

Dotyczy: "Przygotowywanie oraz sukcesywna dostawa posiłków szpitalnych"

Numer sprawy: SPZPO.3311.05.2024

prowadzonego przez Samodzielny Publiczny Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy w Reszlu

Na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2023 poz. 1605 ze zm.), Zamawiający udziela wyjaśnienia treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Pytanie 1. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Wartość zamówienia przekracza kwotę 130 000 złotych i nie przekracza progów unijnych, o których mowa w art. 3 ust. 1 ustawy z dnia 11.09.2019r. Prawo zamówień publicznych.

Pytanie 2. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Pytanie 3. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Wymóg zatrudnienia przez wykonawców osób na podstawie umowy o pracę jest szczególnym zobowiązaniem wskazanym w art. 95 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Pytanie 4. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Wymóg zatrudnienia przez wykonawców osób na podstawie umowy o pracę jest szczególnym zobowiązaniem wskazanym w art. 95 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Pytanie 5. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Zamawiający nie planuje.

Pytanie 6. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 7. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zamawiający nie odstąpi od nałożenia kary.

Pytanie 8. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy. W celu umożliwienia skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10%, Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Pytanie 9. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Pytanie 10. Prosimy o informacje jaki jest stan techniczny wózków bemaowych udostępnianych Zamawiającemu?

Odpowiedź: Wymagania Zamawiający określił w załączniku 7: „Wózki ze stali szlachetnej, przeznaczone do przewożenia, porcjowania i wydawania oraz utrzymywania temperatury gorących potraw muszą być 2-3 komorowe z niezależnym grzaniem każdej komory - zasilane 230 V (dostosowane do ilości posiłków) zbiorniki muszą być dostosowane do pojemników funkcjonalnych GN. Wózki z rozsuwanym blatem z barierką, na którym można przewozić talerze i inny sprzęt, wyposażone w instalację umożliwiającą spust wody z każdej z komór oddzielnie oraz w regulowany ogrzewacz. Wózki jezdne z blokadą na min. 2 kołach”

Pytanie 11. Proszę o podanie ilości żywionych (osobodni) miesięcznie w okresie ostatnich 12 miesięcy

Odpowiedź: 15 981

Pytanie 12. Prosimy o zmianę § 6 ust 2) projektu umowy na: *poziom zmiany cen materiałów lub kosztów, o których mowa w pkt 1, uprawniający do żądania zmiany wynagrodzenia Strony ustalają na poziomie 1% (zmiana ceny/kosztu o 1% w stosunku do ceny/kosztu z dnia zawarcia Umowy);*. Biorąc pod uwagę aktualny kwartalny wskaźnik- za pierwszy kwartał 2024 wyniósł on 0,9% obecny zapis powoduje w rzeczywistości brak możliwości waloryzacji wynagrodzenia o wskaźnik GUS.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Pytanie 13. Wnioskujemy o zniesienie zapisu mówiącego o tym, że zmiana wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi od miesiąca następującego po miesiącu, w którym Strona wystąpiła z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia (par.6 pkt 10 umowy) – Wykonawca ponosi koszty zmiany cen na bieżąco. GUS informuje o zmianie rocznego wskaźnika w styczniu i dopiero w styczniu możemy się formalnie powołać na wskaźnik GUS – przesunięcie na kolejny miesiąc daty obowiązywania zmiany wynagrodzenia jest krzywdzące dla Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Pytanie 14. Łączna maksymalna wysokość kar umownych - wnioskujemy o zmniejszenie z 60% do 20% (par.7 ust 6 umowy). Taki poziom kar umownych powoduje, że maksymalne wartości kar umownych jest rażąco wygórowany, świadczy o naruszeniu przez Zamawiającego zasad równowagi Stron, zachowania uczciwej konkurencji, przejrzystości i proporcjonalności.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Pytanie 15. Kto jest obecnym wykonawcą, jaka jest obecna stawka.

Odpowiedź: Zgodnie z art.284 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2023 poz. 1605 ze zm.), Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań. Pytanie nie dotyczy treści SWZ ani opisu potrzeb i wymagań.

Pytanie 16. Czy Zamawiający jest odbiorcą pilotażowego programu rządowego *Dobry posiłek*?

