ZAŁACZNIK NR 3

FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY

Dane dotyczące wykonawcy

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy .....

Miejscowość ..... Data .....

Numer telefonu …….....

Numer faksu …… .....

Numer REGON …….....

Numer NIP/PESEL …….....

Dane dotyczące zamawiającego

Szpital Ogólny
Ul. Szpitalna 5
18 – 200 Wysokie Mazowieckie

Zobowiązania wykonawcy

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu publicznym :

Na świadczenie usług w zakresie żywienia szpitalnego w systemie cateringowym

Numer sprawy : 3 / 2018

Oferowany „wsad do kotła" wynosi …….% ceny za osobodzień (minimum 55% ceny za osobodzień) co stanowi kwotę jednostkową netto …… brutto …….. zł.
Wartość „wsadu do kotła" obliczona jest jako wartość średnia , niezależnie od pacjenta i rodzaju zastosowanej dla niego diety .

Uwaga : Kryterium „wsad do kotła„ jest jednym z kryteriów oceny ofert .

Informacja dot. powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego:
Informuję, że:

wybór oferty **nie będzie / będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego na podstawie ustawy z dnia 09.04.2015r. o zmianie ustawy o podatku i usług oraz ustawy Prawo zamówień publicznych .

Oświadczam , że jestem małym / średnim przedsiębiorcą *

…….
Data i czytelny podpis wykonawcy

*Niepotrzebne skreślić

Oświadczam, że:

Wykonam zamówienie publiczne w terminie do dnia zgodnie z SIWZ , oraz istotnymi postanowieniami umowy .
Oświadczenie dotyczące postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

1. Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uzyskałem niezbędne informacje do przygotowania oferty.

2. Oświadczam, że uważam się za związanego ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

3. Oświadczam, że załączone do specyfikacji istotnych warunków zamówienia postanowienia umowy / wzór umowy zostały przeze mnie zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.

4. Oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia

5. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie oraz w sposób zgodny z warunkami / wymaganiami organizacyjnymi określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz załącznikach do niej.

Zastrzeżenie wykonawcy

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, nie mogą być udostępniane (wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa):
……
……
……
.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)
niepotrzebne skreślić

ZAŁACZNIK NR 2

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIE PODLEGANIU WYKLUCZENIU

Dane dotyczące wykonawcy

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy .....

Miejscowość ..... Data .....……

Osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy

Imię i nazwisko .....

Stanowisko,

dane kontaktowe .....

Informacje dot. przedstawicielstwa .....

Należy załączyć odpowiednie upoważnienie / pełnomocnictwo jeżeli nie wynika ono z dokumentów rejestrowych. Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia

Wypełniają jedynie wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcja / spółki cywilne)

Rola wykonawcy
(lider, partner)

.....
Nazwy, adresy pozostałych wykonawców
.....
.....
.....
Sposób reprezentacji wykonawców
.....
.....
W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia niniejsze oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Oświadczenia wykonawcy dot. niepodleganiu wykluczeniu

Oświadczam, że **podlegam / nie podlegam*** wykluczeniu z udziału w postępowaniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.
Wykluczenie wykonawcy następuje jeżeli nie upłynął okres określony zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp

.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)

W przypadku dostępności dokumentów lub oświadczeń potwierdzających brak podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu, w formie elektronicznej wskazać adres internetowy, dane referencyjne dokumentu:
……..
…….

