennik należy podać masło o zawartości tłuszczu co najmniej 82% (przy czym margaryna, masło -pakowane w porcje, w małych opakowaniach jednostkowych).
8. Biorąc pod uwagę krojenie serów i wędlin, a następnie transport do oddziałów i czas podania pacjentowi wymaga się, aby produkty te zachowały świeżość i odpowiedni kolor.
9. Zamawiający wymaga dostarczania parówek lepszej jakości jako dodatku do śniadania lub kolacji (w ograniczonej ilości). Jako produkt lepszej jakości rozumie zawartość mięsa >70%; bez MOM, MDOM (mięso oddzielone mechanicznie).
10. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania zup na wywarach warzywnych, warzywno-mięsnych, mięsnych z dodatkiem głównego składnika, który ma nadać zupie specyficzny, charakterystyczny smak. Zamawiający zaleca zupy o dużej ilości warzyw.
11. Wykonawca zobowiązany będzie do podania wszelkiego rodzaju past kanapkowych, twarożków, serków homogenizowanych, serków kanapkowych typu Bieluch/Mocarz, dżemów, miodu, ketchupu, chrzanu, musztardy, sałatek w małych opakowaniach jednostkowych.

**Baza surowcowa niezbędna do przygotowania żywności dla niemowląt
i małych dzieci w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Włocławku
- uśrednione ilości roczne:**

a. Przetwory spożywcze, produkowane w formie sypkiej (proszki, granulaty) do odtworzenia po dodaniu odpowiedniej ilości wody lub mleka, w opakowaniach kartonowych i (lub) folii aluminiowej laminowanej, ewentualnie w puszkach metalowych:

- mleko początkowe i następne:
 - a. mleko Nan 1, 2, 2R: 630 szt.
 - b. mleko Bebiko 1, 2, 2R: 780 szt.
- preparaty mlekozastępcze, w tym preparaty lecznicze (mleko apteczne),
- kaszki: 340 szt.
- kleiki: 190 szt.
- glukoza: 350 szt.

W warunkach szpitalnych zalecane jest, aby przetwory spożywcze produkowane w formie sypkiej były przygotowywane na bieżąco, tuż przed podaniem dziecku zgodnie z ścisłymi zaleceniami producenta. W sytuacjach wyjątkowych można przechowywać je nie dłużej niż 24 godziny w temperaturze nie wyższej niż 4 °C (w chłodziarce, lodówce), natomiast bezpośrednio przed karmieniem dziecka powinny zostać podgrzane do odpowiedniej temperatury.

b. Przetwory spożywcze gotowe do spożycia, dostępne w opakowaniach szklanych jednorazowych, w ilościach stanowiących jedną porcję, przygotowane przemysłowo, w tym:

- przetwory warzywne i warzywno-mięsne — tak zwane zupki i obiadki: 1 951 szt.
- przetwory owocowe — tak zwane deserki: 2 131 szt.

W warunkach szpitalnych zalecane jest, aby gotowe do spożycia produkty w słoiczkach były przygotowane i użyte według ścisłych wskazań producenta (zazwyczaj podane dziecku po uprzednim podgrzaniu do temperatury około 37°C).

