



SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ) Postępowanie nr 14/PN/2014

z dnia: 05-08-2014r.	
I. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego	SZPITALA TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA UL. 30 STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW. TEL./FAX 58.777.66.73 www.szpitaletczewskies.pl
II. Tryb udzielenia zamówienia	PRZETARG NIEOGRANICZONY o wartości szacunkowej zamówienia poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa Zamówień Publicznych Zgodnie z art. 39 - 46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm) wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy na
III. Opis przedmiotu zamówienia	Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności Kod główny CPV: 55.52.00.00-1 Usługi dostarczania posiłków CPV: 55.40.00.00-4 Usługi podawania napoi CPV: 55.32.10.00-6 Usługi przygotowania posiłków CPV: 55.32.20.00-3 Usługi gotowania posiłków CPV: 55.52.30.00-2 Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu dopuścił możliwość podzielenia zamówienia na części, zwane Pakietami. Do przedmiotowego zamówienia Zamawiający przewidział 2 pakiety Przedmiot zamówienia i jego zakres został szczegółowo opisany w załączniku nr 4 do SIWZ
IV. Termin wykonania zamówienia	12 miesięcy od dnia zawarcia umowy
V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków	W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust 1 ustawy Pzp., tj. 1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają taki obowiązek ich posiadania. Zamawiający uzna ten warunek za spełniony przez Wykonawcę jeśli Wykonawca dołączy do swojej oferty oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wg. Załącznika nr 2 do SIWZ) <u>Ocena spełnienia tego warunku odbędzie się wg kryteriów „spełnia/nie spełnia”</u> 2. Posiadają wiedzę i doświadczenie, niezbędne do wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia. Zamawiający uzna ten warunek za spełniony przez Wykonawcę jeśli Wykonawca oprócz złożenia oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wg. Załącznika nr 2 do SIWZ) wykaże się należytych zrealizowaniem lub realizowaniem minimum jednej usługi polegającej na jednoczesnym przygotowaniu wyżywienia dla: a) minimum 150 osób - jeśli wykonawca składa swoją ofertę w zakresie Pakietu nr 1 lub łącznie w zakresie Pakietu nr 1 i Pakietu nr 2, b) minimum 50 osób – jeśli wykonawca składa swoją ofertę tylko w zakresie Pakietu nr 2 w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie. <u>Ocena spełnienia tego warunku odbędzie się wg kryteriów „spełnia/nie spełnia”</u> 3. Dysponują potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia. Zamawiający uzna ten warunek za spełniony przez Wykonawcę jeśli Wykonawca oprócz złożenia oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wg. Załącznika nr 2 do SIWZ), wykaże się umiejętnością sporządzania jadłospisów <u>Ocena spełnienia tego warunku odbędzie się wg kryteriów „spełnia/nie spełnia”</u> 4. Dysponują osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia. Zamawiający uzna ten warunek za spełniony przez Wykonawcę jeśli Wykonawca oprócz złożenia oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wg. Załącznika nr 2 do SIWZ) wykaże, że dysponuje osobą lub osobami, które posiadają stosowne uprawnienia do pracy dietetyka. <u>Ocena spełnienia tego warunku odbędzie się wg kryteriów „spełnia/nie spełnia”</u>

	<p>5. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na realizację przedmiotu niniejszego zamówienia.</p> <p>Zamawiający uzna ten warunek za spełniony przez Wykonawcę jeśli Wykonawca oprócz złożenia oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (wg. Załącznika nr 2 do SIWZ) wykaże, że posiada środki finansowe w wysokości co najmniej 70.000,00 PLN, lub zdolność kredytową w wysokości co najmniej 70.000,00 PLN oraz wykaże, że posiada aktualne i opłacone ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia, na kwotę nie niższą niż 300.000 PLN, obejmujące min. szkody będące następstwem żywienia zbiorowego.</p> <p>Ocena spełnienia tego warunku odbędzie się wg kryteriów „spełnia/nie spełnia”</p>
<p>VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu</p>	<p>1) W zakresie wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp należy przedłożyć wraz z ofertą oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określone wg wzoru, w zał. nr 2 SIWZ, oraz</p> <p>a) wykaz, zgodny ze wzorem w załączniku nr 6 do SIWZ, wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług (minimum 1 usługa) polegających na jednoczesnym przygotowaniu wyżywienia dla:</p> <p>1) minimum 150 osób - jeśli wykonawca składa swoją ofertę w zakresie Pakietu nr 1 lub łącznie w zakresie Pakietu nr 1 i Pakietu nr 2,</p> <p>2) minimum 50 osób – jeśli wykonawca składa swoją ofertę tylko w zakresie Pakietu nr 2</p> <p>w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców (podmiotów) na rzecz których usługi były wykonywane, wraz z załączeniem dowodów (np. referencje) potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.</p> <p>b) przykładowy jadłospis na cały tydzień (7 dni) dla diety podstawowej i diety łatwo strawnej.</p> <p>c) wykaz dietetyków Wykonawcy (minimum 1 osoba), którzy będą uczestniczyć w wykonywaniu niniejszego zamówienia i którzy posiadają stosowne uprawnienia do pracy dietetyka, zgodny z załącznikiem nr 7 do SIWZ</p> <p>d) informację z banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, w których Wykonawca posiada rachunek, potwierdzającą wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy na kwotę nie niższą 70.000,00 pln, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.</p> <p>e) aktualną i opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia, na kwotę nie niższą niż 300.000 PLN, wraz z dowodem opłacenia składki ubezpieczeniowej, o ile fakt jej opłacenia nie został odnotowany na dokumencie ubezpieczeniowym. Ubezpieczenie nie może zawierać wyłączeń szkód będących następstwem żywienia zbiorowego.</p> <p>Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów, zgodne z załącznikiem nr 9 do SIWZ, do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.</p> <p>Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na zdolność finansową innych podmiotów, przedkłada informację z banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, dotyczącą podmiotu, z którego zdolności finansowej korzysta na podstawie art. 26 ust. 2b ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Pzp), potwierdzającą wysokość posiadanych przez ten podmiot środków finansowych lub jego zdolność kredytową na kwotę nie niższą niż 70.000,00 PLN, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert oraz aktualną i opłaconą polisę tego podmiotu, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że ten podmiot jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia, na kwotę nie niższą niż 300.000 PLN, wraz z dowodem opłacenia składki ubezpieczeniowej, o ile fakt jej opłacenia nie został odnotowany na dokumencie ubezpieczeniowym. Ubezpieczenie nie może zawierać wyłączeń szkód będących następstwem żywienia zbiorowego.</p> <p>Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt. VI.2, poniżej.</p> <p>2) W zakresie potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, należy przedłożyć wraz z ofertą:</p> <p>a) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia określone w zał. nr 3 do SIWZ.</p> <p>b) aktualny odpis z właściwego rejestru lub 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 ustawy Pzp, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,</p>

- c) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, 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 składania ofert,
- d) aktualne zaświadczenie właściwego Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, 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 składania ofert.

3. Inne dokumenty

- a) Formularz ofertowy - cenowy (zał. 1 do SIWZ),
- b) podpisany Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia zał. 4 do SIWZ,
- c) podpisany/zaparafowany Projekt Umowy (zał. nr 5 do SIWZ),
- d) umowa konsorcjum dostarczona po wyborze najkorzystniejszej oferty (o ile dotyczy),

4. Dokumenty podmiotów zagranicznych - Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przedkłada:

4.1) Zamiast dokumentów o których mowa w cz. VI, pkt. 2, ppkt b), c), d) niniejszej SIWZ, Wykonawca składa dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający odpowiednio, że:

- 4.1.1) Nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
- 4.1.2) Nie zalega z uiszczeniem 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 składania ofert

5. W stosunku do spółki cywilnej:

Zamawiający na zasadzie art. 25 ustawy Pzp, żąda przedłożenia w ofercie umowy spółki cywilnej lub innego dokumentu, jako niezbędnego do przeprowadzenia postępowania, wskazującego na sposób reprezentowania spółki. Jeżeli złożenie oferty i podpisanie umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza zakres czynności zwykłych spółki, a z treści umowy spółki lub innego dokumentu, o którym mowa powyżej, nie wynika stosowne umocowanie danego wspólnika lub wspólników, dla ważności oferty wymagane jest jej podpisanie przez wszystkich wspólników albo wspólnika umocowanego w drodze odrębnej uchwały wspólników, stanowiącej załącznik do umowy spółki cywilnej bądź też przez pełnomocnika.

6. Pełnomocnictwo:

W przypadku, gdy upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy osoby, która podpisała ofertę, nie wynika z właściwego wypisu z rejestru sądowego lub wpisu do ewidencji działalności gospodarczej, oferta powinna zawierać również dokument potwierdzający to upoważnienie, np. odpowiednie pełnomocnictwo, umowa spółki cywilnej itp.

Pełnomocnictwo może mieć następujące formy: oryginał lub odpis pełnomocnictwa poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem lub kopia pełnomocnictwa poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do składania oferty w imieniu Wykonawcy.

W przypadku nie złożenia do oferty pełnomocnictwa zgodnie z wymogami z niniejszego punktu powyżej, tj: oryginał lub odpis pełnomocnictwa poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem lub kopia pełnomocnictwa poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do składania oferty w imieniu Wykonawcy, wykonawcy są zobowiązani dołączyć je w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez notariusza.

7. Oferta uczestników konsorcjum musi

zawierać wskazanie pełnomocnika do reprezentowania członków konsorcjum w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Uwaga! Treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zastosowanie mają przepisy § 4 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 roku w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane.

8. Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, co Wykonawca, o czym mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp, albo informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej, zgodnie z załącznikiem nr 8 do SIWZ.

<p>VII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. W postępowaniu wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują przynajmniej w jeden z następujących sposobów: <ol style="list-style-type: none"> a) pisemnie, na adres Zamawiającego: SZPITALA TCZEWSKIE S.A., ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew. b) faksem na numer: 58-531-38-30. c) drogą elektroniczną na adres: dombrowski.robort@szpitaletczewskiesa.pl (preferowane) <p>lub zgodnie z wyborem Zamawiającego jeśli zostanie przez niego konkretnie wskazany.</p> 2. Pismo może być każdorazowo poprzedzone faksem (58) 531-38-30 lub drogą elektroniczną, a jego oryginał niezwłocznie przekazany w formie pisemnej. W przypadku przesłania korespondencji faksem, każda ze stron zobowiązana jest na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzić fakt ich otrzymania. Korespondencja przesłana za pomocą faksu oraz poczty elektronicznej do Zamawiającego, po godzinie 14.30 zostanie zarejestrowana w następnym dniu pracy Zamawiającego i uznana za wniesioną w dniu jej zarejestrowania. 3. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego na piśmie o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem składania ofert. Pismo można przesłać faksem lub drogą mailową (preferowane), niezwłocznie oryginał wysyłając pocztą. Zamawiający udzieli wyjaśnień, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. 4. Zamawiający wszelkie informacje, m.in. treść zapytań i odpowiedzi, zmiany SIWZ, informacje o wyborze najkorzystniejszych ofert, do których umieszczenia na stronie internetowej jest zobowiązany, publikuje na stronie www.szpitaletczewskiesa.pl <u>Umieszczone przez Zamawiającego informacje stają się automatycznie integralną częścią SIWZ. Wszelkie informacje i wprowadzone przez Zamawiającego zmiany są wiążące dla Wykonawcy, jeśli zostały przekazane przed terminem złożenia ofert.</u> Jeśli Zamawiający przekaze Wykonawcy informacje, o których mowa w pkt. 4, powyżej (nie dotyczy informacji do których przekazania Zamawiający jest zobowiązany przed terminem otwarcia ofert), drogą faksową lub elektroniczną (mail) przyjmuje się, że Wykonawca zapoznał się z treścią korespondencji w chwili wysłania ich przez Zamawiającego. W tym celu Wykonawcy, w formularzu ofertowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ, mają obowiązek podać aktualne, działające numery faksów lub aktualny adres e-mail. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za następstwa błędnie podanego numeru faksowego lub adresu e-mail. <i>UWAGA: Udostępnienie protokołu z otwarcia ofert na druku ZP-12 odbędzie się poprzez publikację na stronie internetowej Zamawiającego, niezwłocznie po otwarciu ofert</i> 5. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców. 6. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami: <ol style="list-style-type: none"> a) Robert Dombrowski – Pełnomocnik ds. Zamówień Publicznych i Jakości, dombrowski.robort@szpitaletczewskiesa.pl
<p>VIII. Wymagania dotyczące wadium</p>	<p>ZAMAWIAJĄCY NIE WYMAGA WNIESIENIA WADIUM</p>
<p>XIX. Termin związania z ofertą</p>	<p>Termin związania ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert</p>
<p>X. Opis sposobu przygotowania ofert</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na jeden lub wiele pakietów. 2. Ofertę należy sporządzić zgodnie z niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia i przepisami Ustawy Prawo Zamówień Publicznych. 3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej. 4. Kopie dokumentów muszą zostać przez Wykonawcę poświadczona za zgodność z oryginałem. 5. Załączniki do SIWZ, które wymagane są jako wypełnione wzory dokumentów należy sporządzić wg załączonych do specyfikacji istotnych warunków zamówienia wzorów z podaniem co najmniej wszystkich wymienionych w nich danych. 6. Wszystkie strony oferty zawierające treść muszą zostać podpisane / zaparafowane przez Wykonawcę lub osobę/y przez niego upoważnioną/e zgodnie z wymogami punktu VI.6 SIWZ 7. Wszystkie miejsca w dokumentach oferty, w których Wykonawca po napisaniu naniósł zmiany, muszą zostać podpisane przez osobę, o której mowa powyżej, w pkt. 6 8. Informacje zawarte w ofercie, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, muszą być oznaczone klauzulą: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” i wydzielone w formie załącznika. Należy również określić strony oferty, na której znajdują się zastrzeżone informacje. Wykonawca nie może zastrzec informacji i dokumentów, których jawność wynika z innych aktów prawnych, w tym m.in. z zapisu art.86 ust.4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych. 9. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Prawo Zamówień Publicznych oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane.

