

Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 90297-2013 z dnia 2013-05-27 r. Ogłoszenie o zamówieniu - Brodnica

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych w zakresie dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów, dystrybucja w naczyniach jednorazowego użytku, odbiór naczyń jednorazowego użytku po spożyciu posiłku do unieszkodliwienia oraz...

Termin składania ofert: 2013-06-10

Numer ogłoszenia: 105239 - 2013; data zamieszczenia: 10.06.2013

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

Ogłoszenie dotyczy: Ogłoszenia o zamówieniu.

Informacje o zmienianym ogłoszeniu: 90297 - 2013 data 27.05.2013 r.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Zespół Opieki Zdrowotnej w Brodnicy, ul. Wiejska 9, 87-300 Brodnica, woj. kujawsko-pomorskie, tel. 56 64148 88, fax. 56 49 829 96.

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: II.1.1).

W ogłoszeniu jest: Świadczenie kompleksowych usług cateringowych w zakresie dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów, dystrybucja w naczyniach jednorazowego użytku, odbiór naczyń jednorazowego użytku po spożyciu posiłku do unieszkodliwienia oraz odbioru resztek żywnościowych ze Szpitala Zespołu Opieki Zdrowotnej w Brodnicy.

W ogłoszeniu powinno być: Świadczenie kompleksowych usług cateringowych dla pacjentów Szpitala Zespołu Opieki Zdrowotnej w Brodnicy..

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: II.1.4).

W ogłoszeniu jest: 1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych w zakresie dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów, dystrybucja w naczyniach jednorazowego użytku, odbiór naczyń jednorazowego użytku po spożyciu posiłku do unieszkodliwienia oraz odbioru resztek żywnościowych ze Szpitala Zespołu Opieki Zdrowotnej w Brodnicy, zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225).

2. Świadczenia usług cateringowych, tj. dostawa własnym transportem w pojemnikach termoizolacyjnych na wskazane w umowie miejsca (kuchenki oddziałowe) dla pacjentów Zamawiającego, dostarczenie naczyń i sztućców jednorazowego użytku do wymienionych wyżej kuchenek, odbiór zebranych po posiłku naczyń i sztućców jednorazowego użytku do unieszkodliwieni oraz odbiór resztek żywnościowych ze Szpitala. 3.

Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot umowy, o którym mowa w pkt 1, nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy co oznacza zapewnienie całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni wolne od pracy. Szpital w Brodnicy posiada 6 kuchenek oddziałowych do których Wykonawca będzie dostarczał w termosach posiłki dla pacjentów, naczynia i sztućce jednorazowego użytku, a odbierał będzie puste termosy, naczynia i sztućce jednorazowego użytku po posiłku oraz resztki żywnościowe

do unieszkodliwienia. Zestawienie kuchenek: 1. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii 2. Oddział Położniczo - Ginekologiczny z Pododdziałem Neonatologicznym 3. Oddział Wewnętrzny z Salą Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego 4. Oddział Dziecięcy 5. Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Urazowo - Ortopedycznym 6. Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy

Przewidywana ilość posiłków składających się na całodzienne wyżywienie dotyczące 12 miesięcy wynosi około: Śniadania, Obiady, Kolacje - w ilości 44 000 osobodni II Śniadania, Podwieczorki - w ilości 27 500 porcji II Kolacje - w ilości 3 500 porcji Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość posiłków będących przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest wyliczone w sposób szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów oraz zawartymi umowami z Narodowym Funduszem Zdrowia. Oznaczenie wg. Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych kod CPV: 55.32.10.00-6 usługa przygotowywania posiłków 55.52.00.00-1 usługa dostarczania posiłków Usługi o charakterze niepriorytetowym (załącznik nr 2 w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 stycznia 2010 r. w sprawie wykazu usług o charakterze priorytetowym i niepriorytetowym (Dz. U. 2010.12.68).

4. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. Żywnienie chorych obejmuje następujące diety i dodatki: pełna, łatwostrawna, łatwostrawna bogatobiałkowa, łatwostrawna niskobiałkowa, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, niskoenergetyczna, wysokoenergetyczna, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, bezmleczna / bezlaktozowa, nisko solna, bogatobiałkowa, łatwostrawna o zmiennej konsystencji: płynna, płynna miksowana do żywienia przez: sondę / PEG / gastr. papkowa / mielona, diety specjalne: bezglutenowa, wegetariańska, diety chirurgiczne, kleik + suchary, kisiel, zupa ryżowa, diety inne opracowane wg zaleceń lekarza, Dzieci od 1 roku życia do 3 lat - 1/2 porcji - 50% stawki żywieniowej. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta na oddział: przyście pacjenta do godz. 6:00 - śniadanie + obiad + kolacja przyście pacjenta do godz. 10:00 - obiad + kolacja przyście pacjenta w godz. 10:00 ÷ 15:00 - kolacja w dniu wypisu pacjenta ze szpitala - śniadanie + obiad

5. Wymaganie dostarczanie posiłków w godzinach: Śniadanie, II Śniadanie od 7:00 do 7:30 Obiad, Podwieczorek, Kolacja, II Kolacja od 12:30 do 13:00 Podany opis przedmiotu zamówienia został szczegółowo przedstawiony i opisany poprzez zapisy SIWZ wraz z załącznikami, łącznie z przygotowanym projektem umowy. Obowiązkiem oferenta jest zapoznanie się z SIWZ, załącznikami oraz uzyskać wszelkie informacje konieczne do prawidłowego przygotowania oferty. W celu realizacji postanowień niniejszego postępowania przetargowego można oglądać pomieszczenia, w których przekazywane będą dostarczane posiłki w wyznaczonych godzinach.

III.1 OBOWIAZKI WYKONAWCY: 1. Przygotowanie posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalistycznych oraz z bezwzględną realizacją zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225). 2. Sporządzanie jadłospisów dekadowych dla wszystkich diet w Szpitalu wraz z gramaturą oraz obliczoną wartością odżywczą (K.B.T.W) wszystkich potraw przedstawione do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 7-dniowym wyprzedzeniem. Gramaturę oraz wartość odżywczą (K.B.T.W) należy obliczyć na 1 osobę na 1 dzień dla danej diety. Wymagane normy kcal: 2200-2400 kcal, białka powyżej 12% zapotrzebowania, tłuszcze do 30% zapotrzebowania, pozostałe węglowodany. Jadłospis powinien być zgodny z normami żywieniowymi dla chorych dorosłych i dzieci w szpitalach oraz zawierać w całodziennych racjach pokarmowych ilości produktów zalecanych przez Instytut Żywności i Żywności