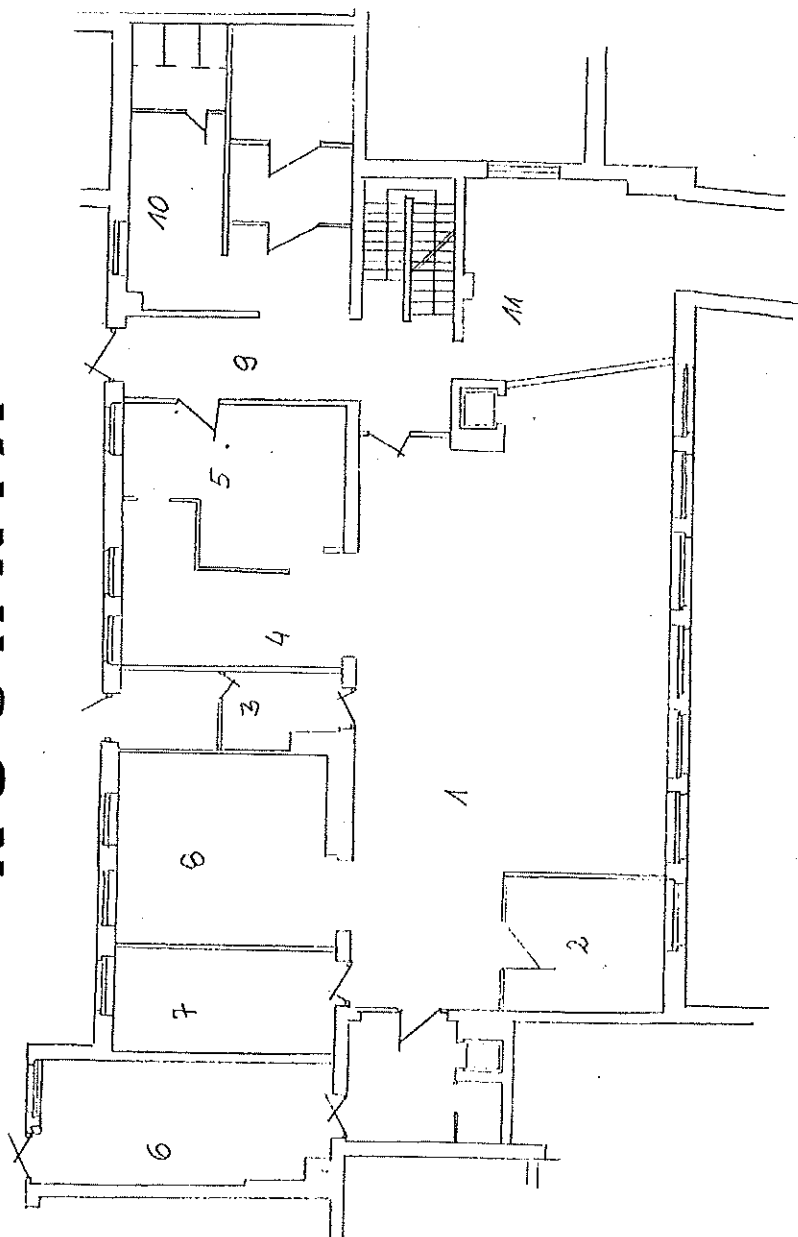
Tabela 8. Wyposażenie bloku żywienia

L.p.	Nazwa	Ilość sztuk
	Srodki trwale	
1.	Szafa chłodnicza	2
2.	Patełnia elektryczna	1
3.	Kocioł parowy	1
4.	Kocioł warzelno-parowy	2
5.	Piekarnik elektryczny	1
6.	Piec konwekcyjno parowy	1
7.	Robot wieloczynnościowy	1
8.	Mięsiarka planetarna	1
9.	Stacja uzdatniania wody	1
10.	Dźwig towarowy	2
11.	Wózek bemaowy	5
12.	Obieraczka do ziemniaków	1
13.	Krajalnica do wędlin	1
14.	Krajalnica warzyw	1
15.	Zmywarka do naczyń	2
	Wyposażenie Kuchni Głównej	
1.	Szafy różne	34
2.	Biurko	1
3.	Stół załadowczy z basenem	1
4.	Stoły kuchenne	2
5.	Stół odbiorczy otwarty	1
6.	Stół z półką pełną	1
7.	Stół załadowczy jednokomorowy	1
8.	Stół szafkowy drzwi suwane	1
9.	Fotel obrotowy	1
10.	Szafy czterodrzwiowe	2
11.	Szafy ze stali nierdzewnej	1
12.	Półki na kosze	2
13.	Czajnik elektryczny	1
14.	Aparat telefoniczny	1
15.	Pojemniki na odpadki	2
16.	Regały magazynowe	7
17.	Wózki towarowe	2
18.	Chłodziarki na próbki żywności	1
19.	Gaśnice	3
20.	Wagi gospodarcze	2
21.	Kuchnia gazowa	1
22.	Butla gazowa	1
23.	Wózki do transportu koszy	2
24.	Wózek MOP	1
25.	Krajalnica	1
26.	Kuchenka mikrofalowa	1
27.	Wózki platformowe	1
28.	Wózki serwisowe	5
29.	Jarzyńiarki	1