	<p>10. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania oferty lub niedostarczenia jej w wymaganym terminie.</p> <p>11. Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w przetargu obciążają wyłącznie Wykonawcę.</p> <p>12. UWAGA: Wykonawcy z wymaganą reprezentacją łączną powinni przyjąć, że w każdym przypadku, gdy w specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest mowa o osobie uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy, chodzi o osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.</p> <p>13. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane do Zamawiającego na adres:</p> <p style="text-align: center;">SZPITALA TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA UL. 30 STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW oraz opisane: „Przetarg nieograniczony 14/PN/2014</p> <p style="text-align: center;">Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności „Nie otwierać przed dniem 13-08-2014 r. do godziny 11:15”</p> <p style="text-align: center;"><u>UWAGA: Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe otwarcie oferty niezabezpieczonej w powyższy sposób</u></p> <p>14. Opakowanie poza oznakowaniem jak wyżej, musi zawierać nazwę i adres Wykonawcy, aby w przypadku złożenia oferty po terminie przewidzianym do składania ofert zwrócić taką ofertę Wykonawcy - bez otwierania</p> <p>15. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed terminem składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.</p> <p>16. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta należy opatrzyć napisem „ZMIANA”.</p> <p>17. Powiadomienie o wycofaniu oferty powinno być zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Powiadomienie to należy opatrzyć napisem „WYCOFANIE”.</p> <p>18. UWAGA: ilekroć w SIWZ pojawi się nazwa własna danego produktu / producenta, oznacza to, że dopuszcza się także produkt / rozwiązanie równoważne.</p> <p>19. Ilekroć na którymkolwiek etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i w jakimkolwiek dokumencie pojawi się nazwa „SIWZ” lub jej rozszerzenie tj.: „Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia” należy przyjąć, że chodzi także o wszystkie załączniki wskazane w SIWZ, niezbędne do sporządzenia oferty przez Wykonawcę.</p>
<p>XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert</p>	<p>1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego tj: SZPITALA TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA UL. 30 STYCZNIA 57/58. 83-110 TCZEW w SEKRETARIACIE – pok. Nr 3 - I piętro, budynek G, w dniach od poniedziałku do piątku, w godz. od 8.00 do 15.00 - do dnia 13-08-2014r. do godz. 11.00</p> <p>2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 13-08-2014r. o godz. 11.15 w siedzibie Zamawiającego j.w. w pok. nr 17 - ZAMÓWIENIA PUBLICZNE, budynek G.</p>
<p>XII. Opis sposobu obliczania ceny</p>	<p>1. Cena oferty musi zostać określona z uwzględnieniem wszystkich kosztów, które poniesie Wykonawca w związku z realizacją zamówienia. Cena oferty musi być podana w złotych polskich brutto i netto.</p> <p>2. Cena określona w ofercie musi być skalkulowana w sposób jednoznaczny, bez podziału na wartości zależne od wielkości zamówienia, zawierająca koszty:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ceny przedmiotów zamówienia; - ubezpieczenia i transportu do i z miejsca dostawy, a także rozładunku i wniesienia; - opłat pośrednich; - należności celnych (cło, podatek graniczny); - podatku VAT i akcyzy; <p>3. Cena oferty stanowi wartość umowy i będzie niezmienna w toku realizacji całej umowy, z zastrzeżeniem sytuacji, o których mowa w pkt. XVI.2 SIWZ</p> <p>4. Cenę za całodobowe wyżywienie pacjenta należy uśrednić, biorąc pod uwagę wszystkie diety i wymogi Zamawiającego, co do realizacji przedmiotowego zamówienia. Jedynie dla celów informacyjnych należy podzielić ogólną cenę za wyżywienie pacjenta na ceny śniadań, obiadów i kolacji – zgodnie z tabelą cenową zawartą w załączniku nr 1 do SIWZ – Formularzu Ofertowo – Cenowym.</p>
<p>XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert</p>	<p style="text-align: center;">cena oferty (brutto) - 100 %</p> <p>przy czym każdej ofercie (nie odrzuconej) przyznana będzie liczba punktów obliczona według następującego wzoru:</p>

	$P_{of} = \frac{C_{min}}{C_{of}} \times 100$ <p>gdzie:</p> <p>P_{of} - liczba punktów przyznanych ofercie, C_{min} - najniższa z oferowanych cen, C_{of} - cena rozpatrywanej oferty.</p> <ol style="list-style-type: none"> Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta: <ul style="list-style-type: none"> - odpowiada wymaganiom określonym w ustawie Prawo Zamówień Publicznych, - odpowiada wszystkim wymaganiom zawartym w SIWZ, - uzyska najwyższą wartość oceny punktowej. Oferty będą oceniane w odniesieniu do kryterium najniższej ceny, a oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania kryterium, otrzyma maksymalną ilość punktów, czyli 100. Pozostałym Wykonawcom, spełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty oraz wezwać do uzupełnienia dokumentów i oświadczeń. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej. Oferta zostanie odrzucona w przypadkach określonych w art. 89 ustawy PZP.
<p>XIV. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego</p>	<ol style="list-style-type: none"> Niezwłocznie po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty, wykonawcach, których oferty zostały odrzucone oraz wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w punkcie XIV.1 SIWZ również na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie. Zamawiający w formie pisemnej, telefonicznej, elektronicznej lub w formie faksu zawiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie zawarcia umowy na wykonanie zamówienia, zgodnie z art. 94 ust. 1 ustawy PZP, gdzie zawarcie umowy nastąpi w terminie związania ofertą nie wcześniej niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty. W przypadku, kiedy w postępowaniu została złożona tylko jedna oferta, zgodnie z art. 94 ust. 2, pkt 1a, Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w art. 94 ust. 1 ustawy PZP Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
<p>XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy</p>	<p>Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy</p>
<p>XVI. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach</p>	<ol style="list-style-type: none"> Obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy, terminy, kary umowne oraz inne istotne postanowienia umowy, która zostanie zawarta pomiędzy Zamawiającym a wybranym Wykonawcą, są określone w projekcie umowy - zał. nr 5 do SIWZ. Zmiany i uzupełnienia umowy mogą mieć miejsce tylko w przypadkach określonych w Ustawie Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm), lub w przypadku wystąpienia następujących zdarzeń: <ol style="list-style-type: none"> Ustawowej zmiany podatku VAT (zmianie ulegnie tylko cena brutto). Wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia. Wystąpienia konieczności przedłużenia terminu realizacji usług, w związku z koniecznością udzielenia zamówień uzupełniających (do 5% wartości zamówienia podstawowego) lub skorzystania z zamówień uzupełniających bez konieczności przedłużania terminu realizacji usług. W związku z tym, iż wartość umowy określona w § 3, ust. 1, pkt b) jest wielkością szacunkową, uzależniona od ilości przyjętych pacjentów oraz treści wynegocjowanych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia, usługi mogą zostać zredukowane do faktycznych potrzeb, wówczas termin realizacji usług objętych umową może zostać skrócony, lub redukcja świadczonych usług może odbyć się bez konieczności skracania terminu realizacji umowy. ZAMAWIAJĄCY może odstąpić od Umowy w następujących sytuacjach: <ol style="list-style-type: none"> w przypadku i terminie określonym w Art. 145 Ustawy PZP w przypadku, w którym WYKONAWCA realizuje usługi objęte Umową w sposób rażąco nierzetelny lub w inny rażący sposób naruszy jej postanowienia - w terminie 7 dni. w przypadku o którym WYKONAWCA pięciokrotnie zostanie obciążony karą umowną wynikającą z postanowień zapisów § 6, ust. 1 umowy - w terminie 14 dni. w przypadku o którym mowa § 6, ust. 1.1 umowy - w terminie natychmiastowym. W sytuacjach opisanych w § 7, ust. 4, pkt b), w § 7, ust. 4, pkt c i w § 7, ust. 4, pkt d), zastosowanie mają zapisy § 6, ust. 2 umowy WYKONAWCA może odstąpić od umowy w następujących sytuacjach: <ol style="list-style-type: none"> w przypadku, jeśli opóźnienie z uiszczaniem jakiegokolwiek miesięcznej płatności w trakcie obowiązywania Umowy, o której mowa w § 3 ust.1, pkt a) Umowy, mimo pisemnego wezwania do zapłaty

	<p>przekroczy 60 dni od chwili doręczenia wezwania ZAMAWIAJĄCEMU - w terminie 7 dni.</p> <p>5. Jako sposób zmian i uzupełnień dozwolonych w treści niniejszej umowy ustala się formę pisemnego oświadczenia, które każdorazowo powinno zawierać uzasadnienie.</p>
XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia	Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm) wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy, dla zamówień o wartości szacunkowej zamówienia poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa Zamówień Publicznych
XVIII. Zaliczki	Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia
XIX. Przystąpienie do przetargu podmiotów występujących wspólnie	<p>1. W oparciu o art. 23 ust. 1 Ustawy Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia w formie KONSORCJUM.</p> <p>2. W przypadku, o którym mowa powyżej Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo należy załączyć do oferty.</p> <p>3. Zamawiający wszelką korespondencję (oświadczenia, dokumenty itp.) będzie kierował do pełnomocnika/ lidera konsorcjum.</p> <p>4. Jeżeli oferta wykonawców, o których mowa powyżej zostanie wybrana Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych podmiotów.</p> <p>5. Wykonawcy, o których mowa powyżej ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.</p> <p>6. Do Wykonawców występujących wspólnie stosuje się przepisy dotyczące Wykonawcy.</p>
XX. Oferty częściowe	TAK. 2 części zwane Pakietami.
XXI. Umowa ramowa	NIE PRZEWIDUJE SIĘ
XXII. Oferty wariantowe	NIE PRZEWIDUJE SIĘ
XXIII. Zamówienia uzupełniające	DO 5% ZAMÓWIENIA PODSTAWOWEGO
XXIV. Informacja na temat możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom	Zamawiający nie dopuszcza udziału podwykonawców.
XXV. Załączniki do SIWZ	<p>1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowo - cenowy (wzór)</p> <p>2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie z art. 22 ust. 1 (wzór)</p> <p>3. Załącznik nr 3 - Oświadczenie z art. 24 ust. 1 (wzór)</p> <p>4. Załącznik nr 4 – Szczegółowy opis przedmiotu</p> <p>5. Załącznik nr 5 – Projekt umowy</p> <p>6. Załącznik nr 6 – Wykaz usług (wzór)</p> <p>7. Załącznik nr 7 – Wykaz dietetyków wykonawcy (wzór)</p> <p>8. Załącznik nr 8 – Oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej (wzór)</p> <p>9. Załącznik nr 9 – Zobowiązanie innych podmiotów (wzór)</p>

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ (WZÓR)

<p><i>(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)</i></p>	<p>FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY</p>
--	---

Dla

SZPITALA TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA
UL. 30 STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o zamówienie publiczne nr 14/PN/2014 prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego żywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

MY NIŻEJ PODPISANI

działając w imieniu i na rzecz

(nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców)

(w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy(firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum)

1. OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie i zgodnie z warunkami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

2. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.

3. OFERUJEMY

wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie Pakietu / Pakietów nr :

a) za wartość netto:..... PLN

(słownie:)

b) za cena brutto w wysokości PLN

(słownie:)

zgodnie ze opisem i wymogami zawartymi, w załączniku nr 4 do SIWZ, zgodnie z poniższą tabelą cenową, i potwierdzamy, że załącznik 4 do SIWZ, o którym mowa stanowi integralną część oferty razem z niniejszym załącznikiem nr 1 do SIWZ – Formularzem Ofertowo - Cenowym i jest podstawą do skalkulowania ceny ofert. Akceptujemy fakt, iż ilość planowanych posiłków w niniejszym postępowaniu jest wielkością szacunkową, zależną od min. ilości kontraktów podpisanych z NFZ, a tym samym ilości pacjentów i wartość ta może zostać zredukowana do faktycznych potrzeb Zamawiającego, do czego nie zgłaszamy zastrzeżeń.

Pakiet nr 1. Tabela cenowa (należy wypełnić tylko w przypadku składania oferty w zakresie Pakietu nr 1)

L.p.	Opis	J.m.	Ilość planowanych posiłków na 12 miesięcy (wyżywienie całodobowe)	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT %	Kwota VAT PLN	Cena (brutto) PLN
1	Całodobowe wyżywienie pacjenta	Ust.	69.000					

UWAGA: Wszystkie puste miejsca w tabeli cenowej muszą zostać wypełnione zgodnie z nazwą kolumn

Pakiet nr 2. Tabela cenowa (należy wypełnić tylko w przypadku składania oferty w zakresie Pakietu nr 2)

L.p.	Opis	J.m.	Ilość planowanych posiłków na 12 miesięcy (wyżywienie całodobowe)	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT %	Kwota VAT PLN	Cena (brutto) PLN
1	Całodobowe wyżywienie pacjenta	Ust.	16.460					

UWAGA: Wszystkie puste miejsca w tabeli cenowej muszą zostać wypełnione zgodnie z nazwą kolumn

4. ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ do wykonania zamówienia w terminach określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

5. AKCEPTUJEMY warunki płatności określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (projekt umowy).

6. UWAŻAMY SIĘ za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

7. ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY sami.

8. OŚWIADCZAMY, iż niniejsza oferta oraz wszelkie załączniki do niej są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji z wyjątkiem stron nr _____*

*podać nr stron, z których informacje oferty są uprawnione do utajnienia. UWAGA: Nie wypełnienie pustego pola jest równoznaczne z oświadczeniem Wykonawcy, iż oferta i wszystkie do niej załączniki są jawne.

9. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

10. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres: _____

_____ Faks:/e-mail: _____

UWAGA: Nie wypełnienie pustego pola jest równoznaczne z oświadczeniem Wykonawcy, iż adres do korespondencji jest tożsamy, z adresem siedziby Wykonawcy. W przypadku braku informacji odnośnie numeru faksu lub adresu e-mail Zamawiający uzna za obowiązujący numer / adres dostępny na jakimkolwiek dokumencie złożonym wraz z ofertą lub dostępny w wyszukiwarce internetowej.

11. OFERTE niniejszą składamy na _____ kolejno ponumerowanych stronach.

12. POD GROŻBĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI KARNEJ oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, na dzień otwarcia ofert (art. 233 k.k.)

13. ZAŁĄCZNIKAMI do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są: załączniki nr 2,3,4,5,6,7,8, ... do SIWZ.

_____ dnia __.__.____ r.

(*podpis Wykonawcy/Wykonawców*)

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ (WZÓR)

<i>(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)</i>	OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU (zgodnie z art. 22 ust. 1)
---------------------------------------	---

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym nr 14/PN/2014, na:

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego żywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

oświadczamy, że:

1. Posiadamy uprawnienia, wymagane przepisami prawa, do wykonywania działalności i czynności w zakresie przedmiotu niniejszego zamówienia.
2. Posiadamy wiedzę i doświadczenie w zakresie przedmiotu niniejszego zamówienia.
3. Dysponujemy potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.
4. Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, zapewniającej wykonanie przedmiotu niniejszego zamówienia.