(podstawy naukowe żywienia w szpitalach Wyd. IZZ, Warszawa 2001 r.). 3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania diety indywidualnej, zalecanej przez lekarza. Koszt diety indywidualnej zostanie ustalony między stronami po przedstawieniu kalkulacji przez Wykonawcę w momencie wprowadzenia diety. 4. Stosowane w Szpitalu diety mogą podlegać kombinacji pod względem konsystencji posiłków oraz modyfikowane pod względem: tłuszczu, białka, błonnika i składników mineralnych. 5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w realizacji jadłospisu przez Wykonawcę z tzw. (przyczyn obiektywnych), pod warunkiem zachowania przez Wykonawcę proporcji oferowanych cen. 6. Posiłki całodobowe muszą się składać z: Śniadania: zupa mleczna, pieczywo, masło, dodatek do pieczywa, kawa zbożowa z mlekiem lub inny napój (herbata, kakao); Śniadanie II: dotyczy diet cukrzycowych, ubogo energetycznych, bogato białkowych, przez zgłębnik; Obiad: dwudaniowy z dodatkiem jarzyn i kompotu; Podwieczorek: dotyczy diet cukrzycowych, ubogo energetycznych, bogato białkowych, przez zgłębnik; Kolacja: (w przypadku kolacji suchej) pieczywo z masłem i dodatkiem do pieczywa, herbata; (w przypadku kolacji gorącej) pieczywo z masłem, herbata; Kolacja II: dotyczy cukrzycy - 6 posiłków, płynno - odżywczej, przez zgłębnik; Suchary i herbata obowiązują do każdego posiłku składającego się z diety kleikowej; Wykonawca nie będzie stosował w jakiegokolwiek postaci: parówek i mortadeli, wyrobów pasztetowej i pasztetów, gotowych produktów oraz produktów typu instant. 7. Posiłki obejmują: śniadanie, obiad i kolację, a w przypadku diet cukrzycowych i innych specjalnych wymagających dodatkowych posiłków obejmują: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i II kolację. 8. Przygotowanie posiłków z artykułów zakupionych przez Wykonawcę z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych. 9. Zakup i transport produktów spożywczych, będących podstawą posiłków powinien odbywać się w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno - higieniczne przygotowywanych dań. 10. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki dostarczonych posiłków, w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach, przez okres 72 godz. od upływu dnia dostawy. Pobór i przechowywanie próbek następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia, z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545). Próbki kontrolne posiłków przechowywane są u Wykonawcy. 11. Przygotowywanie posiłków na podstawie pisemnych zamówień wykonanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego co do ilości i jakości uwzględniając rotacje pacjentów (nieplanowany wypis, przepustki oraz zgony i zmiany diet oraz modyfikacje w dniu realizacji zamówienia). 12. Przygotowywanie dla pacjentów posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw w okresie: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii Świąt Bożego Narodzenia oraz innych świąt, z uwzględnieniem dodatków cukierniczych. 13. Prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały potwierdzonej każdorazowo imiennie przez upoważnione osoby odbierające posiłki. 14. Przestrzeganie procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczalnych do stosowania w kontakcie z żywnością. 15. Dostarczanie posiłków i napojów oraz odbiór resztek żywieniowych winno się odbywać w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zabezpieczających posiłki przed wylaniem lub schłodzeniem, resztek żywnościowych przed wylaniem, naczyń i sztućców jednorazowego użytku po posiłkach w odpowiednich workach, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. 16. Właścicielem pojemników oraz naczyń i sztućców jednorazowego użytku w ilości zapewniającej płynne i sprawne dostarczanie posiłków i napojów, worków na odbiór naczyń i sztućców jednorazowego użytku po posiłkach oraz pojemników na odbiór resztek na wszystkie oddziały jest Wykonawca. 17. Do Wykonawcy należy mycie i wyparzanie pojemników, w których transportowana jest żywność, napoje i resztki. Pojemniki nie podlegają wstępnemu myciu w kuchenkach oddziałowych. 18. Utrzymanie płynności wydawania posiłków na wypadek nieprzewidzianych sytuacji awarii,