Odpowiedź: Zamawiający nie jest odbiorcą pilotażowego programu rządowego *Dobry posiłek*

Pytanie 17. *Dobry posiłek*: czy Zamawiający zamierza zawrzeć odrębny aneks w tym zakresie

Odpowiedź: Zamawiający nie jest odbiorcą pilotażowego programu rządowego *Dobry posiłek*

Pytanie 18. Prosimy o wskazanie jakiego rodzaju uprawnienia Zamawiający oczekuje od kierownika kuchni w ramach kryterium po za cenowego.

Odpowiedź: Zgodnie z opisem kryterium oceny ofert w rozdziale XIX SWZ Zamawiający będzie przyznawał punkty za posiadanie doświadczenia na stanowisku kierownik kuchni (szefa).

Pytanie 19. Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp: „Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: [...]4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.” Zapis z umowy & 4 punkt 4. „*Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamawianych ilości o 20%, a tym samym obniżenia wartości umowy wynikającego z faktycznego zapotrzebowania bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy. „Należy podnieść, że komentowany przepis nie daje Zamawiającemu nieograniczonej swobody w określeniu minimalnego progu wykonania umowy.*

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 50 % wielkości umowy i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy. Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp. Zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw.ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert. zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia.

W związku z powyższym wnosimy o modyfikację § 4 ust. 4 załącznika nr 3 do SWZ oraz nadanie mu brzmienia:

„*Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamawianych ilości o 10%, a tym samym obniżenia wartości umowy wynikającego z faktycznego zapotrzebowania bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy.*„

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

Pytanie 20. Zamawiający w rozdz. IV SWZ pkt 6 ppkt 1) pisze: „Zamawiający żąda od wykonawcy złożenia wraz z ofertą następujących przedmiotowych środków dowodowych: 1) Dokument potwierdzający, że świadczenie usług będzie wykonywane na zasadach systemu HACCP lub równoważnego zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz zamawiającego”. W związku z powyższym wnosimy o potwierdzenie, iż do oferty należy załączyć

certyfi­kat systemów zarządza­nia bez­pieczeństwem żywności wysta­wiony przez akredytowa­ną jedno­stkę cer­tyfikują­cą w za­kresie żywienia szpitalnego jako do­kumen­tu, po­twierdza­ją­ce­go, że świadczenie usług wyko­nywane bę­dzie na za­sa­dach systemu HACCP.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z SWZ. Zamawiający nie wymaga certyfikatu ISO 22000 wystawionego przez jednostkę akredytowaną w zakresie żywienia szpitalnego na kuchnię, z której wykonywane są usługi na rzecz zamawiającego.

Pytanie 21. Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Odpowiedź: Jadłospisy okresowe przekazywane dla Zamawiającego powinny zawierać: dietę łatwostrawną, łatwostrawną bezmleczną, cukrzycową, cukrzycową bezmleczną, papkową, papkową bezmleczną.

Pytanie 22. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięśny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Pytanie 23. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywnienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online, po uzgodnieniu na piśmie szczegółowych warunków.

Pytanie 24. Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Pytanie 25. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź: Prawo zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane nie tylko wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

Pytanie 26. Wykonawca prosi o modyfikację Załącznika nr 7 do OPZ, pkt. 16, w którym "Wykonawca zobowiązany jest do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego".

Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" *Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:*

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje pkt 16 w Załączniku nr 7 – Opis Przedmiotu Zamówienia, który otrzymuje brzmienie: „ Wykonawca zobowiązany jest do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem **wartości energetycznej, ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli** oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego”

Pytanie 27. W załączniku nr 7 do OPZ, Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku Normy Wyżywienia dla Zakładów Służby Zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Obecnie funkcjonują zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZPPZH 2020r. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie diet według aktualnych wytycznych, na podstawie norm żywienia i zaleceń opierających się na wyżej wymienionej literaturze? Jeśli tak, prosimy o wykreślenie zapisu dotyczącego nieobowiązujących norm wyżywienia.

Odpowiedź: Zamawiający powołuje się na w załączniku nr 7 do OPZ na aktualne publikacje: „Wartość odżywcza posiłków, w tym zestawy potraw odnoszące się do różnych diet, będą odpowiadać zalecanym normom na energię i składniki pokarmowe dla poszczególnych grup chorych według wieku, płci i stanu fizjologicznego, przy uwzględnieniu określonego marginesu bezpieczeństwa, zaleca się zgodnie z publikacją „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza”.