30.	Pień do mięsa	1
31.	Zamrażarki	2
32.	Taborety grzewcze	2
33.	Kocioł warzelny	4
34.	Maszynka do mięsa	2
35.	Separator obierzyn	1
36.	Młynek koloidalny	1
37.	Wylawiacze gastronomiczne	2
38.	Stoły zlewozmywaki	3
Wyposażenie magazynu żywnościowego		
1.	Szafy BHP	3
2.	Biurka	3
3.	Regaliki meblowe	2
4.	Aparat telefoniczny	1
5.	Regały magazynowe	2
6.	Gaśnice	1
7.	Wagi pełnouchyłne	2
8.	Waga zegarowa	1
9.	Wózki transportowe	2
10.	Szafa chłodnicza	1
11.	Zamrażarki	2
12.	Agregat chłodniczy	1

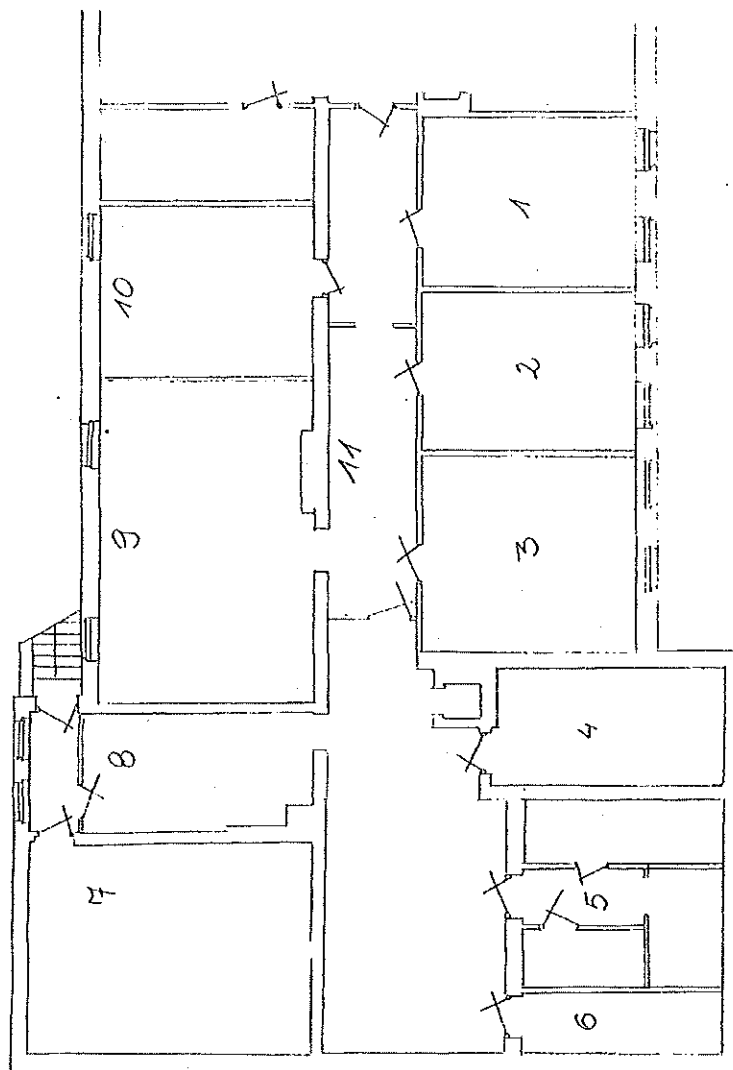
Rozplanowanie przestrzenne i funkcjonalne kuchni głównej

KUCHNIA



- Nr 1 – kuchnia centralna m² 114, 6
- Nr 2 – magazyn podręczny m² 14, 4
- Nr 3 – pokój kielionika kuchni m² 12, 0
- Nr 4 – pomieszczenie do podgrzewania wózków beznarowych m² 19, 0
- Nr 5 – zmywalnia naczyń stołowych m² 20, 0
- Nr 6 – obieralnia warzyw m² 24, 0
- Nr 7 – zmywalnia naczyń kuchni m² 14, 2
- Nr 8 – kuchnia dieretyczna, czysta obróbka mięsa i warzyw m² 26, 0
- Nr 9 – korytarz
- Nr 10 – łazienki kuchni m² 7, 5
- Nr 11 – hol