trudności personalnych, itp. 19. Posiłki muszą zapewniać urozmaicenie pod względem ich składu oraz atrakcyjność sensoryczną z uwzględnieniem smaku, zapachu, kolorystyki, niepowtarzalność potraw przez okres 10 dni, muszą charakteryzować się wysoką jakością, przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę w miejscach dostarczenia posiłków: zupa min. 75 °C, drugie danie min. 65 °C, napoje gorące min. 80 °C, napoje zimne 4 ÷ 14 °C, sałatki i surówki 4 ÷ 8 °C. 20. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków, uwzględniony w skalkulowanej cenie posiłków, do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego. 21. Wymagania dotyczące jakości posiłków: a) wykorzystanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, b) urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw, c) przestrzeganie gramatury poszczególnych porcji żywnościowych zalecanych przez dietetyka (każda dostarczona porcja musi być taka sama pod względem ilości i grubości plastrów, np. wędliny, sera oraz wszelkiego rodzaju porcji mięsnych). 22. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji (Kuchnia Wykonawcy) oraz musi posiadać stosowne zezwolenie Powiatowej Inspekcji Sanitarnej. 23. Wykonawca dostarczał będzie posiłki i odbierał naczynia i sztućce po posiłkach oraz resztki żywnościowe do unieszkodliwiania własnym transportem na który musi posiadać stosowne zezwolenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 24. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia pełnej dokumentacji umożliwiającej kontrolę przez Zamawiającego w zakresie; ilości wydawanych posiłków oraz jadłospisów dziennych wg poszczególnych diet, kaloryczność posiłków, zastosowanych gramatur żywnościowych, wartości odżywczych, 25. Umożliwienie członkom komisji do oceny jakości usługi, dokonywanie bieżącej organoleptycznej oceny jakości podawanych posiłków, kontroli wagi posiłków (czy są zgodne z jadłospisem dekadowym), a zespołowi ds. zakażeń szpitalnych umożliwienie kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym. Obowiązkiem Wykonawcy jest wskazanie miejsca przygotowania posiłków (zastrzega się prawo dla komisji przetargowej do wizytacji miejsc i pomieszczeń wskazanych przez Wykonawcę). 26. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z realizacją zamówienia. 27. Wykonawca zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225) musi spełniać wymagania określone przepisami wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP. 28. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia samodzielnie. Zamawiający dopuszcza możliwości realizacji zadania przez podwykonawców, ale tylko w uzgodnieniu i za zgodą Zamawiającego.

III.2 OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO:

1. Zapłata wynagrodzenia za wykonanie usługi cateringowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia. 2. Składanie zamówień posiłków wykonywane będzie w następujący sposób: Dzienną liczbę rodzajów posiłków oraz rodzajów diet Zamawiający będzie określał do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dostawę z możliwością korekty (+/-) w dniu dostawy na koszt Wykonawcy przez wyznaczonego przedstawiciela szpitala z podaniem imienia i nazwiska drogą telefoniczną i potwierdzeniem drogą elektroniczną w obie strony (potwierdzenie nadania i potwierdzenie odbioru) : śniadanie i II śniadanie do godz. 14;00 dnia poprzedniego, z poprawką ilości do 6:00 w dniu realizacji obiad, podwieczorek , kolacja i II kolacja do godz. 8:00 w dniu realizacji III.3.:
INFORMACJE DODATKOWE: 1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. 2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. 3. Zamawiający nie dopuszcza realizacji zamówienia przez podwykonawców. Zastrzeżenie udziału podwykonawców w wykonywaniu zamówienia wynika z braku możliwości weryfikacji przez Zamawiającego posiadania przez podwykonawców stosownych pozwoleń. 4. Zamawiający nie przewiduje (art.

36 ust. 2 pkt 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 Ustawy): 1) zawarcia umów ramowych; 2) porozumiewania się drogą elektroniczną; 3) rozliczenia w walutach obcych; 4) aukcji elektronicznej; 5) zwrotu kosztów udziału w postępowaniu; 6) udzielania zamówień uzupełniających. 5. Zamawiający zgodnie z art. 144 ust. 1 Ustawy przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego w zakresie dotyczącym: 1) zmiany urzędowej stawki podatku VAT; Zmiany jak powyżej pkt. 1, wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem..