Pytanie 28. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyleń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza odchylenie +/- 5%.

Pytanie 29. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w pkt. 13 OPZ zapisu określającego pozostałe dni świąteczne. Jakie święta mają być uwzględniane poza: *Świątami Bożego Narodzenia, Wielkanocnymi, Środą Popielcową, Wielkim Piątkiem i Tłustym Czwartkiem*?

Odpowiedź: Nie należy uwzględniać dodatkowych Świąt poza: *Świątami Bożego Narodzenia, Wielkanocnymi, Środą Popielcową, Wielkim Piątkiem i Tłustym Czwartkiem*.

Pytanie 30. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie, które diety są 3,4,5 lub 6-posiłkowe oraz określenie jakie dokładnie posiłki wchodzi w skład każdej diety np. dieta łatwo strawna: śniadanie, obiad, kolacja, II kolacja.

Odpowiedź: Dieta cukrzycowa jest 5 – posiłkowa (tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) lub 6 –posiłkowa, na zlecenie lekarza (tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, II kolacja). Pozostałe diety są 3 - posiłkowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja).

Pytanie 31. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pdo redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z SWZ

Pytanie 32. Wykonawca wnosi o doprecyzowanie nazw diet, dla których ma być planowana kolacja nocna.
Odpowiedź: Dieta cukrzycowa.

Pytanie 33. Czy Zamawiający wymaga zupy mlecznej również dla diety cukrzycowej ?
Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga zupy mlecznej dla diety cukrzycowej.

Pytanie 34. Wykonawca prosi o modyfikacje zapisów z Załącznika nr 7 do OPZ "W tygodniowym jadłospisie znajdować się będzie codziennie innego rodzaju I śniadanie tj. inne dodatki np. pasta twarogowa, łagodna pasta rybna, pasta mięsna, wędlina, jaja itp". Zapis ten jest możliwy do zrealizowania tylko dla diety podstawowej. Zalecenia dietetyczne pozostałych diet wykluczają możliwość planowania wielu produktów białkowych. W związku z powyższym wnosimy by zapis ten dotyczył tylko diety podstawowej.

Odpowiedź: Dotyczy diety podstawowej

Pytanie 35. Wykonawca prosi o modyfikacje zapisów z Załącznika nr 7 do OPZ "W tygodniowym jadłospisie znajdować się będzie codziennie innego rodzaju kolacja składająca się z różnego rodzaju dodatków (pasty, wędliny, dżem, jaja), bądź całych dań np. risotto, makaron itp". Zapis ten jest możliwy do zrealizowania tylko dla diety podstawowej. Zalecenia dietetyczne pozostałych diet wykluczają możliwość planowania wielu produktów białkowych. W związku z powyższym wnosimy by zapis ten dotyczył tylko diety podstawowej.

Odpowiedź: Dotyczy diety podstawowej

Pytanie 36. Wykonawca prosi o modyfikacje zapisów z Załącznika nr 7 do OPZ " W tygodniowym jadłospisie znajdować się będzie CODZIENNIE innego rodzaju surówka podawana do obiadu, z uwzględnieniem zwłaszcza tych przygotowywanych z warzyw surowych,". Zapis ten jest możliwy do zrealizowania tylko dla diety podstawowej. Zalecenia dietetyczne pozostałych diet wykluczają możliwość planowania wielu produktów białkowych. W związku z powyższym wnosimy by zapis ten dotyczył tylko diety podstawowej.

Odpowiedź: Dotyczy diety podstawowej

Pytanie 37. Czy Zamawiający wymaga, by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

Pytanie 38. Czy Zamawiający dopuszcza planowania w przypadku obiadów bezmięśnych również owoców wymiennie z surówką?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza

Pytanie 39. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

Odpowiedź: Zawartość mięsa w wędlinie minimum 60%.

Pytanie 40. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczanie planowania margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Dieta łatwostrawna wymagane masło, a dieta cukrzycowa, cukrzycowa bezmleczna – margaryna.

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego
Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego
w Reszelsku
Aneta Janiczuk
Aneta Janiczuk

Kierownik zamawiającego

SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZAKŁAD PIELĘGNACYJNO-OPIEKUŃCZY
ul. Słowackiego 3, 11-440 RESZEL
tel./fax 089/755 12 96
NIP 742-16-35-734, REG. 510654801
14-00-01271-04/019/06/OPD