



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ  
ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ  
W PRZASNYSZU**



06-300 Przasnysz, ul. Sadowa 9, centrala tel. 29 753 43 00, sekretariat 29 753 43 18, fax 29 753 43 80

NIP 761-13-33-881  
www.szpitalprzasnysz.pl

REGON 000302480  
sekretariat@szpitalprzasnysz.pl

BDO: 000110316

Przasnysz, 2021-04-21

SPZZOZ.ZP/13/2021

**Do wszystkich, którzy pobrali SWZ**

Zamawiający – Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Przasnyszu - działając w trybie art. 135 ust. 2 i ust.6 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.), przekazuje do wiadomości Wykonawców treść zapytań wraz z wyjaśnieniami dotyczącymi postanowień SWZ dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w trybie przetargu nieorganicznego na: **„Świadczenie usługi polegającej na kompleksowym żywieniu pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu w Przasnyszu oraz na prowadzeniu stołówki wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni i pomieszczeń stołówki”**.

**PYTANIA I**

Szanowni Państwo,

Zwracamy się zapytaniem do prowadzonego postępowania przetargowego:

- 1 Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wdzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń, ? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania ?

Odpowiedź

Zamawiający informuje, iż nie zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń.

- 2 Czy są sprzęty, które często ulegają awarii ? Jeżeli tak to prosimy o ich wymienienie.

Odpowiedź

Zamawiający informuje, iż użytkowany sprzęt jest sprawny.

- 3 Prosimy o przesłanie (opublikowanie na stronie internetowej zamawiającego) przykładowych jadłospisów na 14 dni.

Prosimy o wyjaśnienie czy do śniadania/kolacji mają być podane (wybrać wariant):

**Wariant I-** dwa dodatki typu np. wędlina, ser biały, dżem, jajko oraz jeden dodatek sezonowych warzyw lub owoców czy

**Wariant II-** jeden dodatek typu np. wędlina, ser biały, dżem, jajko oraz jeden dodatek sezonowych warzyw lub owoców.

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody na opublikowanie na stronie internetowej zamawiającego przykładowych jadłospisów.

Do śniadania/kolacji Zamawiający dopuszcza wariant II czyli : jeden dodatek białkowy typu np. wędlina, ser biały, jajko itp. oraz dżem/miód po 1x w tygodniu zgodnie z tabelą w OPZ pod pkt.6. a także jedna porcja warzyw i owoców.

- 4 Czy wentylacja jest sprawna, czy została wyremontowana i czy w trakcie trwania usługi będzie konieczność dokonywania jej remontu ?

Odpowiedź

Obsługa bieżąca wentylatorni należeć będzie do Zamawiającego. W obecnej chwili nie możemy stwierdzić czy będzie konieczności dokonywania remontów instalacji wentylacyjnej.

- 5 Czy w pomieszczeniach wynajmowanych przez Zamawiającego jest drożna kanalizacja ?

Odpowiedź

Zamawiający informuje, iż kanalizacja jest drożna.

- 6 Czy obecny Wykonawca usługi żywienia do końca kontraktu jest zobowiązany do dokonania prac remontowych, odnowienia malarskiego albo napraw w udostępnionych pomieszczeniach ? Jeżeli nie, prosimy o informację kiedy ostatni raz były malowane dzierżawione pomieszczenia.

Odpowiedź

Obecny Wykonawca przeprowadził odnowienia malarskie we wrześniu 2020 roku.

- 7 Prosimy o podanie terminu ważności przeglądów przedmiotu dzierżawy (m. in. przeglądów, które powinny być wykonane przez właściciela obiektu takich jak pomiarów elektrycznych, przeglądów kominiarskich itp.).

Odpowiedź

Zamawiający informuje, iż przeglądy techniczne dokonywane są terminowo przez właściciela obiektu.

- 8 Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres ?

Odpowiedź

Zamawiający informuje, iż nie posiada wiedzy jaki zakres prac jest wymagany w obecnej chwili.