PIWNICE Magazyn żywnościowy



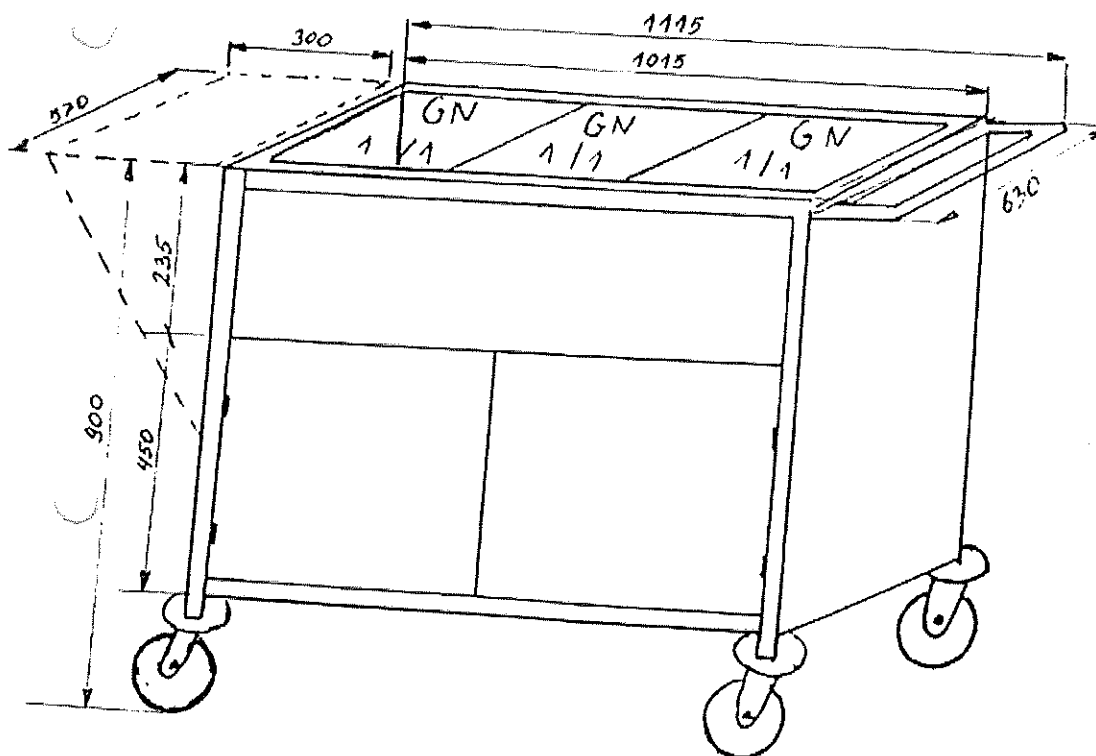
- Nr 1 – szatnia personelu m² 25, 7
- Nr 2 – pomieszczenie biurowe m² 23, 0
- Nr 3 – magazyn produktów mącznych m² 27, 9
- Nr 4 – magazyn produktów suchych m² 18, 3
- Nr 5 – magazyn - chłodnia m² 23, 0
- Nr 6 – agregaty m² 8, 2
- Nr 7 – magazyn kiszonek m² 16, 4
- Nr 8 – magazyn napojów m² 10, 1
- Nr 9 – magazyn ziemniaków m² 46, 75
- Nr 10 – szatnia personelu m² 29, 7
- Nr 11 – korytarz

Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki:

- 1.** Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii
- 2.** Oddział Chirurgii Dziecięcej
- 3.** Oddział Chirurgii Ogólnej (I i II piętro)
- 4.** Oddział Dziecięcy
- 5.** Oddział Dziecięco Obserwacyjny
- 6.** Oddział Dermatologii*
- 7.** Oddział Kardiologii:
 - I piętro — Pododdział Intensywnej Opieki kardiologicznej
 - II piętro — Pododdział Kardiologii Ogólnej
- 8.** Oddział Medycyny Paliatywnej*
- 9.** Oddział Neurochirurgii
- 10.** Oddział Neurologii i Oddział Udarowy
- 11.** Oddział Okulistyki
- 12.** Oddział Ortopedii i Traumatologii
- 13.** Oddział Otolaryngologii, Chirurgii Głowy i Szyi
- 14.** Oddział Położniczo-Ginekologiczny z pododdziałami:
 - Położnictwa Aspetycznego
 - Ginekologii i Patologii Wczesnej Ciąży
 - Patologii Późnej Ciąży z Położnictwem Septycznym
- 15.** Oddział Pulmonologii, Diagnostyki i Leczenia Raka Płuca*
- 16.** Szpitalny Oddział Ratunkowy
- 17.** Oddział Urologii
- 18.** I Oddział Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Kardiodiabetologicznym
- 19.** II Oddział Chorób Wewnętrznych
- 20.** III Oddział Chorób Wewnętrznych i Nefrologii

**budynki wolnostojące*

Przykładowy szkic techniczny wózka bimarowego



- Drzwi w dolnej części wózka powinny być rozsuwalne.
- Wózki wykonane ze stali kwasoodpornej, ze składanym stolikiem w czasie transportu posiłków.