Zamawiający może żądać od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez wykonawcę i pobranych samodzielnie przez zamawiającego dokumentów
Jeżeli w stosunku do wykonawcy zachodzą okoliczności skutkujące wykluczeniem z udziału w postępowaniu może zgodnie z art. 24 ust. 8 ustawy Pzp. przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przedstawione przez Wykonawcę dowody podlegać będą ocenie Zamawiającego pod względem wagi i szczególnych okoliczności czynu wykonawcy
Oświadczenie wykonawcy dot. spełnienia warunków

Oświadczenie Wykonawcy dot. spełnienia warunków

Oświadczam, że **spełniam warunki / nie spełniam warunków*** udziału w postępowaniu wskazane przez zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamawiającego, dotyczące w szczególności:

1)kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
2)sytuacji ekonomicznej lub finansowej
3)zdolności technicznej lub zawodowej
.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)

W przypadku dostępności dokumentów lub oświadczeń potwierdzających brak podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu, w formie elektronicznej wskazać adres internetowy, dane referencyjne dokumentu:
…….
…….
…….
…….
…….
…….
Zamawiający może żądać od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez wykonawcę i pobranych samodzielnie przez zamawiającego dokumentów

Informacje na temat Podmiotów udostępniających zasoby

Wykazując spełnienie warunków udziału w postępowaniu polegam na: **zdolnościach technicznych lub zdolnościach zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej** * innych podmiotów w następującym zakresie:
…….

Należy przedstawić dane podmiotów, adresy pocztowe, adresy e-mailowe, telefon, osoby uprawnione do reprezentacji, zasoby na których polega wykonawca oraz potwierdzić brak istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnianie, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby wykonawca, warunków udziału w postępowaniu.

Do oferty **załączam** zobowiązanie ww. podmiotu / podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

Jednocześnie **oświadczam**, że ww. podmioty na których zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia

Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić na wezwanie zamawiającego dokumenty, o których mowa w pkt. 7.2. ppkt. 1 w odniesieniu do podmiotów na zdolnościach lub sytuacji których polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp

……..

.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)

<u>Informacje na temat podwykonawców</u>

Informuję, że:
Zamówienie wykonam sam, tj. bez udziału podwykonawców *
Zamówienie wykonam przy udziale następujących podwykonawców w podanym niżej zakresie*

Poniżej wykonawca określa części zamówienia, które zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem informacji o tych podmiotach (dane podmiotów, adresy pocztowe, adresy e-mailowe, telefon, osoby uprawnione do reprezentacji)

……

.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)

Oświadczam, że wszystkie informacje podane powyżej są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji

.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)
* niepotrzebne skreślić

ZAŁĄCZNIK nr 4

INSTRUKCJA HIGIENY TRANSPORTU GOTOWYCH POSIŁKÓW

w systemie cateringowym
Dostawa odbywa się codziennie a posiłki przewożone są w termosach.

1. Wyroby gotowe (posiłki) muszą być przewożone środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
2. Należy utrzymywać czystość i higienę środka transportu.
3. Zabiegi mycia i dezynfekcji samochodu należy wykonywać w miejscu do tego przeznaczonym.
4. Po każdym rozładunku wyrobów gotowych należy usunąć wszelkie nieczystości, zmyć podłogę stosownym środkiem przy użyciu ciepłej wody, a następnie pozostawić do wyschnięcia.
5. Co trzeci dzień wszystkie powierzchnie komory ładunkowej umyć płynem, zdezynfekować odpowiednim środkiem i pozostawić do wyschnięcia.
6. Proces mycia i dezynfekcji komory ładunkowej dokumentować w „Książce sanitarnej środka transportu". Książka ta powinna znajdować się w samochodzie.
7. Minimum raz w tygodniu umyć powierzchnie zewnętrzne środka transportu, jeżeli to konieczne, zwiększyć częstotliwość mycia.
8. Podczas załadunku termosów należy właściwie ich rozmieszczać i zabezpieczać, tak aby nie nastąpiło przemieszczenie, zdeformowanie czy uszkodzenie, które może skutkować zanieczyszczeniem.
9. Przy załadunku i rozładunku posiłków obowiązuje ochronna odzież wierzchnia – fartuch.
10. Odzież ochronną należy przechowywać w kabinie kierowcy.
11. Kierowca musi posiadać aktualne badania i orzeczenia lekarskie, dopuszczające do wykonywania danej pracy.
12. Odpowiedzialność za realizację postanowień niniejszej instrukcji ponoszą osoby transportujące posiłki.