- 9 Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Zamawiający udostępni Wykonawcy urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii?

Odpowiedź

W przypadku braku dostarczenia energii elektrycznej Zamawiający udostępni Wykonawcy urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii elektrycznej tylko do urządzeń chłodniczych.

- 10 Prosimy o podanie wielkości etatów przejmowanych pracowników oraz ilości pracowników na poszczególnych etatach? Ile osób i do kiedy ma zawarte umowy o pracę na czas określony/ na zastępstwo?

- 11 Czy wśród osób przewidzianych do przejęcia są osoby przebywające na urloпах macierzyńskich, wychowawczych, bezpłatnych, świadczeniach rehabilitacyjnych ? Jeśli tak to ile osób i do kiedy?

- 12 Czy któryś z przejmowanych pracowników przebywa na długotrwałym zwolnieniu chorobowym, rehabilitacyjnym, bezpłatnym (powyżej 30 dni) i do kiedy ?

- 13 Czy pracownicy mają zaległe urlopy wypoczynkowe ? Jeśli tak proszę o podanie ilości zaległego urlopu.

- 14 Prosimy o podanie terminów ważności badań lekarskich (dat do kiedy) poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia.

- 15 Prosimy o wyszczególnienie osób, które obecnie znajdują się w wieku ochronnym /przedemerytalnym ?

Odpowiedzi na pytania od 10 do 15.

Zamawiający informuje, iż aktualnym Operatorem realizującym usługę żywienia jest firma ASPEN-Res Sp. z o.o. , ul. Portowa 16G, 44-100 Gliwice, który posiada informacje na powyższe pytania.

16 Czy zamawiający przekazuje również fundusz socjalny jeśli tak to w jakiej wysokości ?

Odp. Zamawiający nie przekazuje środków finansowych na fundusz socjalny.

17 Prosimy o przesłanie kopii warunków, regulaminów Zakładowego Układu Zbiorowego Pracy, mających zastosowanie w stosunku do przejmowanych pracowników.

Odpowiedź

W załączeniu przesyłamy skan ZUZP.

18 Prosimy o doprecyzowanie czy po zakończeniu obowiązywania umowy środki rzeczowe wniesione przez Wykonawcę i poniesione w związku z adaptacją lub modernizacją kuchni lub pozostałych dzierżawionych pomieszczeń po zakończeniu umowy pozostają własnością Wykonawcy.

Odp. Wniesione przez Wykonawcę środki rzeczowe po zakończeniu Umowy lub w przypadku jej wygaśnięcia przechodzą na własność Zamawiającego z gwarancją na okres 6 miesięcy.

19 Prosimy o wyjaśnienie zapisu SWZ, rozdział VIII, 2, h:

„2 . W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania Wykonawca, którego ofertę oceniono jako najkorzystniejszą na wezwanie Zamawiającego przedłoży w terminie 10 dni od daty wezwania następujące dokumenty:

h. zaświadczenie podmiotu uprawnionego, potwierdzające, że Wykonawca świadczy usługi zgodnie z wymaganiami i posiada certyfikat zarządzania bezpieczeństwem żywności”

Czy Zamawiający wymaga w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu zaświadczenia czy certyfikatu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Oba dokumenty potwierdzają iż Wykonawca wdrożył i posiada funkcjonujący system HACCP. Powszechnym potwierdzeniem spełnienia wymogów w kwestii realizowania systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności jest przedstawienie certyfikatu systemu HACCP wydanym przez jednostkę certyfikującą.

Prosimy o wprowadzenie następującej zmiany.

„2 . W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania Wykonawca, którego ofertę oceniono jako najkorzystniejszą na wezwanie Zamawiającego przedłoży w terminie 10 dni od daty wezwania następujące dokumenty:

h. zaświadczenie podmiotu uprawnionego, potwierdzające, że Wykonawca świadczy usługi zgodnie z wymaganiami **lub** posiada certyfikat zarządzania bezpieczeństwem żywności”.

Odpowiedź

Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie powyższej zmiany.