Tabela 7. Przykładowy jadłospis (wiosenno-letni)

Przykładowy jadłospis na 10 dni (wiosenno-letni)			
	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Dzień 1 Poniedziałek	Kasza manna na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Szynka gotowana 60g Zielona sałata (kilka listków) 10g Herbata 250ml	Zupa ziemniaczana 400ml Risotto z drobiu i jarzyn 350g sos 150ml Surówka z kapusty czerwonej 200g Kompot z owoców sezonowych 250ml	Pieczywo mieszane 50g Bułka 50g Margaryna miękka 15g Twarożek 100g ze szczypiorkiem 20g Rzodkiewka (kilka sztuk) 30g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml
Dzień 2 Wtorek	Ryż na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Jajko gotowane 100g (2 szt.) Surówka z pomidora i ogórka 100g Herbata 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 400ml Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem (2 szt) 300g Surówka z marchewki i jabłka 200g Herbata ziołowa 250ml	Pieczywo mieszane 50g Bułka 50g Margaryna miękka 15g Ryba w galarecie 150g Surówka wiosenna 100g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml
Dzień 3 Środa	Makaron na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Pasta z chudego twarogu i makreli 100g ze szczypiorkiem 20g Papryka czerwona 50g Herbata 250ml	Zupa porowa z kaszą jęczmienną 400ml Ziemniaki z zieleciną 250g Schab pieczony(60g) w sosie naturalnym 150ml Fasolka szparagowa z wody 200g Kompot z owoców sezonowych 250ml	Pieczywo mieszane 50g Bułka 50g Margaryna miękka 15g Parówka drobiowa na ciepło 100g (2 szt.) Chrzan (2 łyżeczki) 20g Pomidor 50g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml
Dzień 4 Czwartek	Kasza kukurydziana na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Wędlina drobiowa 60g Ogórek 50g Herbata 250ml	Zupa pomidorowa z ryżem 400ml Makaron 200g Gulasz wołowy 150g (80g mięso, 70g sos) Sałatka z buraków z chrzanem 200g Herbata ziołowa 250ml Jogurt owocowy (1 op.) 150g	Pieczywo mieszane 70g Margaryna miękka 15g Ser bieluch/moczarz 75g (1/2 op.) Sałatka warzywno-ryżowa 150g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml
Dzień 5 Piątek	Płatki jęczmienne na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Ser twarogowy 70g Rzodkiewka (kilka sztuk) 30g Dżem 50g Herbata 250ml	Barszcz czerwony z makaronem 400ml Ziemniaki z zieleciną 250g Ryba duszona (90g) w jarzynach (100g) Surówka z kapusty pekińskiej, jabłka, papryki i oleju 200g Kompot z owoców sezonowych 250ml Ciasto drożdżowe (1 kawałek) 60g	Ryż (200g) z jabłkiem tartym (150g) Kefir 250ml Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml
Dzień 6 Sobota	Płatki owsiane na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Ser bieluch/moczarz 75g (1/2 op.) Surówka z warzyw mieszanych 100g Herbata 250ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 400ml Kasza jęczmienna ugotowana na sypko 200g Klopsy wieprzowe gotowane (100g, 2 szt.) w sosie cytrynowym 150ml Buraczki gotowane 200g Herbata owocowa 250ml Jabłko (1 szt.) 150g	Pieczywo mieszane 50g Bułka 50g Margaryna miękka 15g Wędlina drobiowa 60g Musztarda (1 łyżka) 20g Sałata (kilka listków) 10g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml

Dzień 7 Niedziela	Ryż na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Polędwica 60g Ćwikła 100g Herbata 250ml	Rosół z lanymi kluskami 400ml Ziemniaki puree 250g Pieczone udko z kurczaka 100g Mizeria z koperkiem 200g Kompot z owoców sezonowych 250ml Serek homogenizowany (1 op.) 150g	Pieczywo mieszane 50g Bulka 50g Margaryna miękka 15g Ser twarogowy 100g Papryka czerwona 50g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml
Dzień 8 Poniedziałek	Kasza manna na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Ser żółty krojony 40g (1 plaster) Miód 50g Pomidor 50g Herbata 250ml	Zupa koperkowa z ryżem 400g Ziemniaki 250g Kotlety jajeczne 100g Surówka z zieleniny z papryką 200g Herbata ziołowa 250ml Jagodzianka (1 szt.) 60g	Makaron nitki (200g) z białym serem (100g) Surówka z marchewki z olejem 100g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml
Dzień 9 Wtorek	Płatki jęczmienne na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Pasta jajeczna z koperkiem 100g Papryka czerwona 50g Herbata 250ml	Zupa selerowa 400ml z grzankami 30g Ryż ugotowany na sypko 200g Ryba smażona 120g Surówka z kapusty kwaszonej 200g Kompot z owoców sezonowych 250ml Gruszka (1 szt.) 150g	Pierogi leniwe 200g Jabłko pieczone (1 szt.) 150g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml
Dzień 10 Środa	Makaron na mleku 400ml Pieczywo mieszane 50g Pieczywo pszenne 50g Margaryna miękka 15g Serek homogenizowany 75g (1/2 op.) Banan (1 szt.) 120g Herbata 250ml	Krupnik z kaszy jaglanej 400ml Ziemniaki z zieleniną 250g Gołąbki z ryżu i mięsa mieszanego (120g) w sosie pomidorowym (150g) Surówka wiosenna 200g Herbata ziołowa 250ml Mus z kaszy manny (150g) z owocami (50g)	Pieczywo mieszane 50g Bulka 50g Margaryna miękka 15g Szynka gotowana 60g Sałatka jarzynowa z jajem 150g Herbata/kawa zbożowa z mlekiem 250ml

*pieczywo pszenne - chleb pszenny krojony

*pieczywo razowe - chleb żytni krojony

*pieczywo mieszane - chleb pszenno żytni krojony

*bulka pszenna - „kajzerka” o wadze 50g odpowiadającej 1 szt.

**Załącznik nr 20 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia
DZP / 59 /2015**

Projekt - Umowa dzierżawy nr

zawarta w dniu r. we Włocławku pomiędzy: Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki we Włocławku, ul. Wieniecka 49, 87-800 Włocławek, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Toruniu VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000457089, zwanym w dalszej części umowy „Wydzierżawiającym”, którego reprezentuje lek. Marek Bruzdowicz – p. o. Dyrektora

a

.....
.....
zwanym w dalszej części umowy „Dzierżawcą”.

§ 1

4. Przedmiotem dzierżawy są pomieszczenia kuchni wraz z zapleczem kuchennym znajdujące się w budynku Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. błogosławionego księdza Jerzego Popiełuszki, z siedzibą przy ul. Wienieckiej 49 we Włocławku. Pomieszczenia będące przedmiotem dzierżawy Dzierżawca będzie wykorzystywał wyłącznie na cele i w zakresie opisanym w umowie nr DZP/59/2015.
5. Wykaz pomieszczeń: zgodnie z zał. nr 1 i 2 do umowy, razem 699 m² - zwane dalej pomieszczeniami.
6. Wydzierżawiający oświadcza, że jest właścicielem pomieszczeń i na podstawie przysługującego mu tytułu prawnego jest uprawniony do dysponowania pomieszczeniami w zakresie niezbędnym do wykonywania postanowień niniejszej umowy.
7. Wydzierżawiający oświadcza, że przedmiot dzierżawy jest wolny od jakichkolwiek obciążeń na rzecz osób trzecich, które mogłyby ograniczać jego używanie przez Dzierżawcę.
8. Wszystkie elementy wyposażenia mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą być zaprojektowane i wykonane z materiałów pozwalających wyeliminować lub zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia żywności i będą musiały być dopuszczone do kontaktu z żywnością.
9. Dzierżawca zobowiązany jest do dokonywania bieżącej konserwacji, przeglądów urządzeń i sprzętu w celu zapewnienia ich odpowiedniego stanu technicznego pozwalającego na prawidłowe użytkowanie przez cały okres dzierżawy.
10. Wydzierżawione pomieszczenia Dzierżawca musi dostosować do wymagań sanitarno-epidemiologicznych.
11. Wykonawca będzie zobowiązany do utrzymania w należytej czystości wydzierżawionych pomieszczeń Zamawiającego i terenu przyległego.
12. Dzierżawca odpowiadać będzie za stan techniczny wydzierżawionych pomieszczeń - usuwanie awarii i wykonywanie bieżących remontów spoczywa na Dzierżawcy.
13. Dzierżawca zobowiązany jest do przekazania nieruchomości po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym wynikającym z właściwego użytkowania nieruchomości dla celów określonych w umowie nr DZP/59/2015.
14. Nakłady poniesione przez Dzierżawcę w czasie trwania umowy po jej wygaśnięciu przypadają Wydzierżawiającemu bez obowiązku rozliczenia lub spłaty.
15. Wydanie pomieszczeń Dzierżawcy odbędzie się na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. W protokole określony zostanie stan zużycia pomieszczeń oraz znajdujące się w nich wyposażenie.