……
(podpis Wykonawcy)

Załącznik Nr 6 (do umowy)

Opis przedmiotu zamówienia na świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów .

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków, przy uwzględnieniu diet pacjentów, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego. Posiłki produkowane będą na bazie produktów wysokiej jakości, zakupionych we własnym zakresie przez Wykonawcę. Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na produkcję od surowca do gotowej potrawy – pełna produkcja. Zamawiający nie dopuszcza podawania dań gotowych niewyprodukowanych przez Wykonawcę. Posiłki należy dostarczyć do dwóch punktów odbioru:
Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem, ul. Szpitalna 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie
Szpital w Ciechanowcu, ul. Plac Ks. Kluka 4, 18-230 Ciechanowiec.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów na poszczególne oddziały szpitala w systemie cateringowym. Usługa musi być wykonywany przez 7 dni w tygodniu.
2.Posiłki produkowane będą na bazie produktów wysokiej jakości, z wykluczeniem produktów gotowych np. puree w kuchni Wykonawcy. Posiłki muszą być wyprodukowane w dniu dostawy.
3.Wykonawca we własnym zakresie zakupi produkty do produkcji posiłków.
4.Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na produkcję posiłków od surowca do gotowego produktu (pełna produkcja), oraz na wywóz posiłków w systemie cateringowym. Potwierdzeniem posiadania niniejszego obiektu będzie decyzja Sanepidu (decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) oraz decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność, związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy, wraz z wywozem posiłków w systemie cateringowym oraz protokół kontroli sanitarnej przeprowadzony przez PPIS, nie starszy niż z ostatnich 6 miesięcy).
5.Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków gotowych.
6.Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o zasady GHP, GMP oraz system HACCP, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i z podziałem na diety - wg Zamówień z poszczególnych oddziałów. Przeciętna miesięczna liczba posiłków całodziennych wynosi 150, z możliwością występowania różnic +/- 20%. Całodobowe żywienie pacjentów obejmuje następujące posiłki:
6.1.diety 3-posiłkowe: śniadanie, obiad i kolację;
6.2.diety specjalne 5-posiłkowe: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i ewentualnie posiłek nocny (np. dieta cukrzycowa).
7.Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek pokarmowych w kuchni produkującej posiłki przez 72 godziny.
8.Zamawiający będzie dostarczał informacje o ilościach diet na dzień następny do godziny 10.00 dnia poprzedniego, z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt danego dnia:
8.1korekty do śniadania i II śniadania zgłaszane będą do godz. 11.00 na dzień następny,
8.2korekty do obiadu, podwieczorku kolacji i posiłku nocnego zgłaszane będą do godz. 11.00 danego dnia.
8.4w przeddzień dni wolnych od pracy zapotrzebowanie będzie składane na rzecz tych dni, przy czym w sytuacjach szczególnych, korekta stanu żywionych pacjentów dokonywana będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w terminach j. w. Wykonawca zapewni kompleksową usługę żywienia chorych wg zapotrzebowania Zamawiającego, zgodnie ze zgłoszoną dietą. Zamawiający ma prawo do zmiany rozkładu posiłków w czasie trwania umowy.
9.Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie:
9.1Uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym jadłospisu dekadowego (jadłospis 10-dniowy), a uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia. Jadłospis będzie składany do uzgodnienia na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał wyszczególnienie dla każdej z diet gramaturę ze składem oraz rozliczeniem zawartości energii i podstawowych składników odżywczych: białko ogółem w tym zwierzęce, tłuszcze, NNKT, węglowodany, błonnik pokarmowy, zawartość składników alergicznych, wit. A, wit. C oraz kaloryczności. Gramatura, kaloryczność i zawartość składników zawartych w posiłkach, muszą odpowiadać nomenklaturze diet.
9.2Posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka oferenta.
9.3Wykonawca ma prawo wprowadzić do jadłospisu zmiany po otrzymaniu akceptacji Zamawiającego.
9.4W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świat Bożego Narodzenia, należy uwzględnić potrawy tradycyjne.
10.Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę, odpowiadają stawianym wymogom jakościowym, np. daty przydatności produktu do spożycia, stan opakowań, sposób przechowywania, sposób transportu, sposób produkcji, higiena personelu oraz innych elementów kontroli wpływających na bezpieczeństwo wytwarzanych posiłków. Codziennej kontroli podlegać będzie: kontrola jakości posiłku, estetyka, gramatura posiłku, łącznie z degustacją i