## PYTANIA II

1. Zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia pkt. 40 Zamawiający wymaga dodatku warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 450g dziennie). Jednocześnie zgodnie z tabelą pkt. 6 opisu przedmiotu zamówienia

-wymagania: dodatki warzywne 100g - do śniadania i kolacji = 200g - przy czym sałata jest wymagana w ilości: 10g

-obiad 170g warzyw

Daje to łącznie 370g w dodatków warzywnych bez sałaty, a jeśli warzywem będzie sałata 280g

Prosimy o wyjaśnienie powyższych rozbieżności.

2. Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie jak postępować w dni, w których nie jest zaplanowany owoc min. 180g . Tylko zestawienie z owocem daje wymaganą ilość dodatków owocowych i warzywnych pod warunkiem, że nie będzie sałaty w posiłku.

Odpowiedź na pytanie nr 1 i nr 2

Zamawiający wymaga dodatków warzywno-owocowych w ilości min. 450gram dziennie tzn. porcja owocowa – 180g + porcja warzywna -100g( w przypadku sałaty 10g+ uzupełnienie 90g pozostałych warzyw)+ surówka do obiadu – 170g co daje porcję dobową. Z powyższego wynika , że w każdy dzień planuje się dodatki zarówno warzywne jak i owocowe.

3. Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie z jakiego powodu w drugim śniadaniu nie możemy planować owoców?

Odpowiedź

Podaż owoców i warzyw w trzech głównych posiłkach jest już na wymaganym poziomie, a dodatkowe posiłki winny stanowić dodatkowe urozmaicenie żywienia. W każdym dniu jest już zaplanowany owoc.

4. Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie dlaczego w diecie podstawowej wykluczone są warzywa strączkowe? Nie ma przeciwwskazań. Osoby na diecie podstawowej mogą jeść wszystko.

Odpowiedź

W żywieniu szpitalnym nie zaleca się podaży nasion roślin strączkowych z uwagi na występowanie objawów pełności i wzdęć u pacjentów leżących.

5. W Opisie Przedmiotu Zamówienia jest zapis o posiłkach nocnych. Nie są one uwzględnione w opisie posiłków i nie ma wymogów. Prosimy o wyjaśnienie.

6. Posiłek nocny jest wymieniony jako posiłek na oddział położniczo-ginekologiczny. Jakie posiłki zatem wchodzi w skład 5 wymaganych posiłków skoro jest w tym również posiłek nocny? Czy dobrze rozumiemy, że posiłek nocny jest zamiast podwieczorku? Czy zatem tożsame są wymagania co do posiłku nocnego i podwieczorku.

Odpowiedź na pytania nr 5 i nr 6

Podwieczorek wydawany jest dla diet pediatrycznych- dostarczany oddzielnie (15,00-15,15) a posiłek nocny wydawany jest z kolacją jako ostatni posiłek dla diet 5-cio posiłkowych cukrzycowych, położniczych oraz pozostałych 5-cio posiłkowych. Posiłek nocny wydawany jest w postaci produktu nabiałowego (jogurty, serki homogenizowane ) - położnictwo, kanapki z dozwolonych produktów – pozostałe diety 5-cio posiłkowe.

7. Zamawiający w rozdz. V SWZ pkt 4 pisze:

„Wykonawca przygotowuje propozycje jadłospisów: trzy wzory jadłospisów dekadowych po jednym dla: diety ogólnej, diety łatwostrawnej, oraz diety cukrzycowej wraz z uwzględnieniem wartości odżywczych posiłków, wielkości racji pokarmowych i składu posiłków. Jadłospisy ofertowe muszą spełniać wszystkie wymagania SWZ. Jadłospis dekadowy nie może powtarzać się częściej niż co 3 dekady”. Prosimy o potwierdzenie, iż do oferty Wykonawca ma załączyć 10-dniowe jadłospisy dla w/w diet z podaniem składu posiłków wraz z gramaturą oraz wartości kcal, białka, tłuszczu i węglowodanów z każdego dnia.