W ogłoszeniu powinno być: 1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych w systemie tacowym na rzecz Szpitala Zespołu Opieki Zdrowotnej w Brodnicy. Zakres usług obejmuje: 1) Przygotowanie posiłków w zakładzie Wykonawcy z uwzględnieniem diet dla pacjentów; 2) Dowóz przygotowanych posiłków do szpitala środkami transportu dopuszczonymi do przewozu żywności przez Inspektora Sanitarnego w ściśle określonych godzinach; 3) Dystrybucja posiłków loco - pacjent w szpitalu przez pracowników Wykonawcy przy użyciu specjalnych wózków kołowych, w których umieszczone są tace z posiłkami; 4) Odbiór tac oraz naczyń i sztućców po spożyciu posiłków przez pacjentów oraz odbiór i unieszkodliwienie resztek żywnościowych ze szpitala. 2. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać usługę codziennie, nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy co oznacza zapewnienie całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni wolne od pracy. 3. Szpital w Brodnicy posiada 8 oddziałów do których Wykonawca będzie dostarczał posiłki dla pacjentów, na wcześniej przygotowanych tacach, a odbierał będzie puste tace wraz z oraz resztki żywnościowe do unieszkodliwienia: 1) Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii - z maksymalną ilością łóżek - 5; 2) Oddział Położniczy- z maksymalną ilością łóżek - 17; 3) Oddział Wewnętrzny z Salą Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego - z maksymalną ilością łóżek - 35; 4) Oddział Dziecięcy- z maksymalną ilością łóżek - 20; 5) Oddział Chirurgii Ogólnej z - z maksymalną ilością łóżek - 30; 6) Oddział Urazowo - Ortopedyczny - z maksymalną ilością łóżek - 20; 7) Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy (adres: ul. Wyspiańskiego 6 87-300 Brodnica) - z maksymalną ilością łóżek - 47; 8) Oddział Ginekologiczny - z maksymalną ilością łóżek - 15; 4. Przewidywana ilość posiłków składających się na całodziennę wyżywienie dotyczące 12 miesięcy wynosi około: 1) Śniadania, Obiady, Kolacje - w ilości 44 000 osobodni, 2) II Śniadania, Podwieczorki - w ilości 27 500 porcji, 3) II Kolacje - w ilości 3 500 porcji, Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość posiłków będących przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest wyliczone w sposób szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowego zamówienia może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów oraz zawartymi umowami z Narodowym Funduszem Zdrowia. Oznaczenie wg. Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych kod CPV: 55.32.00.00-9 usługa podawania posiłków 55.32.10.00-6 usługa przygotowywania posiłków 55.40.00.00- 4 usługa podawania napojów 55.52.00.00-1 usługa dostarczania posiłków Usługi o charakterze niepriorytetowym (załącznik nr 2 w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 stycznia 2010 r. w sprawie wykazu usług o charakterze priorytetowym i niepriorytetowym (Dz. U. 2010.12.68). 5. Żywnienie chorych obejmuje następujące diety i dodatki (ilości poszczególnych posiłków z podziałem na diety określono w formularzu cenowym): - pełna; - łatwo strawna; - łatwo strawna bogatobiałkowa; - łatwo strawna niskobiałkowa; - łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu; - o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych; - z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; - niskoenergetyczna; - wysokoenergetyczna; - z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego; - bezmleczna / bezlaktozowa; - nisko