pobraniem prób do wewnętrznych badań.

11.Wykonawca dowozić będzie posiłki we wszystkie wskazane przez Zamawiającego miejsca odbioru. Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem, ul. Szpitalna 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie (rozdzielnia posiłków);
Szpital w Ciechanowcu, ul. Plac Ks. Kluka 4, 18-230 Ciechanowiec (rozdzielnia posiłków).

12.Wraz z posiłkami dostarczony będzie jadłospis, zawierający wszystkie elementy zawarte w punkcie 13 Opisu Przedmiotu Zamówienia. Odbiór potraw w ilości zgodnej z wyciągiem dokonywany będzie każdorazowo przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego za pisemnym potwierdzeniem. Wzór potwierdzenia stanowić będzie załącznik do umowy.

13.Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia w ofercie przykładowego jadłospisu dekadowego dla diet: ogólnej, łatwostrawnej i cukrzycowej (insulino-zależnej), wraz z informacją o kaloryczności, gramatury, wielkości białka, tłuszczów, węglowodanów, witaminy A i C oraz rodzaju zawartości składników alergennych w poszczególnych potrawach.

13.1Zleceniodawca wymaga uwzględnienia potraw/napojów mlecznych: na śniadanie – kawę z mlekiem lub kakao oraz zupę mleczną.

13.2Zleceniodawca wymaga pieczywa typu „bułka kajzerka” (bez krojenia), o ile rodzaj diety dopuszcza.

14.Normy żywieniowe posiłków:

1)Dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w szpitalu przyjęto średnio 2100 kcal – dla mężczyzn i kobiet w wieku 26-60 lat.

a)przy 3 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 50% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal;

b)przy 5 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na drugie śniadanie przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 45% dziennego zapotrzebowania w kcal; na podwieczorek przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal;

2)Zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi (na osobę/dobę): białko ogółem 80 g przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka, tłuszcze ogółem 73,5 g, węglowodany 319 g, NNKT 20g, błonnik pokarmowy 30 g, wapń 1100mg, żelazo 15 mg, magnez 400 g oraz witaminy: wit. A 1500 µg, wit. B_1 1,6 mg, wit. B_2 2,0 mg, wit. PP 18 mg, wit. B_6 2,0 mg i wit. C 80 mg.

3)Zalecane normy wyżywienia dla poszczególnych grup produktów wg Instytutu Żywienia i Żywności w dziennej racji pokarmowej wynoszą:

A.Produkty zbożowe:
a.pieczywo pszenne i żytnie 235,0 g
b.mąka, makarony 35,0g
c.kasze, ryż, płatki owsiane 32,5g
B.Ziemniaki, warzywa i owoce:
a.ziemniaki 300,0 g
b.warzywa 475 g
c.owoce 275 g
C.Mleko i przetwory mleczne:
a.mleko i mleczne napoje fermentowane 500 g
b.sery twarogowe 45 g
c.sery podpuszczkowe 15 g
D.Mięso, wędliny, ryby, jaja
a.mięso, drób/bez kości / 80 g
b.wędliny 32,5 g
c.ryby 20 g
E.Jaja 15g (1/3)
F.Tłuszcze:
a.zwierzęce 22,5 g
b.roślinne 25,0 g
c.cukier i słodycze 42,5 g*

** Opracowano na podstawie – prac IŻŻ – „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” oraz „Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach”, pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza, IŻŻ, 2011r.*

15.Kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie osoba wskazana przez Zamawiającego.