Na potwierdzenie spełnienia wyżej wymienionych warunków, do oferty załączamy wszelkie dokumenty i oświadczenia wskazane przez Zamawiającego w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

_____ dnia __.__.____ r.

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ (WZÓR)

<i>(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)</i>	OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU (zgodnie z art. 24 ust. 1 i 2)
---------------------------------------	--

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym nr 14/PN/2014 na:

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego żywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

oświadczamy, że _____ nie podlega

(oznaczenie Wykonawcy)

wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na mocy art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych z późn. zm. (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm).

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się (informacja):

1) Wykonawców, którzy wyrządzili szkodę nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie lub zostali zobowiązani do zapłaty kary umownej, jeżeli szkoda ta lub obowiązek zapłaty kary umownej wynosiły nie mniej niż 5% wartości realizowanego zamówienia i zostały stwierdzone orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania

1a) Wykonawców, z którymi Zamawiający rozwiązał lub wypowiedział umowę w sprawie zamówienia publicznego albo odstąpił od umowy w sprawie zamówienia publicznego, z powodu okoliczności, za które wykonawca ponosi odpowiedzialność, jeśli rozwiązanie albo wypowiedzenie umowy, albo odstąpienie od niej nastąpiło w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, a wartość niezrealizowanego zamówienia wyniosła, co najmniej 5% wartości umowy

2) Wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub, których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego

3) Wykonawców, którzy zalegają z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności, lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu

4) Osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego

5) Spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego

6) Spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo

skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego

7) Spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego

8) Osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego

9) Podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne, na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary

10) Wykonawców będących osobami fizycznymi, które prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769) – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku

11) Wykonawców będących spółką jawna, spółką partnerska, spółką komandytowa, spółką komandytowo-akcyjna lub osoba prawna, których odpowiednio wspólnika, partnera, członka zarządu, komplementariusza lub urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku

12) Wykonawców, którzy wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, z wyłączeniem czynności wykonywanych podczas dialogu technicznego, o którym mowa w art. 31a, ust. 1 Pzp lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba, że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2 Pzp

13) Wykonawców, którzy nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą, lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3, albo nie zgodzili się na przedłużenie okresu związania ofertą

14) Wykonawców, którzy złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania

15) Wykonawców, którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu

16) Wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.), złożyli odrębne oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w tym samym postępowaniu, chyba, że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia

_____ dnia __. __. ____ r.

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA 14/PN/2014

Przedmiotem zamówienia są usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności.

Przewiduje się podzielenie postępowania na 2 części, zwane Pakietami. Jest to związane z dowozem posiłków do lokalizacji Zamawiającego na terenie miasta Tczewa (Pakiet nr 1) i miasta Gniewu (Pakiet nr 2).

Kod główny CPV: 55.52.00.00-1 Usługi dostarczania posiłków

CPV: 55.40.00.00-4 Usługi podawania napoi

CPV: 55.32.10.00-6 Usługi przygotowania posiłków

CPV: 55.32.20.00-3 Usługi gotowania posiłków

CPV: 55.52.30.00-2 Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji

1. Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostarczanych posiłków oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu tych posiłków będzie spełnić wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010r. Nr 136 poz. 914 j.t. ze zm.) w aktach wykonawczych wydanych na podstawie wskazanej powyżej ustawy, a także z zasadami systemu HACCP. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w taki sposób, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich Zamawiającemu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

2. Wykonawca jest zobowiązany zatrudniać personel o kwalifikacjach zawodowych, doświadczeniu i wykształceniu niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, przez cały okres jego trwania.

Zamawiający wymaga aby pracownicy Wykonawcy, zajmujący się przygotowaniem, dowozem i dystrybucją posiłków posiadali aktualne badania lekarskie umożliwiające pracę w kontakcie z żywnością, potwierdzone stosownym zaświadczeniem lekarskim i zobowiązani byli do posiadania czystych jednolitych ubrań ochronnych i zachowania schludnego wyglądu osobistego.

3. Wykonawca w czasie trwania zamówienia jest zobowiązany do codziennego przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków według norm i zasad żywienia stosowanych w placówkach służby zdrowia. Wykonawca ma obowiązek, w procesie świadczenia usług, uwzględniać diety ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz postępować zgodnie z jadłospisem sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy muszą uwzględniać odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową. Wykonawca zapewni pacjentom posiłki dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, ale przede wszystkim odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie najwyższego standardu bezpieczeństwa produkcji posiłków, w

zgodnie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, w szczególności ich czystości mikrobiologicznej i fizykochemicznej.

W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosowanymi przepisami Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie.

4. Realizacja niniejszego zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym, obejmującym wszystkie święta, dni wolne od pracy, soboty i niedzielę – 7 dni w tygodniu.

Należy przewidzieć przygotowanie w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

5. Posiłki należy dostarczać punktualnie, zgodnie z poniższym harmonogramem i zasadami:

- Śniadania – 7.30 - 8.00 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Obiady – 12.00 - 12.30 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Kolacje – 16.30 - 17.00 (Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem, pod warunkiem zachowania świeżości posiłku, bez pogorszenia jakości dostarczonych posiłków).

Dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej będą, po uzgodnieniu z Wykonawcą, dostarczane w następujący sposób:

- Drugie śniadanie – razem z pierwszym śniadaniem
- Podwieczorek – razem z obiadem
- Posiłek nocny – razem z kolacją.

6. Szacunkowa roczna ilość wszystkich posiłków (całodobowe wyżywienie) wynosi ok. – 85.460 i należy przez to rozumieć 85.460 śniadań, 85.460 obiadów, 85.460 kolacji, z uwzględnieniem dodatkowych posiłków wynikających z poszczególnych diet stosowanych przez Zamawiającego, z tym, że:

- a) dla Pakietu nr 1 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 69.000
- b) dla Pakietu nr 2 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 16.460

Powyższe szacunkowe wartości zostały podane jedynie jako wartości orientacyjne dla Wykonawcy i nie stanowią podstawy dla przyszłych zamówień składanych przez Zamawiającego. Struktura tych wartości zależy bowiem od ilości aktualnie hospitalizowanych pacjentów.

Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta należy rozumieć wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie w skład którego wchodzi dodatek mięsny nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu oraz ryba 1 raz w tygodniu, dodatek węglowodanowy, dodatek warzywny w formie surowej lub po obróbce termicznej oraz napój), kolację, a w przypadku niektórych diet również dodatkowe posiłki takie jak: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny.

Przy sporządzaniu oferty Wykonawca zobowiązany jest tak skalkulować jej cenę, aby uwzględniała specyfikę diet. W przypadku diety cukrzycowej koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, podwieczorku do obiadu, a posiłku nocnego do kolacji. W swojej ofercie Wykonawca musi podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet, przy czym wsad do kotła nie może być mniejszy niż 70% wartości netto (tzw. osobodnia, na każdego żywionego), podanej ceny ofertowej. Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie Wykonawcy do okazania raportów żywienia. W przypadku wątpliwości, 1 raz

w miesiącu, Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy, do weryfikacji tych raportów przez PIH. Średnia wartość dziennego wsadu do kotła, określona na podstawie raportów, może wahać się w okresie tygodnia $\pm 5\%$.

7. Cena oferty Wykonawcy musi uwzględniać min. dowóz posiłków do lokalizacji Zamawiającego:

Dla Pakietu nr 1:

**A. Budynek A, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 16 % wszystkich posiłków)**

- parter: Oddział Intensywnej Terapii, Blok Operacyjny
- I piętro: Oddział Chirurgiczny
- II piętro: Oddział Ginekologiczny

**B. Budynek, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 10 % wszystkich posiłków)**

- parter: Oddział Położniczy

**C. Budynek, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 4 % wszystkich posiłków)**

- I piętro: Oddział Pediatryczny

**D. Budynek, ul. Paderewskiego 11, 83-110 Tczew
(ok. 23 % wszystkich posiłków)**

- Oddział Chorób Wewnętrznych (3 kondygnacje)

**E. Budynek, ul. 1-go Maja 2, 83-110 Tczew
(ok. 31 % wszystkich posiłków)**

- II piętro: Oddział Rehabilitacyjny
- I piętro: Oddział Hospicyjny
- I piętro: ZOL Tczew

Dla pakietu nr 2:

**A. Budynek, ul. 7 Marca 10, 83-140 Gniew
(ok. 16 % wszystkich posiłków)**

ZOL Gniew

Obowiązkiem Wykonawcy będzie dostarczanie posiłków do pomieszczeń dystrybucji w ww. lokalizacjach.

8. Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców, a także napój.

8.1. Obiad musi być dwudaniowy tj.: **zupa** (zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów takich jak np. zupy w proszku) + **drugie danie** w skład którego wchodzi dodatek mięsny nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 1 raz w tygodniu

ryba (Zamawiający wymaga, aby przynajmniej raz w tygodniu w jadłospisie uwzględniona została ryba we wszystkich rodzajach diet), dodatek węglowodanowy np.: ziemniaki, makarony, kasze, ryż, dodatek składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej), napój (kompot).

Wartość kaloryczna **obiadu powinna mieścić się w przedziale 800-1000 kcal z dodatkiem**

8.2. Podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej pięcioposiłkowej powinien zawierać np.: jogurt naturalny, kefir, maślanekę, grahamkę z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, kaszę manną bez cukru, suchary bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru.

8.3. W diecie cukrzycowej i niskocholesterolowej należy uwzględniać napoje bez dodatku cukru, pieczywo graham lub razowe, dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina itp.

8.4. Wyklucza się, poza dietą podstawową i wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety: wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, jaja smażone, produkty działające wzdymająco (np. kalafior, kapusta, groch, bób, fasola, soczewica), warzywa i owoce konserwowane marynowane, pikantne przyprawy, zasmażki, potrawy bardzo kwaśne (np. kapusta kiszona) lub potrawy zakwaszane octem, puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane, tłuszcze takie jak: słonina, smalec, boczek, łój wołowy i barani, dosładzane pieczywo np. barwione karmelem, torty, ciastka i ciasta z kremem.

9. Posiłki muszą być dostarczane w temperaturze:

- zupy 75 C,
- drugie danie obiadowe 65 C,
- gorące napoje 80 C,
- sałatki, surówki 4 C.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli temperatur dostarczanych posiłków.

10. Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników szpitala z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 14.00 z przyjętą procedurą (telefonicznie, email, fax itp.).

11. Korekty zamówień dotyczące obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 7.30 tego samego dnia.

12. Wykonawca musi liczyć się z ewentualnością nieprzewidzianego dostarczenia dodatkowej porcji żywienia, o ile zajdzie potrzeba nagłego przyjęcia pacjenta do szpitala, czego wcześniej Zamawiający nie mógł przewidzieć. Wykonawca zostanie o tym poinformowany telefonicznie.

13. Posiłki należy dostarczać wg ustalonego harmonogramu, w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału i rodzaju posiłku, zapewniających odpowiednią temperaturę posiłku. Naczynia te muszą posiadać atest umożliwiający ich kontakt z żywnością. Termosy wraz z wkładami zabezpiecza Wykonawca. Forma dostarczanych posiłków winna umożliwiać ich estetyczne i apetyczne porcjowanie oraz serwowanie.

14. Naczynia transportowe, w których pakowana jest żywność, mają być czyste, bez uszkodzeń, bez zmian fizycznych, mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.

15. Termosy mają być szczelnie zamykane, tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

16. Naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.

17. Indywidualne naczynia i sztucce nie są wymagane, jednakże Zamawiający może zwrócić się z prośbą do Wykonawcy o dostarczenie naczyń i sztucców, jeśli zaistnieje taka potrzeba.

18. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją posiłków.

19. Zakupy surowców do wykonania posiłków, Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość.

20. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

21. Obowiązkiem Wykonawcy jest dostarczenie normatywnych próbek żywności sporządzanej dla Zamawiającego w danym dniu, na każde żądanie Zamawiającego, na wskazany przez niego Oddział, celem wykonania ewentualnych badań jakości pokarmu.

22. Obowiązkiem Wykonawcy będzie codzienny odbiór i utylizacja odpadków żywnościowych z lokalizacji Zamawiającego.

23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w jak najkrótszym czasie, nie przekraczającym jednak 0,5 godziny (30 minut) od chwili zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

24. W przypadku zakwestionowania przez SANEPID prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego i w wyniku tego nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy. Wykonawca ponadto ponosi odpowiedzialność cywilną, w przypadku zawinionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.

25. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania tygodniowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne, obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup pacjentów – Szpitala.

26. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów będzie obowiązkowo przygotowywał w menu surówki/sałatki do drugiego dania, z uwzględnieniem świeżych, sezonowych warzyw i owoców oraz porcję mięsa lub ryby. Żaden posiłek przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.

27. W jadłospisie ponadto należy uwzględnić poza wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety:

- zupę mleczną (7 razy w tygodniu - na śniadanie);
- mieszane pieczywo pokrojone (graham, żytnie, pszenne – na śniadanie i kolację);
- różnorodne wędliny (na śniadanie i kolację);
- do śniadań i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców;
- zróżnicowane potrawy mięsne;
- zróżnicowane potrawy mączne (kluski, naleśniki, placki, makaron);
- dużą ilość warzyw w postaci dodatków – wszystkie posiłki;
- potrawy z ryb (min. 1 raz w tygodniu na obiad);
- różnorodne kasze (na obiad);
- zróżnicowane napoje na bazie mleka (kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao – na śniadanie);
- herbatę (dwa rodzaje w saszetkach) – do kolacji
- dodatek tłuszczowy – masło (na śniadanie i kolację)
- dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego, jako dodatek do pieczywa (np. chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty) – śniadanie i kolacja

28. Jadłospis powinien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany. W takim przypadku Wykonawca dostarczy w trybie natychmiastowym poprawiony jadłospis, uwzględniający uwagi Zamawiającego. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis musi zawierać gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych, a także informację o ich kaloryczności, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania.

28.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.

28.2. Jadłospis dostarczany przez Wykonawcę każdorazowo musi zostać sporządzony i podpisany przez dietetyka Wykonawcy. Dietetyk Wykonawcy ponosi odpowiedzialność za poprawność sporządzonego jadłospisu.