Odpowiedź

Zamawiający informuje , iż do oferty Wykonawca ma załączyć 10-dniowe jadłospisy dla diety podstawowej, łatwostrawnej i cukrzycowej z podaniem składu posiłków wraz z gramaturą oraz wartości kcal, białka, tłuszczu i węglowodanów z każdego dnia.

8. Zamawiający w rozdz. V SWZ pkt 2 pisze: „Wykonawca przygotowuje propozycje jadłospisów: trzy wzory jadłospisów dekadowych po jednym dla: diety ogólnej, diety łatwostrawnej, oraz diety cukrzycowej wraz z uwzględnieniem wartości odżywczych posiłków, wielkości racji pokarmowych i składu posiłków. Jadłospisy ofertowe muszą spełniać wszystkie wymagania SWZ. Jadłospis dekadowy nie może powtarzać się częściej niż co 3 dekady”. Prosimy o potwierdzenie, iż do oferty Wykonawca ma załączyć jadłospisy zgodne z wymaganiami zawartymi w SWZ i załącznikach.

Odpowiedź

Zamawiający potwierdza , iż do oferty Wykonawca ma załączyć jadłospisy zgodne z wymaganiami zawartymi w SWZ i załącznikach.

9. Zamawiający w rozdz. V SWZ pkt 2 pisze: „Wykonawca przygotowuje propozycje jadłospisów: trzy wzory jadłospisów dekadowych po jednym dla: diety ogólnej, diety łatwostrawnej, oraz diety cukrzycowej wraz z uwzględnieniem wartości odżywczych posiłków, wielkości racji pokarmowych i składu posiłków. Jadłospisy ofertowe muszą spełniać wszystkie wymagania SIWZ. Jadłospis dekadowy nie może powtarzać się częściej niż co 3 dekady”. Prosimy o informację na ile posiłków: 3 czy 5 ma być ułożony jadłospis dla diety cukrzycowej załączony do oferty przez Wykonawcę ?

Odpowiedź

Ułożony jadłospis dla diety cukrzycowej załączony do oferty przez Wykonawcę winien być 5-cio posiłkowy.

10. Czy Zamawiający dopuszcza podawanie jajka gotowanego jako dodatku białkowego do śniadania lub kolacji w diecie łatwostrawnej i cukrzycowej?

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza podawanie jajka gotowanego jako dodatku białkowego do śniadania lub kolacji w diecie łatwostrawnej i cukrzycowej.

11. Zamawiający w zał. 1a pkt 9 pisze; „kolacja: (...) napój mleczny (...). Prosimy o informacje czy Zamawiający dopuszcza podawanie kawy zbożowej na mleku w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza w diecie cukrzycowej podawanie do kolacji kawy zbożowej na mleku bez dodatku cukru.

12. Dot. zał. nr 8 do SWZ – Wzór umowy, paragraf 9 pkt 11

Pragniemy poinformować, iż z dniem 01.01.2003r. ustała prawnie obowiązująca konieczność uzyskiwania atestów PZH. Zgodnie z obowiązującymi przepisami dokumentem dopuszczającym dla środków myjących, czyszczących, konserwujących posiadających w swym składzie substancje niebezpieczne jest karta charakterystyki, dla preparatów dezynfekcyjnych będących wyrobami medycznymi deklaracja zgodności i certyfikat CE, dla preparatów dezynfekcyjnych będących produktami biobójczymi – Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót produktem biobójczym. W związku z powyższym, zwracamy się z uprzejmą prośbą o zrezygnowanie z wymogu posiadania atestów PZH i dopuszczenie w/w dokumentów w miejsce wymaganych atestów.

Odp. Zamawiający w załączniku nr 8 do SWZ - wzór umowy zawarł powyższe zapisy.

13. Zamawiający w zał. 1a pkt 9 pisze; śniadanie:(...).W przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zamiast zupy mlecznej produkt białkowo-nabiałowy. Prosimy o informację jakie produkty białkowo-nabiałowe Zamawiający ma na myśli. Czy dopuszcza: kefir, jogurty naturalne, serki homogenizowane itp. ?