§ 2

1. Miesięczny czynsz za dzierżawę pomieszczeń wynosi 13.980,00 zł brutto. Zapłata czynszu następuje na podstawie faktury VAT w terminie do 10 dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy zapłata, z zastrzeżeniem ustępu następującego, na konto Wydzierżawiającego wskazane w treści faktury.
2. Dzierżawca ponosi koszty mediów zużytych w ramach pracy wydzierżawionej przez siebie kuchni.
3. Ceny jednostkowe brutto mediów na dzień zawarcia umowy wynoszą:

Lp.	Medium	Cena brutto medium
1	Ciepła woda	13,46 zł za 1 m ³
2	Zimna woda	2,77 zł za 1 m ³

3	Odprowadzenie ścieków	6,03 zł za 1 m ³
4	Para technologiczna	109,00 zł za 1 GJ
5	Energia elektryczna	1,34 zł za 1 kWh
6	Centralne ogrzewanie	3,70 zł za 1 m ²
7	Dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja pomieszczeń kuchni głównej, magazynu żywnościowego i pomieszczeń biurowych	145,00 zł za 1 m-c
8	Internet	129,78 zł za 1 m-c

4. Dzierżawca płacić będzie za faktyczne zużycie mediów podanych w pkt 1-6 tabeli znajdującej się w ust. 3 niniejszego paragrafu. Zużycie mediów, o których mowa w zdaniu pierwszym, ustalone będzie na podstawie pomiaru zdjętego z urządzeń pomiarowych dedykowanych wyłącznie pomieszczeniom dzierżawionym przez Wykonawcę.
5. Dzierżawca będzie płacić za usługę określoną w pkt 7 tabeli oraz dostawę usługi określonej w pkt 8 tabeli w formie ryczałtu miesięcznego.
6. Dzierżawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów połączeń telefonicznych prowadzonych z telefonów znajdujących się w dzierżawionych pomieszczeniach. Koszt rozmów telefonicznych ustalony zostanie na podstawie billingów rozmów i pokrywany będzie w miesięcznych okresach rozliczeniowych.
7. W przypadku, gdy ceny jednostkowe mediów, wskazane w ust. 3 niniejszego paragrafu, ulegną zmianie, Wyzierżawiający poinformuje o tym Dzierżawcę, który zobowiązany jest do ponoszenia opłat w zmienionej wysokości, co nie stanowi zmiany umowy i obowiązuje od chwili powiadomienia Wykonawcy o zmianie.
8. Zapłata za media następuje na podstawie faktury VAT w terminie do 14 dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy zapłata, na konto Wyzierżawiającego wskazane w treści faktury.
9. Wyzierżawiający zobowiązany jest do samodzielnego i na własny koszt ubezpieczenia dzierżawionego pomieszczenia w zakresie co najmniej: kradzieży, włamania i zalania. Dzierżawca zobowiązany jest niezwłocznie po dokonaniu ubezpieczenia przedłożyć Zamawiającemu dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia.
10. Dzierżawca zabezpieczy na własny koszt dzierżawione pomieszczenia przed pożarem, włamaniem, zniszczeniem, kradzieżą itp.
11. Dzierżawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów ubezpieczenia wyposażenia, które znajduje się w dzierżawionych pomieszczeniach, od pożaru, zalania, uderzenia pioruna, przepięcia oraz innych zdarzeń losowych.
12. Dzierżawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów podatku od nieruchomości. Koszty, o których mowa w zdaniu pierwszym, ujęte są w miesięcznym czynszu, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu.
13. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji dzierżawy może dojść do zamknięcia dopływu energii parowej. Wykonawca zobowiązany będzie do doposażenia kuchni produkującej w sprzęt (m.in. kotły bądź wytwornicę pary) niezbędny do realizacji usługi. Z tytułu powyższego nie przysługuje Wykonawcy roszczenie o zwrot nakładów inwestycyjnych. Wykonawca zostanie poinformowany o tym fakcie przez Zamawiającego nie później niż na 3 miesiące przed dniem zamknięcia dopływu energii parowej.