solna; - bogatoresztkowa; - łatwo strawna o zmiennej konsystencji: - płynna; - płynna miksowana do żywienia przez: sondę / PEG / gastr. - papkowa / mielona - diety specjalne: - bezglutenowa - wegetariańska - diety chirurgiczne: - kleik + suchary - kisiel - zupa ryżowa - diety inne opracowane wg zaleceń lekarza Dzieci od 1 roku życia do 3 lat - ½ porcji - 50% stawki żywieniowej. 6. Posiłki muszą zapewniać urozmaicenie pod względem ich składu oraz atrakcyjność sensoryczną z uwzględnieniem smaku, zapachu, kolorystyki, niepowtarzalność potraw przez okres 10 dni. Muszą charakteryzować się wysoką jakością, przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach. Posiłki muszą być podawane na naczyniach kładzonych na tacach, tak aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę w miejscach dostarczenia posiłków, wymagania co do temperatury posiłków: 1) zupa min. 75 °C, 2) drugie danie min. 65 °C, 3) napoje gorące min. 80 °C, 4) napoje zimne 4 ÷ 14 °C, 5) sałatki i surówki 4 ÷ 8 °C. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków, uwzględniony w skalkulowanej cenie posiłków, do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego. 7. Wymagania dotyczące jakości posiłków: 1) wykorzystanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, 2) urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw, 3) przestrzeganie gramatury poszczególnych porcji żywnościowych zalecanych przez dietetyka (każda dostarczona porcja musi być taka sama pod względem ilości i grubości plastrów, np. wędliny, sera oraz wszelkiego rodzaju porcji mięsnych) 8. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta na oddział: 1) przyście pacjenta do godz. 6:00 - śniadanie + obiad + kolacja; 2) przyście pacjenta do godz. 10:00 - obiad + kolacja; 3) przyście pacjenta w godz. 10:00 ÷ 15:00 - kolacja; 4) w dniu wypisu pacjenta ze szpitala - śniadanie + obiad. 9. Dostarczanie posiłków odbywa się w godzinach: 1) Śniadanie, II Śniadanie od 7:00 do 8:00; 2) Obiad, Podwieczorek, od 12:30 do 13:00; 3) Kolacja, II Kolacja od 17:30 do 18:00; 0. Zamawiający zaleca Wykonawcy szczegółowo zapoznać się z SIWZ, załącznikami oraz uzyskać wszelkie informacje konieczne do prawidłowego przygotowania oferty. W celu realizacji postanowień niniejszego postępowania przetargowego można oglądać pomieszczenia, w których przekazywane będą dostarczane posiłki w wyznaczonych godzinach. 11. Obowiązki Wykonawcy podczas wykonywania zamówienia: 1) Przygotowanie posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalistycznych oraz z bezwzględną realizacją zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225); 2) Sporządzanie jadłospisów dekadowych dla wszystkich diet w Szpitalu wraz z gramaturą oraz obliczoną wartością odżywczą (K.B.T.W) wszystkich potraw przedstawione do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 7-dniowym wyprzedzeniem. Gramaturę oraz wartość odżywczą (K.B.T.W) należy obliczyć na 1 osobę na 1 dzień dla danej diety. Wymagane normy kcal: 2200-2400 kcal, białka powyżej 12% zapotrzebowania, tłuszcze do 30% zapotrzebowania, pozostałe węglowodany. Jadłospis powinien być zgodny z normami żywieniowymi dla chorych dorosłych i dzieci w szpitalach oraz zawierać w całodziennych racjach pokarmowych ilości produktów zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia (podstawy naukowe żywienia w szpitalach Wyd. IZŻ, Warszawa 2001 r.); 3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania diety indywidualnej, zalecanej przez lekarza. Koszt diety indywidualnej zostanie ustalony między stronami po przedstawieniu kalkulacji przez Wykonawcę w momencie wprowadzenia diety; 4) Stosowane w Szpitalu diety mogą podlegać kombinacji pod względem konsystencji posiłków oraz modyfikowane pod względem: tłuszczu, białka, błonnika i składników mineralnych; 5) Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w realizacji jadłospisu przez Wykonawcę z tzw. przyczyn