28.3. W związku z tym, iż w lokalizacjach Zamawiającego, pracownicy Zamawiającego zajmują się dystrybucją posiłków dla poszczególnych pacjentów, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć spełniające funkcje miar odpowiednie akcesoria kuchenne np. jednakowe dla każdej lokalizacji Zamawiającego chochle do zupy, łyżki do nakładania ziemniaków, kasz, ryżu, surówki itp. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany będzie przeliczyć gramatury poszczególnych składników posiłku na porcje odmierzone ww. akcesoriami kuchennymi. Przeliczenie gramatur może zostać podane od razu w jadłospisie, bądź w innej formie nie budzącej wątpliwości co do ilości każdej porcji.

29. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności posiłków z jadłospisem oraz gramatury porcji.

30. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu, na każde jego żądanie, wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek, wraz z wykazem gramatury.

31. W trakcie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet jak również ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów, na danych oddziałach (lokalizacjach Zamawiającego).

32. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących, które posiadają atest PZH.

33. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

Wykaz stosowanych diet u Zamawiającego

1. Dieta podstawowa

Określa racjonalny, prawidłowy sposób żywienia ludzi niewymagających diety, zdrowych jak i przebywających w szpitalu. Służy za podstawę do planowania diet leczniczych. Z uwagi na zmieniony tryb życia, małą aktywność fizyczną pacjentów leżących w szpitalach, ograniczone są w diecie potrawy ciężkostrawne, wzdymające. Dieta powinna być różnorodna. W każdym posiłku w miarę możliwości powinny się znaleźć produkty ze wszystkich 6 grup produktów. Jadłospisy powinny być planowane na 7 lub 14 dni, by uniknąć powtarzania się potraw. Należy uwzględnić różne techniki przyrządzania posiłków, ograniczyć sól, słodczyce i potrawy smażone z dużą ilością tłuszczu. W jadłospisie powinny znaleźć się produkty przewidziane w dziennej racji pokarmowej. Produkty można zamieniać w ramach tej samej grupy, pieczywo-kasza-mąka, mleko-ser, mięso-jaja. Posiłki podawane są pacjentom regularnie o tych samych godzinach.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 75-80 g

Tłuszcz 65 g

Węglowodany przyswajalne 275 g

Błonnik pokarmowy 30-40 g

Dieta ta może podlegać modyfikacji pod względem ilości kalorii. I tak dla osób wyniszczonych, rekonwalescentów wartość energetyczna diety musi być wyższa i będzie wynosić 2500, 2800 lub 3000 kcal. Z kolei dla osób z nadwagą, ilość dostarczanych kalorii można zmniejszyć do 1800 i mniej.

2. Dieta bogato-resztkowa

Jest modyfikacją diety podstawowej polegającą na zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego oraz płynów, które korzystnie wpływają na perystaltykę jelit. Mają tu zastosowanie takie produkty jak otręby pszenne, gruboziarniste produkty zbożowe – kasza gryczana, kasza

jęczmienna, pieczywo razowe, graham, pieczywo chrupkie. Zaleca się 2-3 razy dziennie po łyżce otrąb, które można dodawać do sałatek, jogurtu, potraw mielonych itp. Należy zwiększyć podaż wapnia o 10% i płynów co najmniej do 2 litrów na dobę. Skuteczne w zwalczaniu zaparc są suszone owoce takie jak śliwki, rodzynki, figi oraz buraki i papryka. Produkty z dużą ilością błonnika należy zwiększać stopniowo do 40-50 g na dobę. Korzystnie na perystaltykę jelit działają także: kefir, jogurty, miód, prawdziwa kawa, śmietanka, kompot z suszonych śliwek, masło, oliwa z oliwek, oleje, surówki, siemię lniane, rosół, mocno przyprawione potrawy. W diecie **bogato resztkowej** należy ograniczyć potrawy, które zmniejszają perystaltykę jelit. Należą do nich: kluski, białe pieczywo, ryż, kasza manna, mąka ziemniaczana, ciastka z kremem, banany. Wykluczyć z jadłospisu należy mocną herbatę, suszone czarne jagody, produkty suche oraz powodujące wzdęcia – groch, fasolę, bób, warzywa kapustne.

Przy tej diecie dozwolone są wszystkie techniki kulinarne, zwraca się natomiast uwagę na stopniowe zwiększanie ilości surowych owoców i warzyw.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 70-75 g 14,5

Tłuszcz 40 g 29,5

Węglowodany 280 g 56

Błonnik >40 g

3. Dieta łatwo strawna

Powinna pokryć zapotrzebowanie energetyczne i składniki pokarmowe tak jak przy diecie podstawowej. Różnica polega tylko na doborze produktów łatwo strawnych oraz technik przygotowania posiłków. Wykluczyć należy potrawy tłuste, smażone, wzdymające, ostro przyprawione. Należy też częściowo zmniejszyć ilość błonnika w diecie. Zalecana ilość błonnika to do 25 g na dobę. Błonnik można zredukować lub uczynić go mniej drażniącym poprzez podawanie delikatnych warzyw, dojrzałych owoców, przecierów i soków, obieranie, przecieranie przez sito, gotowanie, stosowanie oczyszczonych produktów zbożowych. Z pieczywa pełnoziarnistego w tej diecie można podawać tylko graham z wyjątkiem stanów pooperacyjnych i zapalnych żołądka, kiedy to pieczywo pełnoziarniste należy całkowicie wykluczyć. W diecie łatwo strawnej potrawy gotuje się lub przyrządza na parze. Można także dusić i smażyć bez tłuszczu oraz piec w folii, pergaminie, naczyniach ceramicznych, na ruszcie. Smażenie i pieczenie z użyciem tłuszczu jest całkowicie wykluczone (zasmażki do zupy także).

Tłuszcze zaleca się stosować na surowo do gotowych już potraw. Można używać oleju słonecznikowego, sojowego, kukurydzianego, rzepakowego bezerukowego, oliwy z oliwek, masła, śmietany i miękkich margaryn. Posiłki należy spożywać w ciągu dnia, w określonych godzinach i w niewielkich objętościach

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 75-80 g

Tłuszcz 65 g

Węglowodany 275 g

Błonnik <25 g

4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)

Dieta ta jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Zawiera ona mniejsze ilości tłuszczu zwierzęcego i produktów bogatych w cholesterol. Dopuszczalne tłuszcze to olej słonecznikowy, sojowy, kukurydziany, rzepakowy bezerukowy, z pestek winogron, zarodków pszennych, oliwa z oliwek, w niewielkiej ilości masło i miękkie margaryny. Niedopuszczalne są: słonina, smalec, boczek, łój. Ze względu na mniejszą ilość tłuszczu, w diecie tej należy zwiększyć ilość warzyw bogatych w beta karoten.

Wykluczone są produkty ciężko strawne, wzdymające, długo zalegające w żołądku, ostro przyprawione, produkty zbożowe gruboziarniste. Białko powinno być rozłożone równomiernie na podstawowe posiłki.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 80-85 g

Tłuszcz 35-40 g

Węglowodany 300 g

Błonnik <20 g

5. Dieta trzustkowa

Rola diety przy uszkodzeniu trzustki umiarkowanego stopnia polega na wyrównaniu niedoborów żywieniowych, ograniczeniu biegunek tłuszczowych i objawów bólowych oraz opanowaniu zaburzeń poziomu glukozy we krwi w celu zahamowania utraty masy ciała i usprawnienia leczenia.

Dieta powinna być lekkostrawna ze znacznym ograniczeniem spożycia tłuszczów i cukrów prostych, oraz nieco zwiększoną ilością łatwostrawnego białka.

- Jadane potrawy powinny być lekkie i o wysokiej wartości odżywczej;
- Należy spożywać posiłki świeżo przygotowane (przyrządane tego samego dnia);
- Należy uwzględnić podawanie warzyw;
- Powinno się spożywać 3 porcje chudego niesłodzonego nabiału dziennie;
- Należy spożywać co najmniej 3 porcje chudych ryb tygodniowo;
- Należy całkowicie wyeliminować z diety tłuste mięso i wędliny;
- Tłuszcze dobrej jakości (olej, oliwa z oliwek) należy spożywać w bardzo ograniczonych ilościach;
- Należy ograniczyć ostre przyprawy;

6. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, której zadaniem jest ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, neutralizowanie soku żołądkowego, niedrażnienie błony śluzowej. W diecie tej ogranicza się mocne rosoly, buliony, mocne wywary warzywne, grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, nierozcieńczone soki z owoców i warzyw, kawę naturalną, mocną herbatę, produkty marynowane, pikantne, słone, smażone potrawy, ostre przyprawy. Ilość białka w diecie zwiększa się do 1,2 g/kg masy ciała. Nie należy podawać mleka w ilościach większych niż 0,7-1 litr na dobę. Należy ograniczyć ilość błonnika, niewskazane jest pieczywo razowe, kasze, surowe warzywa i owoce. Potrawy powinny mieć konsystencje papkowatą. Posiłki powinny być podawane o tych samych godzinach w niewielkich objętościach.

Potrawy nie powinny być ani za gorące ani za zimne, aby uniknąć przekrwienia żołądka. Potrawy najlepiej przyrządzać gotując w wodzie, na parze, w kombiwarach, lub dusząc bez tłuszczu. Tłuszcz dodaje się do gotowych potraw. Warzywa i owoce należy podawać gotowane i rozdrobnione. Soki owocowo-warzywne najlepiej rozcieńczać mlekiem.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 70 g

Węglowodany 260 - 265 g

Błonnik <25 g

7. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)

Dieta przewidziana przede wszystkim dla chorych na cukrzycę, celem uzyskania jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru w ciągu doby. Dieta polega na ograniczeniu i/lub wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy i sacharozy na korzyść większego spożycia węglowodanów złożonych i błonnika pokarmowego. Dieta zostaje dopasowana indywidualnie do chorego, biorąc pod uwagę płeć, wiek, wzrost, masę ciała (rzeczywistą, należną), aktywność fizyczną, stan fizjologiczny (karmienie, ciąża), ważne są również choroby, które współuczestniczą z cukrzycą. Produkty zalecane: woda mineralna, herbata, kawa zbożowa, napoje z kwaśnego mleka, chleb razowy, chleb graham, chleb pełnoziarnisty, chude mięsa i wędliny, chude ryby, twarogi chude, warzywa i potrawy z warzyw ubogowęglowodanowych (rzodkiewka, sałata, cykoria, ogórki, rabarbar, szczypiorek, szparagi, szpinak, grzyby, boćwinka, brokuły, cebula, kabaczek, kalafior, pomidory, szczaw, papryka), ryż brązowy, kasza, makaron, ziemniaki, owoce, kompoty, kisiele, przyprawy łagodne. W diecie cukrzycowej należy planować posiłki z jak największą ilością produktów o niskim indeksie glikemicznym. Dieta powinna być urozmaicona, dostarczać wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Potrawy przyrządzane z ograniczeniem tłuszczu, gotowane (al dente), pieczone i duszone. Ważne, aby chory otrzymał 5 posiłków dziennie.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 75 g

Tłuszcz 66 g

Węglowodany 250

Błonnik >30 g

8. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata

Dieta zbliżona do diety łatwo strawnej, potrawy różnią się konsystencją. Bardzo ważnymi składnikami w tej diecie są białko pochodzenia zwierzęcego, witamina C, witaminy z grupy B i składniki mineralne. Potrawy są gotowane, najlepsze są zupy przecierane i zupy krem. Warzywa i owoce podaje się w postaci soków lub gotowane, rozdrobnione. Mięsa gotowane mielone najlepiej podawać z sosami.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 65-70 g

Węglowodany 270 g

Błonnik <20 g

9. Dieta kleikowa

Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z kaszy jęczmiennej, ryżu, płatków owsianych, również kaszy manny, rozmoczonych sucharów i czerstwej bułki, do popicia najczęściej stosuje się gorzka herbatę, rumianek, miętę. Istnieją modyfikacje diety w zależności od stopnia nasilenia jednostki chorobowej np. do diety można dodawać również masło, mleko, twaróg, przetarte owoce, warzywa, puree z ziemniaków, marchwi, napary z suszonych jagód.

Założenia dla diety:

Energia ok. 1000 kcal

Białko roślinne 25 g

Węglowodany 220 g

Pozostałe składniki w niewielkich ilościach.

10. Dieta ubogo energetyczna

Jest to dieta przewidziana dla osób z nadwagą lub otyłością. W diecie ubogo energetycznej wskazane jest pieczywo razowe, chrupkie, kasza gryczana, otręby. Ograniczeniu, a nawet całkowitemu wykluczeniu podlegają cukry proste - cukier, miód, dżemy, słodczyce, ciastka, itp. Zalecana ilość białka to 1 g/kg masy ciała. Białko zwierzęce powinno znajdować się w 3 głównych posiłkach. Źródłem wartościowego białka mogą być: chude mleko, mięso, wędliny (głównie drobiowe), ryby, sery twarogowe, jaja. Mięso czerwone wskazane jest tylko kilka razy w miesiącu. Jadłospis powinien zawierać dużo surówek, sałatek, gotowanych warzyw. Zaleca się około 750 g warzyw i owoców w ciągu dnia. Należy także ograniczyć sól kuchenną i przyprawy, które pobudzają łaknienie. Należy spożywać posiłki regularnie o określonych porach. Nie należy podjadać pomiędzy posiłkami. Potrawy najlepiej gotować w wodzie lub na parze, przyrządzać w szybkowarach, można także dusić i piec bez użycia tłuszczu. Do przyprawiania potraw należy używać przypraw przyspieszających przemianę materii: kminek, kolendra, majeranek, ogórecznik, seler.

Założenia dla diety:

Energia 1000 kcal

Białko 72 g

Tłuszcz 30 g

Węglowodany 114 g

Błonnik <20 g

11. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (nerkowa)

Zasadą diety jest ograniczenie białka, ustala się ją indywidualnie dla chorego. Potrawy przyrządza się metodą gotowania i duszenia w dużej ilości wody ze względu na zmniejszoną ilość związków purynowych. Wskazane jest wypłukiwanie potasu z ziemniaków i warzyw przez moczenie odlewaniem wody w trakcie gotowania i niewykorzystywanie wywarów. Z uwagi na ograniczenie płynów należy wykluczyć zupy. Zalecane produkty: pieczywo pszenne, niskosodowe, masło, olej sojowy, słonecznikowy, rzepakowy dżem, miód, sosy łagodne, ziemniaki, makarony, kisiele, galaretki, łagodne przyprawy, warzywa w ograniczonej ilości (pomidor, marchew, dynia, buraki, kabaczek, szparagi, pietruszka, seler, szpinak, sałata, fasolka, groszek, kalafior, brokuły), owoce w ograniczonej ilości (jagodowe, cytrusowe, jabłka, morele, brzoskwinie, winogrona, wiśnie, melon, kiwi, śliwki).