Odpowiedź

Dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zamiast zupy mlecznej dopuszcza się kefir, jogurty naturalne, serki homogenizowane naturalne, maślanki, twarogi chude i półtłuste .

14. Prosimy o podanie przykładowych produktów, które Wykonawca może serwować na II śniadanie oraz posiłek nocny w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź

W diecie cukrzycowej zaleca się wydawanie II śniadanie i posiłku nocnego w postaci urozmaiconej kanapki na bazie dozwolonych produktów.

15. Zamawiający w zał. 1a pkt 3 Zasady i warunki przygotowania podstawowych diet podaje wymaganą kaloryczność dla poszczególnych diet np. dieta ogólna/ podstawowa 2200 kcal, dieta łatwostrawna 2100 kcal, dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów /cukrzycowa 2100 kcal. Natomiast w zał. nr 8 do SWZ paragraf 8 pkt 1 Zamawiający pisze: „Posiłki winny zawierać dzienne racje pokarmowe, odpowiadające wymaganej wartości kalorycznej dla diety podstawowej nie mniej niż 2200 kcal i 2100 kcal dla diety łatwostrawnej”. Prosimy o potwierdzenie, iż podane przez Zamawiającego kaloryczności dla diet są wartościami minimalnymi.

Nie ma bowiem możliwości ułożenia jadłospisu tak, aby w każdym dniu np. w diecie podstawowej dzienna kaloryczność wyniosła dokładnie 2100 kcal. W związku z powyższy prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma planować jadłospis dla diety podstawowej na min 2200 kcal, a dla diety łatwo strawnej i cukrzycowej na minimum 2100 kcal.

Odpowiedź

Podane przez Zamawiającego kaloryczności dla poszczególnych diet są wartościami minimalnymi. Przy ocenie wartości energetycznej i odżywczej dopuszcza się także średnią tej wartości z dekady, pojedyncze jadłospisy nie muszą bezwzględnie realizować norm każdego dnia dla określonych składników odżywczych i energii, powinny jednak realizować je w ciągu dekady.

16. W rozdziale V SIWZ, pkt. 2, Zamawiający pisze: „Wykonawca przygotowuje propozycję jadłospisów: trzy wzory jadłospisów dekadowych po jednym dla: diety ogólnej, diety łatwostrawnej oraz dla diety cukrzycowej wraz z uwzględnieniem wartości odżywczych posiłków, wielkości racji pokarmowych i składu posiłków. Jadłospisy ofertowe muszą spełniać wszystkie wymagania SIWZ. Jadłospis dekadowy nie może powtarzać się częściej niż co 3 dekady”. Prosimy o potwierdzenie, iż do oferty Wykonawca ma załączyć 10-dniowe jadłospisy dla w/w diet z podaniem składu posiłków wraz z gramaturą, wartością energetyczną oraz wartością odżywczą tj. ilością białka, tłuszczu i węglowodanów każdego dnia.

Odpowiedź

Potwierdza się, iż do oferty Wykonawca ma załączyć 10-dniowe jadłospisy dla diety podstawowej, łatwostrawnej i cukrzycowej z podaniem składu posiłków wraz z gramaturą oraz wartości kcal, białka, tłuszczu i węglowodanów z każdego dnia.

17. Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu w rozdziale V SIWZ, pkt. 2, dotyczącego jadłospisów przygotowywanych do oferty. Na ile posiłków powinien być ułożony jadłospis dla diety cukrzycowej ?

Odpowiedź

Ułożony jadłospis dla diety cukrzycowej załączony do oferty przez Wykonawcę winien być 5ciodniowy.

18. Zamawiający wyklucza stosowanie potraw na bazie produktów z proszku typu buliony, zupy, sosy w proszku. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mieszanek przyprawowych, budyniu, kisielu, galaretki, kawy Inki? Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku chociażby ze względu na czystość mikrobiologiczną, co jest bezpieczniejsze zwłaszcza w okresie letnim?