16.Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pojemników na odpady pokonsumpcyjne, odbioru brudnych pojemników i termosów przez personel Zamawiającego, oraz odpadów pokonsumpcyjnych każdego dnia.

16.1Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia (na okres trwania umowy) trzech kuchenek mikrofalowych i trzech czajników bezprzewodowych dla pacjentów do kuchenek oddziałowych.

17.Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał zmywalnie spełniającą wymogi sanitarno-

epidemiologiczne, a tym samym mógł zapewnić odpowiedni stan sanitarny termosów, pojemników GN oraz urządzeń kuchennych.

18. Wykonawca będzie prowadził usługę żywienia zgodnie z zasadami przedstawionymi w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego, zastosowania nowoczesnych technologii oraz przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
19. Wykonawca zapewni dostarczenie posiłków w pojemnikach, które zabezpieczą posiłki przed nadmiernym obniżeniem temperatury, przed czynnikami zewnętrznymi i będą posiadały stosowane atesty lub certyfikaty (kopia dołączona do oferty).
20. Zamawiający ma prawo kontroli pomieszczeń produkcyjnych pod względem czystości, sposobu przechowywania i produkcji produktów oraz środków transportu. Zamawiający przed dokonaniem wyboru oferty oraz w trakcie umowy będzie miał możliwość dokonania wizji lokalnej pomieszczeń i sprzętu kuchni Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego.
21. Do wykonywania usługi Wykonawca zatrudni własny personel.
22. Wykonawca zobowiązany jest do podania adresu kuchni w ofercie.
23. Wykonawca zapewni personelowi zatrudnionemu przy przygotowaniu i transporcie posiłków, schludny, estetyczny wygląd oraz wyposaży w odzież ochronną, stosowną do wykonywanej przez danego pracownika pracy. Zamawiający będzie miał możliwość kontroli w tym zakresie.
24. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne badania i orzeczenia lekarskie, dopuszczające ich do wykonywania danej pracy.
25. Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopie protokołów sporządzonych przez zewnętrzne służby sanitarne np. Sanepid, świadczące o przeprowadzonej kontroli w kuchni przygotowującej posiłki dla Zamawiającego.
26. Wykonawca odpowiedzialny będzie za przygotowanie comiesięcznego zestawienia posiłków i dołączenie go do miesięcznej faktury.
27. Listę diet występujących u Zamawiającego: (wg obowiązującej nomenklatury i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia), ustala uprawniony lekarz leczący.

27.1 Zestawienie diet:

Dieta podstawowa (normalna, ogólna);
Dieta łatwo strawna (lekkostrawna);
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem sodu (bezsolna);
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa);
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa);
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (przeciwmiażdżycowa, niskotłuszczowa);
Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa;
Dieta łatwo strawna niskobiałkowa:
Dieta ubogo energetyczna (odchudzająca);
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa);
Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji: a) płynna, b) płynna wzmocniona; c) płynna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę;
Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji papkowata;
Dieta łatwo strawna nisko-resztkowa;
Dieta bogato-resztkowa;
Diety indywidualne, stosowane na zlecenie lekarza np. diety w alergiach, diety w leczeniu chorób powstałych na tle niedoborów pokarmowych, bezglutenowa.

26. Usługa polegać będzie na zapewnieniu codziennej produkcji na bazie kuchni zewnętrznej i dostawie posiłków dla pacjentów Szpitala we wskazane przez Zamawiającego miejsca, przez 7 dni w tygodniu
27. Posiłki będą przywiezione, zgodnie z wcześniejszym zamówieniem, złożonym przez upoważnioną osobę (reprezentującą Zamawiającego) i dostarczane codziennie w godzinach pozwalających na dystrybucję ich przez Zamawiającego.