objektywnych, przy niezmienionej cenie.6) Posiłki całodobowe muszą się składać z: - Śniadania: zupa mleczna, pieczywo, masło, dodatek do pieczywa, kawa zbożowa z mlekiem lub inny napój (herbata, kakao); - Śniadanie II: dotyczy diet cukrzycowych, ubogo energetycznych, bogato białkowych, przez zglębnik; - Obiad: dwudaniowy z dodatkiem jarzyn i kompotu; - Podwieczerek: dotyczy diet cukrzycowych, ubogo energetycznych, bogato białkowych, przez zglębnik; - Kolacja: (w przypadku kolacji suchej) pieczywo z masłem i dodatkiem do pieczywa, herbata; (w przypadku kolacji gorącej) pieczywo z masłem, herbata; - Kolacja II: dotyczy cukrzycy - 6 posiłków, płynno - odżywczej, przez zglębnik; - Suchary i herbata obowiązują do każdego posiłku składającego się z diety kleikowej; - Wykonawca nie będzie stosował w jakiegokolwiek postaci: parówek i mortadeli, wyrobów pasztetowej i pasztetów, gotowych produktów oraz produktów typu instant. 7) Posiłki obejmują: śniadanie, obiad i kolację, a w przypadku diet cukrzycowych i innych specjalnych wymagających dodatkowych posiłków obejmują: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, kolację i II kolację; 8) Przygotowanie posiłków z artykułów zakupionych przez Wykonawcę z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych; 9) Zakup i transport produktów spożywczych, będących podstawą posiłków powinien odbywać się w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno - higieniczne przygotowywanych dań; 10) Wykonawca pobiera i przechowuje próbki dostarczonych posiłków, w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach, przez okres 72 godz. od upływu dnia dostawy. Pobór i przechowywanie próbek następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia, z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545). Próbki kontrolne posiłków przechowywane są u Wykonawcy; 11) Przygotowywanie posiłków na podstawie pisemnych zamówień wykonanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego co do ilości i jakości uwzględniając rotacje pacjentów (nieplanowany wypis, przepustki oraz zgony i zmiany diet oraz modyfikacje w dniu realizacji zamówienia); 12) Przygotowywanie dla pacjentów posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw w okresie: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii Świąt Bożego Narodzenia oraz innych świąt, z uwzględnieniem dodatków cukierniczych; 13) Prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały potwierdzonej każdorazowo imiennie przez upoważnione osoby odbierające posiłki; 14) Przestrzeganie procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczalnych do stosowania w kontakcie z żywnością; 15) Mycie i wyparzenie tac, w których transportowane są posiłki, napoje i resztki. Tace nie podlegają wstępnemu myciu w w pomieszczeniach Zamawiającego; 16) Utrzymanie płynności wydawania posiłków na wypadek nieprzewidzianych sytuacji - awarii, trudności personalnych, itp; 17) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji (Kuchnia Wykonawcy) oraz musi posiadać stosowne zezwolenie właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 18) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia pełnej dokumentacji umożliwiającej kontrolę przez Zamawiającego w zakresie: 1) ilości wydawanych posiłków oraz jadłospisów dziennych wg poszczególnych diet, 2) kaloryczność posiłków, 3) zastosowanych gramatur żywnościowych, 4) wartości odżywczych, 19) Umożliwienie członkom komisji do oceny jakości usługi, dokonywanie bieżącej organoleptycznej oceny jakości podawanych posiłków, kontroli wagi posiłków (czy są zgodne z jadłospisem dekadowym), a zespołowi ds. zakażeń szpitalnych umożliwienie kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym. Obowiązkiem Wykonawcy jest wskazanie miejsca przygotowania posiłków (zastrzega się prawo dla komisji przetargowej do wizytacji miejsc i pomieszczeń wskazanych przez Wykonawcę). 20) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z realizacją zamówienia. 21) Wykonawca zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie

żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225) musi spełniać wymagania określone przepisami wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP. 22) Wykonawca zobowiązany jest posiadać przez cały okres trwania umowy opłaconą polisę ubezpieczeniową o wartości co najmniej 200.000,00 zł, obejmującą m.in. zatrucia pokarmowe i poparzenia. 12. Obowiązki Zamawiającego podczas wykonywania zamówienia: 1) Zapłata wynagrodzenia za wykonanie usługi cateringowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia. 2) Składanie zamówień posiłków wykonywane będzie w następujący sposób: Dzienną liczbę rodzajów posiłków oraz rodzajów diet Zamawiający będzie określał do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dostawę z możliwością korekty (+/-) w dniu dostawy na koszt Wykonawcy przez wyznaczonego przedstawiciela szpitala z podaniem imienia i nazwiska drogą telefoniczną i potwierdzeniem drogą elektroniczną w obie strony (potwierdzenie nadania i potwierdzenie odbioru): - śniadanie i II śniadanie do godz. 14:00 dnia poprzedniego, z poprawką ilości do 6:00 w dniu realizacji; obiad, podwieczorek, kolacja i II kolacja do godz. 8:00 w dniu realizacji..