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza stosowanie mieszanek przyprawowych, budyniu, kisielu, galaretki, kawy Inki, a nie dopuszcza stosowanie mleka w proszku.

19. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy od żywienia, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym



stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56]. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający, w Opisie Przedmiotu Zamówienia określił kaloryczność poszczególnych diet powyżej przeciętnej średniej. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniem IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

Odpowiedź

Zamawiający podtrzymuje zapis w OPZ dotyczący kaloryczności poszczególnych diet.

20. Powołując się na Opis Przedmiotu Zamówienia, Załącznik nr 1. Zamawiający wymaga by w diecie podstawowej energia z białka stanowiła 10-15% całodziennej energii. Na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku zaleca się by w żywieniu dzieci, młodzieży i dorosłych, białko stanowiło 10-20%, węglowodany 45-65%, tłuszcze 30%, a w przypadku dzieci 1-3 lat białko 10-20%, węglowodany 45-65%, tłuszcze 35%. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany wartości odżywczych diet na podstawie aktualnych norm żywienia?

Odpowiedź

Zamawiający zgadza się na powyższe tak, aby w diecie podstawowej energia z białka stanowiła 10-20%, z węglowodanów 45-65%, z tłuszczu 30%, a w przypadku dzieci 1-3 lat (w diecie małego dziecka) energia z białka stanowiła 10-20%, z węglowodanów 45-65%, z tłuszczu 35%.

21. W dobowym rozdziale procentowym kaloryczności, dopuszcza się odstępstwa od normy +/- 10%. Zamawiający wymaga, aby kaloryczność dla wszystkich diet stosowana była w oparciu o OPZ. Zapis ten jest sprzeczny z zaleceniami IŻŻ, ponieważ zgodnie z „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalu” pod red. Jana Dzieniszewskiego wg. których to: „Z uwagi na dość dużą zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się, że stosowane w żywieniu zbiorowym jadłospisy powinny być bilansowane nie codziennie, lecz w dłuższych przedziałach czasowych np. raz na tydzień, 10 lub 14 dni.” Prosimy o zmianę zapisu zgodnie z zaleceniami IŻŻ.

Odpowiedź

Podane przez Zamawiającego kaloryczności dla poszczególnych diet są wartościami minimalnymi. Przy ocenie wartości energetycznej i odżywczej dopuszcza się także średnią tej wartości z dekady, pojedyncze jadłospisy nie muszą bezwzględnie realizować norm każdego dnia dla określonych składników odżywczych i energii, powinny jednak realizować je w ciągu dekady.

22. Prosimy o modyfikację w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzycowa) Załącznik nr 1a - w świetle badań i dostępnych publikacji dieta w/w powinna być jak najbardziej zbliżona do prawidłowego żywienia człowieka zdrowego. U chorych z cukrzycą typu 2 odchudzanie pacjenta jest jednym z podstawowych warunków skutecznej terapii. Założenia Zamawiającego dotyczące kaloryczności tej diety nie uwzględniają tego aspektu. Czy Zamawiający podtrzymuje zapis o kaloryczności w tej diecie czy dokona zmiany zapisu uwzględniający aspekt utrzymania (dojścia) pacjentów na tej diecie do prawidłowej masy ciała i przyjmując kaloryczność 2000 kcal?

Odpowiedź

Zamawiający podtrzymuje zapis o kaloryczności w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

23. Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności I Żywienia? Wykonawca w opisie przedmiotu zamówienia zawarł informację, że w diecie podstawowej nie zaleca się podawania produktów wzdymających (fasoli, grochu). Jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi o urozmaiceniu i stosowaniu produktów ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

Odpowiedź

Zamawiający podtrzymuje zapis w OPZ odnośnie wymagań w diecie podstawowej.

W żywieniu szpitalnym nie zaleca się podaży nasion roślin strączkowych z uwagi na występowanie objawów pełności i wzdęć u pacjentów leżących.