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal
Tłuszcz 65 – 70 g
Białko 40 g
Węglowodany 310 g
Błonnik 25 g

12. Dieta bezglutenowa

Zasadą diety jest wykluczenie produktów zawierających gluten. Wykluczone są potrawy z pszenicy, żyta, owsa, jęczmienia. Produkty dozwolone to ryż, kukurydza, proso oraz skrobia pszenna. Wskazana jest taka technika jak gotowanie na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii i pergaminie.

13. Dieta ryżowa KEMPNERA

Dieta ta składa się z 250-300 g ryżu oraz dodatku owoców i cukru. Dla urozmaicenia diety ryż podaje się w różnych postaciach, ale gotowany bez dodatku soli. Owoce natomiast w formie pieczonej, przecieranej lub gotowanej. Ma zastosowanie w leczeniu nadciśnienia. Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal
Białko 20 mg
Tłuszcze 5 mg
Węglowodany 450 g

14. Dieta łatwo strawna, bogato białkowa

Stosowana jest dla osób wyniszczonych w rozległych oparzeniach, dla rekonwalescentów po przebytych chorobach. Ma na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek, hormonów enzymów ciała odpornościowych. Polega na zwiększeniu ilości białka. Sposób przygotowania potraw jest taki jak w diecie łatwo strawnej.

Energia 2200 kcal % udział zapotrzebowania
Białko 110 g 20%
Tłuszcz 70 g 28%
Węglowodany 280 g 52%
Błonnik <30 g

15. Dieta bezmleczna

Dieta z wykluczeniem mleka i produktów mlekopochodnych

16. Dieta biegunkowa (I, II, III dzień)

Dieta, w której należy stosować w pierwszym etapie płyny obojętne takie jak: przegotowana woda, woda z niewielką zawartością glukozy, „słabe” herbaty, rumianek ryżem gotowanym, tartym jabłuszkiem i sucharkami. Po ustąpieniu ostrych objawów, należy wdrożyć stopniowo pokarmy w postaci kleików, tartego jabłka, sucharków. W kolejnym etapie można przygotować

gotowane, chude mięso z ziemniakami i gotowanymi warzywami np. marchewką, delikatny rosółek, marchwiankę, ryż na mleku.

17. Dieta drugiego roku życia

Dzieci powinny otrzymywać różnorodne posiłki. Należy im dostarczyć odpowiednią liczbę kalorii, dostosowaną do ich potrzeb, aktywności fizycznej oraz wzrastania. W codziennej diecie należy uwzględnić jak najwięcej produktów pochodzenia roślinnego, a nieco mniej mięsa i innych produktów pochodzenia zwierzęcego. Wskazane jest spożywanie dużej ilości warzyw i owoców. Dzieci powinny je spożywać codziennie, najlepiej do każdego posiłku. Wskazane są produkty zbożowe z pełnego ziarna, a niewskazane produkty z ziarna łuskanego (białej mąki). Nie należy ograniczać tłuszczów. W pierwszych 3 latach życia tłuszcze, także zwierzęce (np. masło), są niezbędnym czynnikiem potrzebnym do rozwoju mózgu oraz najbogatszym źródłem energii. Umożliwiają również wchłanianie ważnych witamin. Powinno uwzględnić się spożywanie ryb, szczególnie o dużej zawartości tłuszczu. Należy podawać chude mięso lub produkty mięsne o zmniejszonej zawartości tłuszczu, a z pieczonego drobiu należy zdjąć skórę. Do posiłków można dodawać przyprawy, ale ograniczać spożycie soli kuchennej, także zawartej w różnych innych produktach spożywczych. Jeżeli stosujemy sól do posiłków dziecka, to tylko jodowaną, kamienną lub morską. Należy ograniczyć słodczyce i unikać napojów (w tym soków) i pokarmów słodzonych cukrem. Produkty te są źródłem zbędnych kalorii, które przekształcają się w tkankę tłuszczową. U dzieci między 1. a 6. rokiem życia należy ograniczyć spożywanie tego typu napojów do 120—180 ml dziennie.

18. Dieta Położnicza (Matki karmiącej)

Dieta ta powinna spełniać kilka podstawowych zasad. Powinna być lekkostrawna – przewaga potraw gotowanych i pieczonych z niewielką zawartością tłuszczu. Musi być urozmaicona czyli obfitująca w witaminy i składniki mineralne (zaleca się spożywanie różnorodnych produktów, będących źródłem białka, węglowodanów, tłuszczów, soli mineralnych i witamin). Kolejna zasada to racjonalność – dzienne menu powinno się składać z trzech głównych posiłków i dwóch przekąsek. Czyli dziennie mama powinna zjadać wartościowych 5 posiłków. Posiłki powinny być pełnowartościowe - żywność musi być świeżą i wysokiej jakości. U mamy karmiącej występuje zwiększone zapotrzebowanie na płyny. Niedobór płynów może mieć niekorzystny wpływ na wytwarzanie pokarmu. Ilość wypijanych napojów należy dostosować do pragnienia, a nie do ściśle określonych norm objętościowych. Mama sama poczuje pragnienie, gdy organizm będzie potrzebował więcej płynów.

Pieczywo - Polecane jest szczególnie pieczywo ciemne i pełnoziarniste.

Kasza, ryż, makarony - zwłaszcza te pełnoziarniste.

Jajka - ugotowane, zarówno na miękko jak i twardo, w postaci jajecznic. Należy uważać na białko, bo jest bardziej alergizujące niż żółtko. Nie wolno jeść surowych jajek!

Napoje - Pragnienie najlepiej ugasi woda mineralna. Inne polecane napoje to soki owocowe i warzywne (najlepiej domowej roboty), kompoty, słaba herbata lub bawarka, herbaty owocowe i ziołowe. Należy unikać napojów gazowanych (zawierają dużo cukru i pustych kalorii, a bąbelki w nich zawarte mogą powodować kolki i bóle brzucha u dziecka).

Mleko i przetwory mleczne - można spożywać praktycznie wszystkie produkty mleczne, pod warunkiem, że jeśli u dziecka pojawi się alergia należy je odstawić. Czyli można jeść jogurty, kefiry, maślanki, mleko zsiadłe, sery białe i żółte.

Ryby - najkorzystniejsze dla rozwoju dziecka są ryby morskie (gotowane np. na parze, grillowane, lub pieczone).

Mięso - najczęściej należy wybierać mięso białe (drób, mięso z królika). Wskazana jest również chuda wieprzowina i jagnięcina. Można jeść też cielęcinę i wołowinę pod warunkiem że dziecko nie ma skazy białkowej. Mięso najlepiej spożywać w postaci gotowanej, grillowanej lub duszonej. Należy unikać tłustych wędlin, mięsa smażonego. Zakazane jest bezwzględnie surowe mięso np. tatar.

Tłuszcze - Podczas karmienia najlepiej używać do smarowania pieczywa wyłącznie masła. Zalecana jest rezygnacja z margaryn itp. Do sałatek i do przyrządzania potraw wskazana jest oliwa z oliwek lub olej rzepakowy. Nie wolno używać smalcu.

Słodycze - najlepiej należy wybierać tradycyjne wypieki, unikać ciast z kremem, makowców, ciastek pakowanych. Silnie uczulający jest miód, więc należy go spożywać ostrożnie.

Orzechy - są zdrowe, ale należy uważać zwłaszcza na orzeszki ziemne i pistacjowe, gdyż zawierają silne alergen, mogą wywoływać nawet reakcje wstrząsowe.

Owoce - podczas karmienia piersią szczególnie w jedzeniu owoców stosuje się zasadę ograniczonego zaufania. Można próbować praktycznie wszystkich owoców uważnie obserwując reakcję malca. Istnieje teza, że owoce cytrusowe uczulają.

Warzywa - podobnie jak przy owocach należy zachować ostrożność. Szczególnie na warzywa wzdymające, takie jak kapusta, kalafior, fasola, brokuły, groch, bób.

Czosnek i cebula – mogą wpływać na niechęć do ssania piersi, gdyż wytwarzają zapach za którym cześć dzieci nie przepada. Warto jednak przyzwyczaić maluszka do zapachu czosnku, i cebuli, bo to najlepsze lekarstwa dla karmiącej mamy. Cebula może dodatkowo powodować wzdęcia.

Przyprawy i dodatki - najlepsze są łagodne przyprawy ziołowe. Potrawy przyprawiać należy bez obaw świeżymi ziołami, koperkiem, natką pietruszki, szczypiorkiem, kminkiem, majerankiem. Należy ograniczyć do minimum żywność zawierającą znaczne ilości barwników, konserwantów, słodzików, polepszaczy. Trzeba uważać na paprykę, pieprz, chilli, musztardę, ocet.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia diety innej niż wyszczególnione powyżej.

_____ dnia __. __. ____ r.

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SIWZ

**UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG <projekt>
Nr 14/PN/2014**

Zawarta w dniu roku w Tczewie pomiędzy :

Szpital Tczewski Spółka Akcyjna wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego w Sądzie Rejonowym w Gdańsku, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, Nr KRS 0000386185, NIP 593-25-26-795, REGON 220620689,

z siedzibą: UL. 30 STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW, zwanym w dalszej treści umowy „ZAMAWIAJĄCYM”, reprezentowanym przez:

- 1) Pana Janusza Bonieckiego – Prezesa Zarządu**
- 2) Panią Marzenę Mrozek - Wiceprezes Zarządu**

a

.....
.....
.....

Zwanym/zwaną w dalszej części Umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez :

- 1)

na podstawie wyboru oferty w trybie przetargu nieograniczonego nr 14/PN/2014 art. 39-46 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004r., z późn. zm. i aktami wykonawczymi do ustawy, zwanej dalej „PZP”, (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm), złożonej zgodnie z ogłoszeniem z dnia-.....-2014r.

§ 1

[PRZEDMIOT UMOWY]

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są: **usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w szczególności:**

1.1. Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostarczanych posiłków oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu tych posiłków będzie spełnić wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010r. Nr 136 poz. 914 j.t. ze zm.) w aktach wykonawczych wydanych na podstawie wskazanej powyżej ustawy, a także z zasadami systemu HACCP. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w taki sposób, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich Zamawiającemu.

1.2. Wykonawca jest zobowiązany zatrudniać personel o kwalifikacjach zawodowych, doświadczeniu i wykształceniu niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, przez cały okres trwania niniejszej umowy.

1.3. Wykonawca w czasie trwania niniejszej umowy jest zobowiązany do codziennego przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków według norm i zasad żywienia stosowanych w placówkach służby zdrowia. Wykonawca ma obowiązek, w procesie świadczenia usług, uwzględniać diety ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz postępować zgodnie z jadłospisem sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy muszą uwzględniać odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową. Wykonawca zapewni pacjentom posiłki dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, ale przede wszystkim odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia.

1.4. Realizacja niniejszej umowy odbywać się będzie w systemie ciągłym, obejmującym wszystkie święta, dni wolne od pracy, soboty i niedzielę – 7 dni w tygodniu. Należy przewidzieć przygotowanie w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

1.5. Posiłki należy dostarczać, codziennie, punktualnie, zgodnie z poniższym harmonogramem i zasadami:

- Śniadania w godzinach 7.30 - 8.00 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Obiady w godzinach 12.00 - 12.30 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Kolacje w godzinach 16.30 - 17.00 (Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem, pod warunkiem zachowania świeżości posiłku, bez pogorszenia jakości dostarczonych posiłków).

Dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej będą, po uzgodnieniu z Wykonawcą, dostarczane w następujący sposób:

- Drugie śniadanie – razem z pierwszym śniadaniem
- Podwieczorek – razem z obiadem
- Posiłek nocny – razem z kolacją.

1.6. Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta strony rozumieją wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie w skład, którego wchodzi dodatek mięsny nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 1 raz w tygodniu ryba, dodatek węglowodanowy, dodatek warzywny w formie surowej lub po obróbce termicznej oraz napój), kolację, a w przypadku niektórych diet również dodatkowe posiłki takie jak: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny.

1.7. Codzienny dowóz posiłków odbywać się będzie do punktów dystrybucji, w następujących lokalizacjach Zamawiającego:

Dla Pakietu nr 1:

A. Budynek A, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew

- parter: Oddział Intensywnej Terapii, Blok Operacyjny
- I piętro: Oddział Chirurgiczny
- II piętro: Oddział Ginekologiczny

B. Budynek, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew

- parter: Oddział Położniczy

C. Budynek, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew

- I piętro: Oddział Pediatriczny

D. Budynek, ul. Paderewskiego 11, 83-110 Tczew

- Oddział Chorób Wewnętrznych (3 kondygnacje)

E. Budynek, ul. 1-go Maja 2, 83-110 Tczew

- II piętro: Oddział Rehabilitacyjny

- I piętro: Oddział Hospicyjny

- I piętro: ZOL Tczew

Dla pakietu nr 2:

A. Budynek, ul. 7 Marca 10, 83-140 Gniew

ZOL Gniew

1.8. Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców, a także napój.

1.8.1. Obiad musi być dwudaniowy tj.: **zupa** (zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów takich jak np. zupy w proszku) + **drugie danie** w skład, którego wchodzi dodatek mięsny nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 1 raz w tygodniu ryba (Wykonawca zapewni, że przynajmniej raz w tygodniu w jadłospisie uwzględniona zostanie ryba we wszystkich rodzajach diet), dodatek węglowodanowy np.: ziemniaki, makarony, kasze, ryż, dodatek składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej), napój (np. kompot).

Wartość kaloryczna obiadu powinna mieścić się w przedziale 800-1000 kcal z dodatkiem

1.8.2. Podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej pięcioposiłkowej powinien zawierać np.: jogurt naturalny, kefir, maślanekę, grahamkę z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, kaszę manną bez cukru, suchary bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru.

1.8.3. W diecie cukrzycowej i niskocholesterolowej należy uwzględniać napoje bez dodatku cukru, pieczywo graham lub razowe, dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina itp.

1.8.4. Wyklucza się, poza dietą podstawową i wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety: wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, jaja smażone, produkty działające wzdymająco (np. kalafior, kapusta, groch, bób, fasola, soczewica), warzywa i owoce konserwowane marynowane, pikantne przyprawy, zasmażki, potrawy bardzo kwaśne (np. kapusta kiszona) lub potrawy zakwaszane octem, puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane, tłuszcze takie jak: słonina, smalec, boczek, łój wołowy i barani, dosładzane pieczywo np. barwione karmelem, torty, ciastka i ciasta z kremem.

1.9. Wykonawca zapewni posiłki dostarczane w temperaturze:

- zupy 75 C,

- drugie danie obiadowe 65 C,
- gorące napoje 80 C,
- sałatki, surówki 4 C.