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: II.1.8).

W ogłoszeniu jest: Tak.

W ogłoszeniu powinno być: Nie.

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: III.1).

W ogłoszeniu jest: 1. Warunkiem udziału w postępowaniu jest wniesienie wadium w kwocie 16.000,00 zł przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium na cały okres związania ofertą. W przypadku nie wniesienia wadium, w tym również na przedłużony okres związania ofertą, lub nie wyrażenia zgody na przedłużenie okresu związania z ofertą Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania o udzielenie zamówienia.

W ogłoszeniu powinno być: 1. Warunkiem udziału w postępowaniu jest wniesienie wadium w kwocie 10.000,00 zł przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium na cały okres związania ofertą. W przypadku nie wniesienia wadium, w tym również na przedłużony okres związania ofertą, lub nie wyrażenia zgody na przedłużenie okresu związania z ofertą Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania o udzielenie zamówienia.

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: III.3.1).

W ogłoszeniu jest: Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję wydaną przez właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą obiekt Wykonawcy w którym odbywa się produkcja żywności oraz decyzję zatwierdzającą środek transportu. Ponadto Wykonawca zaświadczy o wprowadzeniu do swojego zakładu systemu HCCP..

W ogłoszeniu powinno być: Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję wydaną przez właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą obiekt Wykonawcy do prowadzenia działalności związanej z produkcją żywności oraz decyzję zatwierdzającą środek transportu do przewożenia żywności..

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: III.3.2).

W ogłoszeniu jest: Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, wykonał należycie co najmniej 1 usługę przygotowania i dostawy posiłków w zakresie żywienia szpitalnego o wartości co najmniej 400.000,00 zł brutto w skali roku..

W ogłoszeniu powinno być: Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, wykonał lub wykonuje należycie co najmniej 1 usługę przygotowania i dostarczania posiłków w systemie tacowym (catering) dla pacjentów szpitala o wartości co najmniej

400.000,00 zł brutto..

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: III.6).

W ogłoszeniu jest: 1) Aktualną decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ma zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym. 2) Aktualną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzająca środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych (posiłków). 3) Dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP lub oświadczenie Wykonawcy o wdrożeniu tego systemu. 4) Wypełniony i podpisany formularz ofertowy - załącznik nr 1 do IDW..

W ogłoszeniu powinno być: 1) Aktualną decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ma zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym. 2) Aktualną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzająca środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych (posiłków). 3) Wypełniony i podpisany formularz ofertowy - załącznik nr 1 do IDW..

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: IV.2.1).

W ogłoszeniu jest: 1 - Cena - 80 2 - Stałość cen od momentu podpisania umowy - 10 3 - Lokalizacja, bliskość położenia Wykonawcy od siedziby Zamawiającego - 10.

W ogłoszeniu powinno być: 1 - Cena - 90 2 - Lokalizacja, bliskość położenia zakładu kuchni Wykonawcy od siedziby Zamawiającego - 10.

II.2) Tekst, który należy dodać:

Miejsce, w którym należy dodać tekst: III.3.3).

Tekst, który należy dodać w ogłoszeniu: Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje dwoma (2) zakładami produkującymi żywność (kuchnie Wykonawcy) oraz osobą dietetyka lub technologa żywności z udokumentowanymi kwalifikacjami dietetyka lub technologa żywności do stałych kontaktów z Zamawiającym (w umowie należało będzie wskazać dane personalne przedstawiciela Wykonawcy oraz załączyć do oferty kopię dokumentów kwalifikacji)..

Miejsce, w którym należy dodać tekst: III.4.1).

Tekst, który należy dodać w ogłoszeniu: wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania

tymi zasobami.

Miejsce, w którym należy dodać tekst: II.1.6).

Tekst, który należy dodać w ogłoszeniu: 55.32.00.00-9 usługa podawania posiłków 55.40.00.00-4 usługa podawania napojów.