§ 3

1. Pomieszczenia mogą być przez Dzierżawcę wykorzystywane wyłącznie w celu wykonywania usług żywienia, z zastrzeżeniem ustępu następującego.
2. Dzierżawca zobowiązany jest uzyskać pisemną zgodę Wyzierżawiającego na wykonywanie w dzierżawionych pomieszczeniach usług żywienia podmiotów trzecich. W przypadku wykonywania powyższej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do odprowadzania opłaty na rzecz Zamawiającego w cenie 25 groszy brutto za sprzedaż jednego osobodnia.
3. Bez pisemnej zgody Wyzierżawiającego Dzierżawca nie może dokonywać żadnych przeróbek budowlano-instalacyjnych w przedmiocie dzierżawy.
4. Bez pisemnej zgody Wyzierżawiającego przedmiot dzierżawy nie może być oddany przez Dzierżawcę w całości lub części osobie trzeciej w poddzierżawę lub bezpłatne użytkowanie.

§ 4

1. Dzierżawca odpowiedzialny jest za utrzymanie czystości w pomieszczeniach.
2. Wyzierżawiający zobowiązany jest udostępnić Dzierżawcy miejsce na składowanie odpadów komunalnych. Dzierżawca zapewni wywóz odpadów komunalnych we własnym zakresie i na własny koszt.
3. Wyzierżawiający zobowiązany jest udostępnić Dzierżawcy drogi dojazdowe do nieruchomości, w której znajdują się dzierżawione pomieszczenia.

§ 5

Wyzierżawiającemu przysługuje uprawnienie do wstępu w obecności przedstawiciela Dzierżawcy do pomieszczeń celem kontroli prawidłowego wykonywania umowy przez Dzierżawcę.

§ 6

1. Stosunek dzierżawy nawiązuje się na czas określony, tożsamy z okresem obowiązywania umowy nr DZP/59/2015.
2. Umowa dzierżawy ulega rozwiązaniu z dniem ustania obowiązywania umowy nr DZP/59/2015, bez konieczności składania odrębnych oświadczeń w tym zakresie.
3. Wyzierżawiający uprawniony jest wypowiedzieć umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadkach :
 - a. gdy Dzierżawca korzysta z przedmiotu dzierżawy w sposób sprzeczny lub niezgodny z jego przeznaczeniem określonym w umowie,
 - b. gdy Dzierżawca oddaje przedmiot dzierżawy do korzystania osobom trzecim bez pisemnej zgody Wyzierżawiającego,
 - c. gdy Dzierżawca nie utrzymuje przedmiotu dzierżawy w należyтым stanie,
 - d. gdy Dzierżawca nie reguluje przez okres dłuższy niż 3 miesiące opłat z tytułu zawartej umowy.

§ 7

1. Ewentualne spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Wyzierżawiającego.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i innych aktów prawa powszechnie obowiązującego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
5. Integralną część umowy stanowią:
 1. załącznik nr 1 do umowy: Rozplanowanie kuchni – załącznik nr 15 do SIWZ,
 2. załącznik nr 2 do umowy: Rozplanowanie przestrzenne i funkcjonalne magazynu żywnościowego.

DZIERŻAWCA

WYDZIERŻAWIAJĄCY

Karta reklamacji produktu/potrawy

Data	Rodzaj posiłku S/II S/O/K/III K/P	Rodzaj reklamowanego produktu	Powód reklamacji	Ilość reklamowanego produktu	Podjęcie działania	Podpis osoby upoważnionej

S – śniadanie, II S – drugie śniadanie, O – obiad, K – kolacja, II K – druga kolacja, P – podwieczorek

.....
Podpis osoby upoważnionej do składania reklamacji

.....
Podpis osoby upoważnionej do przyjmowania reklamacji