1.10. Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 14.00 z przyjętą procedurą (telefonicznie, email, fax itp.), na podstawie formularza zamówienia, stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

1.11. Korekty zamówień dotyczące obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 7.30 tego samego dnia.

1.12. Wykonawca musi liczyć się z ewentualnością nieprzewidzianego dostarczenia dodatkowej porcji wyżywienia, o ile zajdzie potrzeba nagłego przyjęcia pacjenta do szpitala, czego wcześniej Zamawiający nie mógł przewidzieć. Wykonawca zostanie o tym poinformowany telefonicznie.

1.13. Posiłki należy dostarczać wg ustalonego harmonogramu, w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału i rodzaju posiłku, zapewniających odpowiednią temperaturę posiłku. Naczynia te muszą posiadać atest umożliwiający ich kontakt z żywnością. Termosy wraz z wkładami zabezpiecza Wykonawca. Forma dostarczanych posiłków winna umożliwiać ich estetyczne i apetyczne porcjowanie oraz serwowanie.

1.14. Naczynia transportowe, w których pakowana jest żywność, mają być czyste, bez uszkodzeń, bez zmian fizycznych, mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.

1.15. Termosy mają być szczelnie zamykane, tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

1.16. Naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.

1.17. Indywidualne naczynia i sztucce nie są wymagane, jednakże Zamawiający może zwrócić się z prośbą do Wykonawcy o dostarczenie naczyń i sztucców, jeśli zaistnieje taka potrzeba.

1.18. Wykonawca jest zobowiązany prowadzić ewidencję wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby ze strony Zamawiającego.

1.19. Zakupy surowców do wykonania posiłków, Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość.

1.20. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

1.21. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać normatywne próbki żywności sporządzanej dla Zamawiającego w danym dniu, na każde żądanie Zamawiającego, na wskazany przez niego Oddział, celem wykonania ewentualnych badań jakości pokarmu.

1.22. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru i utylizacji odpadków żywnościowych z lokalizacji Zamawiającego.

1.23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu rozbieżności, stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszej umowy. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w jak najkrótszym czasie, nie przekraczającym 0,5 godziny (30 minut) od chwili zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

1.24. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną, w przypadku zawinionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez Wykonawcę posiłków.

1.25. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania tygodniowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne, obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup pacjentów – Szpitala.

1.26. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów będzie obowiązkowo przygotowywał w menu surówki/sałatki do drugiego dania, z uwzględnieniem świeżych, sezonowych warzyw i owoców oraz porcję mięsa lub ryby. Żaden posiłek przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.

1.27. W jadłospisie Wykonawca uwzględni poza wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety:

- zupę mleczną (7 razy w tygodniu - na śniadanie);
- mieszane pieczywo pokrojone (graham, żytnie, pszenne – na śniadanie i kolację);
- różnorodne wędliny (na śniadanie i kolację);
- do śniadań i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców;
- zróżnicowane potrawy mięsne;
- zróżnicowane potrawy mączne (kluski, naleśniki, placki, makaron);
- dużą ilość warzyw w postaci dodatków – wszystkie posiłki;
- potrawy z ryb (min. 1 raz w tygodniu na obiad);
- różnorodne kasze (na obiad);
- zróżnicowane napoje na bazie mleka (kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao – na śniadanie);
- herbatę (dwa rodzaje w saszetkach) – do kolacji
- dodatek tłuszczowy – masło (na śniadanie i kolację)
- dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego, jako dodatek do pieczywa (np. chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty) – śniadanie i kolacja

1.28. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu jadłospis do akceptacji z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego, nie może być realizowany. W takim przypadku Wykonawca dostarczy w trybie natychmiastowym poprawiony jadłospis, uwzględniający uwagi Zamawiającego. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis musi zawierać przynajmniej gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników

pokarmowych, a także informację o ich kaloryczności, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania.

1.28.1. Jadłospis dostarczany przez Wykonawcę każdorazowo musi zostać sporządzony i podpisany przez dietetyka Wykonawcy. Dietetyk Wykonawcy ponosi odpowiedzialność za poprawność sporządzonego jadłospisu.

1.28.2. W związku z tym, iż w lokalizacjach Zamawiającego, pracownicy Zamawiającego zajmują się dystrybucją posiłków dla poszczególnych pacjentów, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć spełniające funkcje miar odpowiednie akcesoria kuchenne np. jednakowe dla każdej lokalizacji Zamawiającego chochle do zupy, łyżki do nakładania ziemniaków, kasz, ryżu, surówki itp. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany będzie przeliczyć gramatury poszczególnych składników posiłku na porcje odmierzone ww. akcesoriami kuchennymi. Przeliczenie gramatur może zostać podane od razu w jadłospisie, bądź w innej formie nie budzącej wątpliwości, co do ilości każdej porcji.

1.29. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu, na każde jego wezwanie, wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek, wraz z wykazem gramatury.

1.30. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących, które posiadają atest PZH.

1.31. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług w zakresie i ilościach zgodnych z zestawieniem wyspecyfikowanym w złożonej przez Wykonawcę ofercie w zakresie Pakietu nr, do postępowania 14/PN/2014, która to stanowi integralną część niniejszej umowy. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia do postępowania 14/PN/2014 stanowi integralną część niniejszej umowy. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się postanowienia SIWZ do postępowania 14/PN/2014 oraz oferty wykonawcy złożonej do postępowania 14/PN/2014. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

§ 2

[PRAWA I OBOWIĄZKI STRON]

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

2. Zamawiający wymaga, aby pracownicy Wykonawcy, zajmujący się przygotowaniem, dowozem i dystrybucją posiłków posiadali aktualne badania lekarskie, potwierdzone stosownym zaświadczeniem lekarskim oraz zobowiązani byli do posiadania jednolitych czystych ubrań ochronnych i do zachowania schludnego wyglądu osobistego.

3. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie najwyższego standardu bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi aktualnymi przepisami sanitarnymi, w szczególności ich czystości mikrobiologicznej i fizykochemicznej.

4. W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosowanymi przepisami Wykonawca ma obowiązek uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli temperatur dostarczanych posiłków.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności wystawianych przez Wykonawcę faktur za świadczone usługi, z ewidencją posiłków.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.

8. W trakcie realizacji niniejszej umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet jak również ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów, na danych oddziałach (lokalizacjach Zamawiającego).

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności posiłków z jadłospisem oraz gramatury porcji.

§ 3

[WYNAGRODZENIE]

1. Za wykonane usługi będące przedmiotem niniejszej Umowy, o których mowa w §1, ZAMAWIAJĄCY zobowiązuje się w czasie jej trwania, do zapłacenia WYKONAWCY wynagrodzenia, zgodnie ze złożoną Ofertą Wykonawcy do postępowania 14/PN/2014, w zakresie Pakietu nr tj.:

a) Miesięczne wynagrodzenie WYKONAWCY z tytułu faktycznego wykonania przedmiotu niniejszej Umowy będzie wyliczone na podstawie ewidencji posiłków (WZ) w danym miesiącu kalendarzowym, zatwierdzonych przez upoważnionych pracowników Zamawiającego i stanowić będzie iloczyn ilości posiłków (całodobowe wyżywienie) i ceny jednostkowej, zgodnie z poniższą tabelą:

L.p.	Opis	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT %	Kwota VAT PLN	Cena (brutto) PLN
1	Całodobowe wyżywienie pacjenta	Usł.						

b) Całkowite wynagrodzenie WYKONAWCY – za cały okres obowiązywania niniejszej Umowy wynosi:

brutto: zł. (słownie:)

netto: zł. (słownie:)

stawka VAT: %, kwota VAT zł. (słownie:)

2. Wynagrodzenie WYKONAWCY określone w ust. 1, pkt a) niniejszego paragrafu, płatne będzie za dany miesiąc z dołu na podstawie prawidłowo wystawionej faktury, którą Wykonawca wystawi w terminie ustawowym, po upływie każdego miesiąca, w którym usługi zostały wykonane, zgodnie z ewidencją posiłków, o której mowa w ust. 1, pkt a) niniejszego paragrafu.

3. Wynagrodzenie określone w ust. 1, pkt a) będzie płatne przelewem na rachunek WYKONAWCY wskazany na fakturze, w terminie do 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionego dokumentu, o którym mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu.

4. WYKONAWCA gwarantuje stałość cen świadczonych przez siebie usług przez okres 12 miesięcy, z zastrzeżeniem postanowień §7 ust. 1 i 2, niniejszej umowy.

5. WYKONAWCA nie ma prawa zbycia przysługujących mu wierzytelności, wynikających z niniejszej umowy, na rzecz osoby trzeciej, bez pisemnej zgody ZAMAWIAJĄCEGO.

6. WYKONAWCY nie przysługuje prawa odmowy wykonania usług objętych niniejszą umową, w przypadku ewentualnego wystąpienia zaległości w zapłacie wynagrodzenia przez ZAMAWIAJĄCEGO, do 30 dni ponad termin ustalony w oparciu o ust. 3 niniejszego paragrafu.

§ 4

[CZAS OBOWIĄZYWANIA]

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy

tj. na okres od dnia-2014 r. do dnia-2015 r.

z zastrzeżeniem zapisów §7 ust. 3 niniejszej umowy.

§ 5

[ZACHOWANIE POUFNOŚĆ]

W czasie trwania niniejszej umowy, a także przez okres jednego roku od dnia jej rozwiązania lub wygaśnięcia, Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w poufności informacji ekonomicznych, handlowych, organizacyjnych, technicznych i technologicznych Zamawiającego, nie ujawnionych do wiadomości publicznej. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za skutki szkody poniesionej przez Zamawiającego w wyniku naruszenia tej klauzuli.

§ 6

[KARY UMOWNE, ODPOWIEDZIALNOŚĆ]

1. Za nienależyte wykonanie niniejszej umowy ZAMAWIAJĄCY może naliczyć WYKONAWCY karę umowną w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1, pkt a), niniejszej Umowy, ustalonego dla miesiąca, w którym nienależyte wykonanie umowy miało miejsce. Przez nienależyte wykonanie umowy strony rozumieją w szczególności

- dostarczenie posiłków w ilości mniejszej niż zamówiono
- dostarczenie posiłków o temperaturze innej niż wymagana
- dostarczenie posiłków nie spełniających wymogów dietetycznych
- nie zachowanie terminów dostarczenia posiłków

- naruszenie pozostałych warunków dotyczących przedmiotu umowy, opisanych w §1 niniejszej umowy.

1.1. Niedostarczenie któregokolwiek z zamówionych posiłków może zostać potraktowane przez Zamawiającego jako nieuzasadnione zerwanie umowy przez Wykonawcę, wobec czego Zamawiający ma prawo zastosować zapisy ust. 2 niniejszego paragrafu.

2. Za nieuzasadnione zerwanie niniejszej umowy, przez co strony rozumieją w szczególności zaprzestanie przez Wykonawcę świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej Umowy z zastrzeżeniem zapisów ust. 1 niniejszego paragrafu, a przez Zamawiającego umyślne uniemożliwianie Wykonawcy wykonania przedmiotu niniejszej Umowy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego lub Zamawiający na rzecz Wykonawcy (w zależności od strony powodującej, iż wykonanie niniejszej umowy będzie niemożliwe, zgodnie z opisem powyżej w niniejszym ustępie) karę umowną w wysokości 10 % łącznego wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1, pkt b), niniejszej Umowy.

3. Jeśli w przypadku zakwestionowania przez SANEPID lub inne organy kontroli prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, zostanie nałożona kara finansowa na Zamawiającego, wysokość tej kary zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy.

4. Kary, wskazane w niniejszym paragrafie będą na bieżąco kompensowane z wynagrodzeniem Wykonawcy z faktury wystawionej przez Wykonawcę, za następny miesiąc, po którym uchybienie stanowiące podstawę do ich naliczenia miało miejsce.

5. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających wysokość kar umownych.

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przy wykonywaniu usług będących przedmiotem niniejszej umowy, które to szkody są skutkiem niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy.

7. W razie nieterminowej zapłaty za wykonane usługi, będące przedmiotem niniejszej umowy, Wykonawcy przysługuje prawo naliczenia odsetek w wysokości ustawowej.

§ 7

[ZMIANY UMOWY]

Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą mieć miejsce tylko w przypadkach określonych w Ustawie Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm), lub w przypadku wystąpienia następujących zdarzeń:

1. Ustawowej zmiany podatku VAT (zmianie ulegnie tylko cena brutto).
2. Wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.
3. Wystąpienia konieczności przedłużenia terminu realizacji usług, w związku z koniecznością udzielenia zamówień uzupełniających (do 5% wartości zamówienia podstawowego) lub

skorzystania z zamówień uzupełniających bez konieczności przedłużania terminu realizacji usług. W związku z tym, iż wartość umowy określona w § 3, ust. 1, pkt b) jest wielkością szacunkową, uzależniona od ilości przyjętych pacjentów oraz treści wynegocjowanych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia, usługi mogą zostać zredukowane do faktycznych potrzeb, wówczas termin realizacji usług objętych niniejszą umową może zostać skrócony, lub redukcja świadczonych usług może odbyć się bez konieczności skracania terminu realizacji niniejszej umowy.

4. ZAMAWIAJĄCY może odstąpić od Umowy w następujących sytuacjach:

- a) w przypadku i terminie określonym w Art. 145 Ustawy PZP
- b) w przypadku, w którym WYKONAWCA realizuje usługi objęte Umową w sposób rażąco nierzetelny lub w inny rażący sposób naruszy jej postanowienia - w terminie 7 dni.
- c) w przypadku o którym WYKONAWCA trzykrotnie zostanie obciążony karą umowną wynikającą z postanowień zapisów § 6, ust. 1 niniejszej umowy - w terminie 14 dni.
- d) w przypadku o którym mowa § 6, ust. 1.1 niniejszej umowy - w terminie natychmiastowym.

4.1. W sytuacjach opisanych w niniejszym paragrafie, w ust. 4, pkt b), w ust. 4, pkt c i w ust. 4, pkt d), zastosowanie mają zapisy § 6, ust. 2 niniejszej umowy.

5. WYKONAWCA może odstąpić od umowy w następujących sytuacjach:

- a) w przypadku, jeśli opóźnienie z uiszczeniem jakiejkolwiek miesięcznej płatności w trakcie obowiązywania Umowy, o której mowa w §3 ust.1, pkt a) Umowy, mimo pisemnego wezwania do zapłaty przekroczy 60 dni od chwili doręczenia wezwania ZAMAWIAJĄCEMU - w terminie 7 dni.