27.1 Posiłki muszą być dostarczone do wyznaczonych przez Zamawiającego miejsc w godzinach:
śniadanie wraz z II śniadaniem w godz. 7.30-8.00;
obiad, podwieczorek i kolacją (posiłek nocny) w godz. 12.30-13.00.

27.2. Posiłki mają być dostarczone w specjalistycznych pojemnikach GN i termoportach (posiadających odpowiednie atesty/zezwolenia) Wykonawcy, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz zachowanie jakości dowożonych posiłków.

27.3. Posiłki muszą być dostarczane w miejsca wskazane przez Zamawiającego tj. Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem 18-200 Wysokie Mazowieckie ul. Szpitalna 5 i Szpital w Ciechanowcu 18-230 Ciechanowiec ul. Plac Księdza Kluka 4.

27.4 Wykonawca pojemniki i termosy z posiłkami, każdorazowo opisze z podziałem na oddziały i diety. Oznaczenie musi być widoczne i czytelne.

27.5 Wydawanie posiłków pacjentom będzie po stronie Zamawiającego.

27.6 Wykonawca musi zagwarantować świadczenie usługi całodobowego żywienia pacjentów, w zakresie: śniadań, obiadów i kolacji, z uwzględnieniem zlecanych diet leczniczych i specjalnych, zgodnie ze złożonym zamówieniem.

27.7Wymagana temperatura dowożonych posiłków do rozdzielni Szpitala, która powinna wynosić: zupy, gorące napoje około (+/-) 80°C, drugie danie około (+/-) 75°C, sałatki, sosy i surówki podawane na zimno około (+/-) 7°C.

27.8Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie ze zleceniem lekarza co do rodzaju zastosowanej diety oraz zgodnie z przyjętymi zasadami obowiązującymi w żywieniu zbiorowym zakładów o działalności leczniczej. Do każdego posiłku należy załączyć dodatek warzyw i owoców, o ile rodzaj diety dopuszcza.

28.Serwisowanie termoportów, pojemników GN należy do Wykonawcy.

29.Transport posiłków powinien odbywać się zgodnie z instrukcją (załącznik nr 2).

Kryterium oceny:

Cena – 60%

Wsad do kotła – 40%

Ocena kryterium wsad do kotła (W) będzie dokonywana na podstawie oświadczenia wykonawcy zawartego w formularzu oferty.

Wsad do kotła całodobowego wyżywienia jednego pacjenta musi wynosić minimum 55% ceny oferowanej przez Wykonawcę za osobodzień.

Wartość „wsadu do kotła" obliczona jest jako wartość średnia, niezależnie od pacjenta i rodzaju zastosowanej dla niego diety.

Zamawiający określa następujące wartości % tzw. wsadu do kotła, na podstawie których dokona porównania i oceny złożonych ofert:

a) do 55% ceny - 0 pkt

b) 56% do 60 % ceny – 20 pkt.

c) powyżej 61% ceny - 40 pkt

Ocena końcowa (OK), czyli suma oferty punktów uzyskanych za powyżej wymienione kryteria (cena – C i wsd do kotła – W), wyliczana będzie według poniższego wzoru:

OK = C + W

Warunki:

1.Wymagane jest podanie wykazu osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków, przy uwzględnieniu diet pacjentów, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami.

-Wykonawca musi dysponować osobami, w tym kierownikiem i dietetykiem, który będzie uczestniczyć w wykonaniu zamówienia legitymującymi się kwalifikacjami zawodowymi i doświadczeniem w całodobowym żywieniu pacjentów.

2.Wykaz narzędzi wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych, dotyczących wykonywania usługi wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.

ZAŁĄCZNIK NR 5

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy .....

Miejscowość ..... Data .....

WYKAZ OSÓB,
SKIEROWANYCH DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

L.p.	**Imię i Nazwisko**	**Tel. Kontaktowe, fax**	**Kwalifikacje / Wykształcenie**	**Zakres wykonywanych czynności**

Informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami:

……
……
Jeżeli wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp obowiązują uregulowania pkt 7.11 Specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)