6. Jako sposób zmian i uzupełnień dozwolonych w treści niniejszej umowy ustala się formę pisemnego oświadczenia, które każdorazowo powinno zawierać uzasadnienie.

§ 8

[POSTANOWIENIA KOŃCOWE]

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się w pierwszej kolejności przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm), a następnie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Strony będą dążyć do rozstrzygnięcia sporów mogących wyniknąć przy realizacji niniejszej umowy na drodze ugodowej. Jeżeli strony nie osiągną kompromisu wówczas sporne sprawy rozstrzygane będą przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby ZAMAWIAJĄCEGO.
3. Strony wskazują następujące adresy do doręczeń, w związku z Umową:
 - a) dla Wykonawcy –
 - b) dla Zamawiającego – 83-110 Tczew, ul. 30 Stycznia 57/58.
4. Strony wskazują następujące osoby do dokonywania uzgodnień w związku z wykonywaniem postanowień niniejszej Umowy:
 - a) dla Wykonawcy –
 - b) dla Zamawiającego –

5. Każda ze Stron jest zobowiązana niezwłocznie powiadomić drugą Stronę o każdej zmianie adresu pod rygorem uznania pisma skierowanego na dotychczasowy adres za skutecznie doręczone.
6. Umowę niniejszą sporządza się w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron
7. Załącznikami do niniejszej umowy są:
 - a) Załącznik nr 1 – WYKAZ STOSOWANYCH DIET U ZAMAWIAJĄCEGO
 - b) Załącznik nr 2 – FORMULARZ ZAMÓWIENIA POSIŁKÓW
 - c) Załącznik nr 3 – PROTOKÓŁ ROZBIEŻNOŚCI
 - d) SIWZ do postępowania 14/PN/2014
 - e) Oferta wykonawcy złożona w postępowaniu 14/PN/2014

Akceptuję projekt umowy wraz z załącznikami:

_____ dnia __.__.____ r.

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

Wykaz stosowanych diet u Zamawiającego

1. Dieta podstawowa

Określa racjonalny, prawidłowy sposób żywienia ludzi niewymagających diety, zdrowych jak i przebywających w szpitalu. Służy za podstawę do planowania diet leczniczych. Z uwagi na zmieniony tryb życia, małą aktywność fizyczną pacjentów leżących w szpitalach, ograniczone są w diecie potrawy ciężkostrawne, wzdymające. Dieta powinna być różnorodna. W każdym posiłku w miarę możliwości powinny się znaleźć produkty ze wszystkich 6 grup produktów. Jadłospisy powinny być planowane na 7 lub 14 dni, by uniknąć powtarzania się potraw. Należy uwzględnić różne techniki przyrządzania posiłków, ograniczyć sól, słodycze i potrawy smażone z dużą ilością tłuszczu. W jadłospisie powinny znaleźć się produkty przewidziane w dziennej racji pokarmowej. Produkty można zamieniać w ramach tej samej grupy, pieczywo-kasza-mąka, mleko-ser, mięso-jaja. Posiłki podawane są pacjentom regularnie o tych samych godzinach.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 75-80 g

Tłuszcz 65 g

Węglowodany przyswajalne 275 g

Błonnik pokarmowy 30-40 g

Dieta ta może podlegać modyfikacji pod względem ilości kalorii. I tak dla osób wyniszczonych, rekonwalescentów wartość energetyczna diety musi być wyższa i będzie wynosić 2500, 2800 lub 3000 kcal. Z kolei dla osób z nadwagą, ilość dostarczanych kalorii można zmniejszyć do 1800 i mniej.

2. Dieta bogato-resztkowa

Jest modyfikacją diety podstawowej polegającą na zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego oraz płynów, które korzystnie wpływają na perystaltykę jelit. Mają tu zastosowanie takie produkty jak otręby pszenne, gruboziarniste produkty zbożowe – kasza gryczana, kasza jęczmienna, pieczywo razowe, graham, pieczywo chrupkie. Zaleca się 2-3 razy dziennie po łyżce otrąb, które można dodawać do sałatek, jogurtu, potraw mielonych itp. Należy zwiększyć podaż wapnia o 10% i płynów co najmniej do 2 litrów na dobę. Skuteczne w zwalczaniu zaparć są suszone owoce takie jak śliwki, rodzynki, figi oraz buraki i papryka. Produkty z dużą ilością błonnika należy zwiększać stopniowo do 40-50 g na dobę. Korzystnie na perystaltykę jelit działają także: kefir, jogurty, miód, prawdziwa kawa, śmietanka, kompot z suszonych śliwek, masło, oliwa z oliwek, oleje, surówki, siemię lniane, rosoly, mocno przyprawione potrawy. W diecie **bogato resztkowej** należy ograniczyć potrawy, które zmniejszają perystaltykę jelit. Należą do nich: kluski, białe pieczywo, ryż, kasza manna, mąka ziemniaczana, ciastka z kremem, banany. Wykluczyć z jadłospisu należy mocną herbatę, suszone czarne jagody, produkty suche oraz powodujące wzdęcia – groch, fasolę, bób, warzywa kapustne.

Przy tej diecie dozwolone są wszystkie techniki kulinarne, zwraca się natomiast uwagę na stopniowe zwiększanie ilości surowych owoców i warzyw.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 70-75 g 14,5

Tłuszcz 40 g 29,5

Węglowodany 280 g 56

Błonnik >40 g

3. Dieta łatwo strawna

Powinna pokryć zapotrzebowanie energetyczne i składniki pokarmowe tak jak przy diecie podstawowej. Różnica polega tylko na doborze produktów łatwo strawnych oraz technik przygotowania posiłków. Wykluczyć należy potrawy tłuste, smażone, wzdymające, ostro przyprawione. Należy też częściowo zmniejszyć ilość błonnika w diecie. Zalecana ilość błonnika to do 25 g na dobę. Błonnik można zredukować lub uczynić go mniej drażniącym poprzez podawanie delikatnych warzyw, dojrzałych owoców, przecierów i soków, obieranie, przecieranie przez sito, gotowanie, stosowanie oczyszczonych produktów zbożowych. Z pieczywa pełnoziarnistego w tej diecie można podawać tylko graham z wyjątkiem stanów pooperacyjnych i zapalnych żołądka, kiedy to pieczywo pełnoziarniste należy całkowicie wykluczyć. W diecie łatwo strawnej potrawy gotuje się lub przyrządza na parze. Można także dusić i smażyć bez tłuszczu oraz piec w folii, pergaminie, naczyniach ceramicznych, na ruszcie. Smażenie i pieczenie z użyciem tłuszczu jest całkowicie wykluczone (zasmażki do zupy także).

Tłuszcze zaleca się stosować na surowo do gotowych już potraw. Można używać oleju słonecznikowego, sojowego, kukurydzianego, rzepakowego bezerukowego, oliwy z oliwek, masła, śmietany i miękkich margaryn. Posiłki należy spożywać w ciągu dnia, w określonych godzinach i w niewielkich objętościach

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 75-80 g

Tłuszcz 65 g

Węglowodany 275 g

Błonnik <25 g

4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)

Dieta ta jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Zawiera ona mniejsze ilości tłuszczu zwierzęcego i produktów bogatych w cholesterol. Dopuszczalne tłuszcze to olej słonecznikowy, sojowy, kukurydziany, rzepakowy bezerukowy, z pestek winogron, zarodków pszennych, oliwa z oliwek, w niewielkiej ilości masło i miękkie margaryny. Niedopuszczalne są: słonina, smalec, boczek, łój. Ze względu na mniejszą ilość tłuszczu, w diecie tej należy zwiększyć ilość warzyw bogatych w beta karoten.

Wykluczone są produkty ciężko strawne, wzdymające, długo zalegające w żołądku, ostro przyprawione, produkty zbożowe gruboziarniste. Białko powinno być rozłożone równomiernie na podstawowe posiłki.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 80-85 g

Tłuszcz 35-40 g

Węglowodany 300 g

Błonnik <20 g

5. Dieta trzustkowa

Rola diety przy uszkodzeniu trzustki umiarkowanego stopnia polega na wyrównaniu niedoborów żywieniowych, ograniczeniu biegunek tłuszczowych i objawów bólowych oraz opanowaniu zaburzeń poziomu glukozy we krwi w celu zahamowania utraty masy ciała i usprawnienia leczenia.

Dieta powinna być lekkostrawna ze znacznym ograniczeniem spożycia tłuszczów i cukrów prostych, oraz nieco zwiększoną ilością łatwostrawnego białka.

- Jadane potrawy powinny być lekkie i o wysokiej wartości odżywczej;
- Należy spożywać posiłki świeżo przygotowane (przyrządzane tego samego dnia);
- Należy uwzględnić podawanie warzyw;
- Powinno się spożywać 3 porcje chudego niesłodzonego nabiału dziennie;
- Należy spożywać co najmniej 3 porcje chudych ryb tygodniowo;
- Należy całkowicie wyeliminować z diety tłuste mięso i wędliny;
- Tłuszcze dobrej jakości (olej, oliwa z oliwek) należy spożywać w bardzo ograniczonych ilościach;
- Należy ograniczyć ostre przyprawy;

6. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, której zadaniem jest ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, neutralizowanie soku żołądkowego, niedrażnienie błony śluzowej. W diecie tej ogranicza się mocne rosoly, buliony, mocne wywary warzywne, grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, nierozcieńczone soki z owoców i warzyw, kawę naturalną, mocną herbata, produkty marynowane, pikantne, słone, smażone potrawy, ostre przyprawy. Ilość białka w diecie zwiększa się do 1,2 g/kg masy ciała. Nie należy podawać mleka w ilościach większych niż 0,7-1 litr na dobę. Należy ograniczyć ilość błonnika, niewskazane jest pieczywo razowe, kasze, surowe warzywa i owoce. Potrawy powinny mieć konsystencje papkowatą. Posiłki powinny być podawane o tych samych godzinach w niewielkich objętościach. Potrawy nie powinny być ani za gorące ani za zimne, aby uniknąć przekrwienia żołądka. Potrawy najlepiej przyrządzać gotując w wodzie, na parze, w kombiwarach, lub dusząc bez tłuszczu. Tłuszcz dodaje się do gotowych potraw. Warzywa i owoce należy podawać gotowane i rozdrobnione. Soki owocowo-warzywne najlepiej rozcieńczać mlekiem.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 70 g

Węglowodany 260 - 265 g

Błonnik <25 g

7. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)

Dieta przewidziana przede wszystkim dla chorych na cukrzycę, celem uzyskania jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru w ciągu doby. Dieta polega na ograniczeniu i/lub wykluczeniu z

żywienia glukozy, fruktozy i sacharozy na korzyść większego spożycia węglowodanów złożonych i błonnika pokarmowego. Dieta zostaje dopasowana indywidualnie do chorego, biorąc pod uwagę płeć, wiek, wzrost, masę ciała (rzeczywistą, należną), aktywność fizyczną, stan fizjologiczny (karmienie, ciąża), ważne są również choroby, które współuczestniczą z cukrzycą. Produkty zalecane: woda mineralna, herbata, kawa zbożowa, napoje z kwaśnego mleka, chleb razowy, chleb graham, chleb pełnoziarnisty, chude mięsa i wędliny, chude ryby, twarogi chude, warzywa i potrawy z warzyw ubogowęglowodanowych (rzodkiewka, sałata, cykoria, ogórki, rabarbar, szczypiorek, szparagi, szpinak, grzyby, boćwinka, brokuły, cebula, kabaczek, kalafior, pomidory, szczaw, papryka), ryż brązowy, kasza, makaron, ziemniaki, owoce, kompoty, kisiele, przyprawy łagodne. W diecie cukrzycowej należy planować posiłki z jak największą ilością produktów o niskim indeksie glikemicznym. Dieta powinna być urozmaicona, dostarczać wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Potrawy przyrządzane z ograniczeniem tłuszczu, gotowane (al dente), pieczone i duszone. Ważne, aby chory otrzymał 5 posiłków dziennie.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 75 g

Tłuszcz 66 g

Węglowodany 250

Błonnik >30 g

8. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata

Dieta zbliżona do diety łatwo strawnej, potrawy różnią się konsystencją. Bardzo ważnymi składnikami w tej diecie są białko pochodzenia zwierzęcego, witamina C, witaminy z grupy B i składniki mineralne. Potrawy są gotowane, najlepsze są zupy przecierane i zupy krem. Warzywa i owoce podaje się w postaci soków lub gotowane, rozdrobnione. Mięsa gotowane mielone najlepiej podawać z sosami.

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 65-70 g

Węglowodany 270 g

Błonnik <20 g

9. Dieta kleikowa

Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z kaszy jęczmiennej, ryżu, płatków owsianych, również kaszy manny, rozmoczonych sucharów i czerstwej bułki, do popicia najczęściej stosuje się gorzka herbatę, rumianek, miętę. Istnieją modyfikacje diety w zależności od stopnia nasilenia jednostki chorobowej np. do diety można dodawać również masło, mleko, twarożek, przetarte owoce, warzywa, puree z ziemniaków, marchwi, napary z suszonych jagód.

Założenia dla diety:

Energia ok. 1000 kcal

Białko roślinne 25 g

Węglowodany 220 g

Pozostałe składniki w niewielkich ilościach.

10. Dieta ubogo energetyczna

Jest to dieta przewidziana dla osób z nadwagą lub otyłością. W diecie ubogo energetycznej wskazane jest pieczywo razowe, chrupkie, kasza gryczana, otręby. Ograniczeniu, a nawet całkowitemu wykluczeniu podlegają cukry proste - cukier, miód, dżemy, słodczyce, ciastka, itp. Zalecana ilość białka to 1 g/kg masy ciała. Białko zwierzęce powinno znajdować się w 3 głównych posiłkach. Źródłem wartościowego białka mogą być: chude mleko, mięso, wędliny (głównie drobiowe), ryby, sery twarogowe, jaja. Mięso czerwone wskazane jest tylko kilka razy w miesiącu. Jadłospis powinien zawierać dużo surówek, sałatek, gotowanych warzyw. Zaleca się około 750 g warzyw i owoców w ciągu dnia. Należy także ograniczyć sól kuchenną i przyprawy, które pobudzają łaknienie. Należy spożywać posiłki regularnie o określonych porach. Nie należy podjadać pomiędzy posiłkami. Potrawy najlepiej gotować w wodzie lub na parze, przyrządzać w szybkowarach, można także dusić i piec bez użycia tłuszczu. Do przyprawiania potraw należy używać przypraw przyspieszających przemianę materii: kminek, kolendra, majeranek, ogórecznik, seler.

Założenia dla diety:

Energia 1000 kcal

Białko 72 g

Tłuszcz 30 g

Węglowodany 114 g

Błonnik <20 g

11. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (nerkowa)

Zasadą diety jest ograniczenie białka, ustala się ją indywidualnie dla chorego. Potrawy przyrządza się metodą gotowania i duszenia w dużej ilości wody ze względu na zmniejszoną ilość związków purynowych. Wskazane jest wypłukiwanie potasu z ziemniaków i warzyw przez moczenie odlewaniem wody w trakcie gotowania i niewykorzystywanie wywarów. Z uwagi na ograniczenie płynów należy wykluczyć zupy. Zalecane produkty: pieczywo pszenne, niskosodowe, masło, olej sojowy, słonecznikowy, rzepakowy dżem, miód, sosy łagodne, ziemniaki, makarony, kisiele, galaretki, łagodne przyprawy, warzywa w ograniczonej ilości (pomidor, marchew, dynia, buraki, kabaczek, szparagi, pietruszka, seler, szpinak, sałata, fasolka, groszek, kalafior, brokuły), owoce w ograniczonej ilości (jagodowe, cytrusowe, jabłka, morele, brzoskwinie, winogrona, wiśnie, melon, kiwi, śliwki).

Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Tłuszcz 65 – 70 g

Białko 40 g

Węglowodany 310 g

Błonnik 25 g

12. Dieta bezglutenowa

Zasadą diety jest wykluczenie produktów zawierających gluten. Wykluczone są potrawy z pszenicy, żyta, owsa, jęczmienia. Produkty dozwolone to ryż, kukurydza, proso oraz skrobia pszenna. Wskazana jest taka technika jak gotowanie na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii i pergaminie.

13. Dieta ryżowa KEMPNERA

Dieta ta składa się z 250-300 g ryżu oraz dodatku owoców i cukru. Dla urozmaicenia diety ryż podaje się w różnych postaciach, ale gotowany bez dodatku soli. Owoce natomiast w formie pieczonej, przecieranej lub gotowanej. Ma zastosowanie w leczeniu nadciśnienia. Założenia dla diety:

Energia 2000 kcal

Białko 20 mg

Tłuszcze 5 mg

Węglowodany 450 g

14. Dieta łatwo strawna, bogato białkowa

Stosowana jest dla osób wyniszczonych w rozległych oparzeniach, dla rekonwalescentów po przebytych chorobach. Ma na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek, hormonów enzymów ciała odpornościowych. Polega na zwiększeniu ilości białka. Sposób przygotowania potraw jest taki jak w diecie łatwo strawnej.

Energia 2200 kcal % udział zapotrzebowania

Białko 110 g 20%

Tłuszcz 70 g 28%

Węglowodany 280 g 52%

Błonnik <30 g

15. Dieta bezmleczna

Dieta z wykluczeniem mleka i produktów mlekopochodnych

16. Dieta biegunkowa (I, II, III dzień)

Dieta, w której należy stosować w pierwszym etapie płyny obojętne takie jak: przegotowana woda, woda z niewielką zawartością glukozy, „słabe” herbaty, rumianek ryżem gotowanym, tartym jabłuszkiem i sucharkami. Po ustąpieniu ostrych objawów, należy wdrożyć stopniowo pokarmy w postaci kleików, tartego jabłka, sucharków. W kolejnym etapie można przygotować gotowane, chude mięso z ziemniakami i gotowanymi warzywami np. marchewką, delikatny rosół, marchwiankę, ryż na mleku.

17. Dieta drugiego roku życia

Dzieci powinny otrzymywać różnorodne posiłki. Należy im dostarczyć odpowiednią liczbę kalorii, dostosowaną do ich potrzeb, aktywności fizycznej oraz wzrastania. W codziennej diecie należy uwzględniać jak najwięcej produktów pochodzenia roślinnego, a nieco mniej mięsa i innych produktów pochodzenia zwierzęcego. Wskazane jest spożywanie dużej ilości warzyw i owoców. Dzieci powinny je spożywać codziennie, najlepiej do każdego posiłku. Wskazane są produkty zbożowe z pełnego ziarna, a niewskazane produkty z ziarna łuskanego (białej mąki). Nie należy ograniczać tłuszczów. W pierwszych 3 latach życia tłuszcze, także zwierzęce (np. masło), są niezbędnym czynnikiem potrzebnym do rozwoju mózgu oraz najbogatszym źródłem energii. Umożliwiają również wchłanianie ważnych witamin. Powinno uwzględnić się spożywanie ryb, szczególnie o dużej zawartości tłuszczu. Należy podawać chude mięso lub

produkty mięsne o zmniejszonej zawartości tłuszczu, a z pieczonego drobiu należy zdjąć skórę. Do posiłków można dodawać przyprawy, ale ograniczać spożycie soli kuchennej, także zawartej w różnych innych produktach spożywczych. Jeżeli stosujemy sól do posiłków dziecka, to tylko jodowaną, kamienną lub morską. Należy ograniczyć słodczyce i unikać napojów (w tym soków) i pokarmów słodzonych cukrem. Produkty te są źródłem zbędnych kalorii, które przekształcają się w tkankę tłuszczową. U dzieci między 1. a 6. rokiem życia należy ograniczyć spożywanie tego typu napojów do 120—180 ml dziennie.

18. Dieta Położnicza (Matki karmiącej)

Dieta ta powinna spełniać kilka podstawowych zasad. Powinna być lekkostrawna – przewaga potraw gotowanych i pieczonych z niewielką zawartością tłuszczu. Musi być urozmaicona czyli obfitująca w witaminy i składniki mineralne (zaleca się spożywanie różnorodnych produktów, będących źródłem białka, węglowodanów, tłuszczów, soli mineralnych i witamin). Kolejna zasada to racjonalność – dzienne menu powinno się składać z trzech głównych posiłków i dwóch przekąsek. Czyli dziennie mama powinna zjadać wartościowych 5 posiłków. Posiłki powinny być pełnowartościowe - żywność musi być świeżą i wysokiej jakości. U mamy karmiącej występuje zwiększone zapotrzebowanie na płyny. Niedobór płynów może mieć niekorzystny wpływ na wytwarzanie pokarmu. Ilość wypijanych napojów należy dostosować do pragnienia, a nie do ściśle określonych norm objętościowych. Mama sama poczuje pragnienie, gdy organizm będzie potrzebował więcej płynów.

Pieczywo - Polecane jest szczególnie pieczywo ciemne i pełnoziarniste.

Kasza, ryż, makarony - zwłaszcza te pełnoziarniste.

Jajka - ugotowane, zarówno na miękko jak i twardo, w postaci jajecznic. Należy uważać na białko, bo jest bardziej alergizujące niż żółtko. Nie wolno jeść surowych jajek!

Napoje - Pragnienie najlepiej ugasi woda mineralna. Inne polecane napoje to soki owocowe i warzywne (najlepiej domowej roboty), kompoty, słaba herbata lub bawarka, herbaty owocowe i ziołowe. Należy unikać napojów gazowanych (zawierają dużo cukru i pustych kalorii, a bąbelki w nich zawarte mogą powodować kolki i bóle brzucha u dziecka).

Mleko i przetwory mleczne - można spożywać praktycznie wszystkie produkty mleczne, pod warunkiem, że jeśli u dziecka pojawi się alergia należy je odstawić. Czyli można jeść jogurty, kefiry, maślanki, mleko zsiadłe, sery białe i żółte.

Ryby - najkorzystniejsze dla rozwoju dziecka są ryby morskie (gotowane np. na parze, grillowane, lub pieczone).

Mięso - najczęściej należy wybierać mięso białe (drób, mięso z królika). Wskazana jest również chuda wieprzowina i jagnięcina. Można jeść też cielęcinę i wołowinę pod warunkiem że dziecko nie ma skazy białkowej. Mięso najlepiej spożywać w postaci gotowanej, grillowanej lub duszonej. Należy unikać tłustych wędlin, mięsa smażonego. Zakazane jest bezwzględnie surowe mięso np. tatar.

Tłuszcze - Podczas karmienia najlepiej używać do smarowania pieczywa wyłącznie masła. Zalecana jest rezygnacja z margaryn itp. Do sałatek i do przyrządzania potraw wskazana jest oliwa z oliwek lub olej rzepakowy. Nie wolno używać smalcu.

Słodczyce - najlepiej należy wybierać tradycyjne wypieki, unikać ciast z kremem, makowców, ciastek pakowanych. Silnie uczulający jest miód, więc należy go spożywać ostrożnie.

Orzechy - są zdrowe, ale należy uważać zwłaszcza na orzeszki ziemne i pistacjowe, gdyż zawierają silne alergeny, mogą wywoływać nawet reakcje wstrząsowe.

Owoce - podczas karmienia piersią szczególnie w jedzeniu owoców stosuje się zasadę ograniczonego zaufania. Można próbować praktycznie wszystkich owoców uważnie obserwując

reakcję malca. Istnieje teza, że owoce cytrusowe uczulają.

Warzywa - podobnie jak przy owocach należy zachować ostrożność. Szczególnie na warzywa wzdymające, takie jak kapusta, kalafior, fasola, brokuły, groch, bób.

Czosnek i cebula – mogą wpływać na niechęć do ssania piersi, gdyż wytwarzają zapach za którym część dzieci nie przepada. Warto jednak przyzwyczaić maluszka do zapachu czosnku, i cebuli, bo to najlepsze lekarstwa dla karmiącej mamy. Cebula może dodatkowo powodować wzdęcia.

Przyprawy i dodatki - najlepsze są łagodne przyprawy ziołowe. Potrawy przyprawiać należy bez obaw świeżymi ziołami, koperkiem, natką pietruszki, szczypiorkiem, kminkiem, majerankiem. Należy ograniczyć do minimum żywność zawierającą znaczne ilości barwników, konserwantów, słodzików, polepszaczy. Trzeba uważać na paprykę, pieprz, chilli, musztardę, ocet.

FORMULARZ ZAMÓWIENIA POSIŁKÓW

 <p>SZPITAL TCZEWSKIE SA</p>	Umowa 14/PN/2014 Wykonawca:	Zamawiający: Szpital Tczewskie S.A. ul. 30 Stycznia 57/58 83-110 Tczew
Lokalizacja Zamawiającego:		Oddział/y:
Data dokonania zamówienia:		
Rodzaj diety	Ilość	Uwagi
PODSTAWOWA		
RAZEM:		
Podpis upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, dokonującego zamówienia posiłków:		

Potwierdzam zgodność ilości zamówionych posiłków i rodzaju, zgodnie z jadłospisem i zamówieniem	
Data:	Podpis upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, dokonującego zamówienia posiłków:

Załącznik nr 3 do umowy 14/PN/2014

**PROTOKÓŁ ROZBIEŻNOŚCI
Umowa 14/PN/2014**

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia (śniadania, obiady, kolacje) dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w szczególności:

Data stwierdzenia nieprawidłowości		
Oddział zgłaszający nieprawidłowość – lokalizacja Zamawiającego		
Opis nieprawidłowości		
Podjęta działania		
Rezultat podjętych działań		
Imię, nazwisko oraz podpis osoby zgłaszającej nieprawidłowość	Imię i nazwisko	Podpis
Imię, nazwisko oraz podpis świadka	Imię i nazwisko	Podpis

**ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ
(WZÓR)**

14/PN/2014

**Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego
wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności**

WYKAZ USŁUG

w okresie ostatnich trzech lat - minimum 1 usługa

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres Wykonawcy

.....

Numer telefonu/fax

L.p.	Całkowita wartość brutto usługi	Przedmiot usługi	Daty wykonania / wykonywania usługi (od dnia do dnia)	Dla kogo wykonano usługę – podmiot na rzecz którego wykonano usługę

**DO WYKAZU NALEŻY DOŁĄCZYĆ DOWÓD, ŻE USŁUGI ZOSTAŁY WYKONANE LUB
SĄ WYKONYWANE NALEŻYCIE (np. referencje, poświadczenie).**

W przypadku wykonywania usługi na rzecz Zamawiającego, załączenie dowodu, o którym mowa powyżej nie jest wymagane.

_____ dnia __.__.____ r.

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ (WZÓR)

<i>(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)</i>	WYKAZ DIETETYKÓW WYKONAWCY
---------------------------------------	-----------------------------------

14/PN/2014

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego żywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Wykaz dietetyków Wykonawcy (minimum 1 osoba), posiadających uprawnienia do sprawowania funkcji Dietetyka

L.p.	Imię i nazwisko DIETETYKA	Kwalifikacje zawodowe	Doświadczenie zawodowe	Wykształcenie	Zakres wykonywanych czynności	Podstawa do dysponowania tymi osobami (np. umowa o pracę)

_____ dnia __.__.____ r.

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SIWZ (WZÓR)

<p><i>(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)</i></p>	<p>OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ</p>
--	--

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym nr 14/PN/2014, na:

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Zgodnie z przepisem art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm), oświadczamy, że

_____ należymy / nie należymy*
(oznaczenie Wykonawcy)

do grupy kapitałowej.

W związku z przynależnością do grupy kapitałowej podajemy jej uczestników:

(Wykonawca nie należący do grupy kapitałowej poniższe rubryki przekreśla lub pozostawia niewypełnione).

_____ dnia __. __. ____ r.

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 9 DO SIWZ (WZÓR)

<i>(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)</i>	ZOBOWIĄZANIE INNYCH PODMIOTÓW DO ODDANIA WYKONAWCY DO DYSPOZYCJI NIEZBĘDNYCH ZASOBÓW
---------------------------------------	---

Uwaga:

1. Niniejszego załącznika nie składają Wykonawcy, którzy nie korzystają z zasobów innych podmiotów.
2. W przypadku korzystania z zasobów więcej niż jednego podmiotu zobowiązanie to wypełnić dla każdego podmiotu oddzielnie.

W związku z przetargiem nieograniczonym nr 14/PN/2014, na:

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego żywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Ja / My:

Lp.	Pełna nazwa podmiotu oddającego do dyspozycji niezbędne zasoby	Adres podmiotu	Numer telefonu i faksu i adres e-mail
			Tel.: _____ Faks: _____ E-mail: _____

Zobowiązuję się/ zobowiązujemy się do oddania na rzecz _____
(nazwa Wykonawcy składającego ofertę)

do dyspozycji następujących niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia: _____

(wymienić zasoby do realizacji zamówienia i sposób ich wykorzystania)

_____ dnia __. __. ____ r.

(podpis i pieczęć osoby upoważnionej do złożenia
podpisu w imieniu podmiotu oddającego do dyspozycji niezbędne zasobów)