24. Według najnowszych wytycznych Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci, dieta matki karmiącej jednoznacznie mówi o braku eliminacji z diety produktów wzdymających i alergizujących. Dieta ma być urozmaicona i zbilansowana. Nieuzasadnione wykluczenie produktów powszechnie uznawanych za alergizujące, tj. rośliny strączkowe, jaja, truskawki może prowadzić do niedoborów zarówno u matki jak i dziecka. Artykuł „Karmienie piersią” (Szajewska H., Horvath A., Rybak A, Socha P.). Czy Zamawiający zgadza się na umieszczenie w jadłospisach takich produktów w celu urozmaicenia diety?

Odpowiedź

Zamawiający podtrzymuje zapis w OPZ odnośnie wymagań w diecie matki karmiącej. Jest to dieta dla matki w pierwszych dniach po porodzie.

25. Zamawiający założył, że dieta „wrzodowa” nie powinna zawierać surowych warzyw i owoców. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw i owoców dopuszczonych przez IŻŻ, jak np. sałata, pomidor bez skórki?

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw i owoców dopuszczonych przez IŻŻ, jak np. sałata, pomidor bez skórki.

26. Czy Zamawiający zgadza się na uznanie diety po cięciu cesarskim jako diety łatwostrawnej bogatobiałkowej?

Odpowiedź

Dieta po cięciu cesarskim jest dietą podawaną tylko przez jeden dzień, następnie pacjentka przechodzi na dietę matki karmiącej. Jest opracowany szpitalny schemat takiej jednodniowej diety.

27. W specyfikacji Zamawiający zawarł zapis, że dieta niskotłuszczowa ma zawierać mleko i produkty mleczne tylko odtłuszczone lub o znacznie zmniejszonej ilości tłuszczu. Wykonawca bilansuje taką dietę na podstawie założeń takich jak zmniejszenie ogólnej zawartości tłuszczu, np. poprzez zastosowanie odpowiedniej obróbki kulinarnej. Czy Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie? Zamawiający wymaga podawania biszkoptów na bazie tylko białek jaj. Biszkoptów Wykonawca sam nie produkuje, a biszkopty dostępne na rynku są na bazie całych jaj.

Odpowiedź

Zamawiający podtrzymuje zapis w OPZ odnośnie wymagań w diecie niskotłuszczowej. Wymienione produkty lub potrawy to możliwości eliminacji lub ograniczenia tłuszczu w tej diecie .

28. Powołując się Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt. 9, Wykonawca prosi o doprecyzowanie, jakie produkty białkowo-nabiałowe zamiast zupy mlecznej, dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Zamawiający ma na myśli?

Odpowiedź

Dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zamiast zupy mlecznej dopuszcza się kefiry, jogurty naturalne, serki homogenizowane naturalne, maślanki, twarogi chude i półtłuste .

29. Wykonawca prosi o wyjaśnienie z jakiego powodu w drugim śniadaniu nie można planować owoców?

Odpowiedź

Podaż owoców i warzyw w trzech głównych posiłkach jest już na wymaganym poziomie, a dodatkowe posiłki winny stanowić dodatkowe urozmaicenie żywienia. W każdym dniu jest już zaplanowany owoc.

30. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że podwieczorek przewidziany jest, tylko i wyłącznie na oddziale pediatrycznym tj. na dietach dziecięcych?

Odpowiedź

Zamawiający potwierdza: podwieczorek przewidziany jest tylko i wyłącznie na oddziale pediatrycznym.

31. W związku z wymogiem napoju mlecznego do kolacji, Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy Zamawiający dopuszcza kawę zbożową na mleku dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza kawę zbożową na mleku dla diety cukrzycowej.

32. Czy Wykonawca dopuszcza stosowanie herbaty owocowej do obiadu zamiennie z kompotem?

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza również herbatę owocową ( nie zamiennie) zgodnie z z tabelą zamieszczoną w OPZ pod pkt. 6.

33. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia zakłada, że posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę z artykułów o bardzo dobrej jakości. Wykonawca prosi o rozszerzenie zapisu, tj. czy jest możliwość stosowania podrobów, parówek, pasztetów? Jaka powinna być procentowa zawartość mięsa w wędlinach?

Odpowiedź

Wykaz produktowy wraz z minimalną porcją na talerzu zawarł w tabeli zamieszczonej w OPZ pod pkt. 6.

34. Wykonawca prosi o doprecyzowanie wymagań dotyczących posiłku nocnego oraz określenie w jakich dietach on występuje.

Odpowiedź

Podwieczorek wydawany jest dla diet pediatrycznych- dostarczany oddzielnie (15,00-15,15) a posiłek nocny wydawany jest z kolacją jako ostatni posiłek dla diet 5-cio posiłkowych

cukrzycowych, położniczych oraz pozostałych 5-cio posiłkowych. Posiłek nocny wydawany jest w postaci produktu nabiałowego (jogurty, serki homogenizowane) - położnictwo, kanapki z dozwolonych produktów – pozostałe diety 5-cio posiłkowe.

35. Czy Zamawiający dopuszcza układanie jadłospisów na okres 14 dni? Planowanie zgodnie z rytmem dwutygodniowym pozwala na większe urozmaicenie jadłospisów.

Odpowiedź

Zamawiający wymaga układanie jadłospisów na okres 10 dni zgodnie z wytycznymi w SWZ rozdział V, pkt.4.

36. Czy Zamawiający zgadza się na zmianę zapisu dotyczącą zminimalizowania wieprzowiny. Według nowych danych IŻŻ z 2017r. schab zawiera tylko 4,2g tłuszczu, a nie jak wcześniej podawano 10g. Zwiększenie częstotliwości zawarcia w jadłospisie tego rodzaju mięsa znacznie urozmaiciłoby posiłki dla Pacjentów.

Odpowiedź

Zamawiający podtrzymuje zapis dotyczący podaży poszczególnych grup produktów.

37. Zgodnie z OPZ pkt. 40, Zamawiający wymaga dodatku warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 450g dziennie). Jednocześnie zgodnie z tabelą pkt. 6 OPZ:

- wymagania: dodatki warzywne 100g- do śniadania i kolacji = 200g- przy czym sałata jest wymagana w ilości 10g

- obiad 170g warzyw

Daje to łącznie 370g dodatków warzywnych bez sałaty, a jeśli warzywem będzie sałata 280g.

Prosimy o wyjaśnienie powyższych rozbieżności.

Odpowiedź

Zamawiający wymaga dodatków warzywno-owocowych w ilości min. 450gram dziennie tzn. porcja owocowa – 180g + porcja warzywna -100g( w przypadku sałaty 10g+ uzupełnienie 90g pozostałych warzyw)+ surówka do obiadu – 170g co daje porcję dobową. Z powyższego wynika , że w każdy dzień planuje się dodatki zarówno warzywne jak i owocowe.

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

Uzasadnienie:

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 wyraża zgodę.

39. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty.

Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odpowiedź

Zamawiający potwierdza, iż Wykonawca ma obowiązek wskazania nazw podwykonawców znanych na etapie składania ofert w załączniku nr 2 i nr 3 do SWZ

40. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni".

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie powyższego zapisu do SWZ.

41. Czy w związku ze stanem epidemii Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Odpowiedź

Zamawiający wyraża zgodę na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników.

42. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycja poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie powyższych zapisów do projektu umowy.

42. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone 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 na obniżenie o 50% wysokości kar umownych określonych w projekcie umowy. Zdaniem Zamawiającego kara umowna zastępuje odszkodowanie, a ponadto pełni rolę dyscyplinującą. Stanowi to dodatkowy czynnik mobilizujący Wykonawcę do należytego wykonania zobowiązania. Ustanowienie tych kar ma na celu zabezpieczenie interesu Zamawiającego i realizację umowy zgodnie z udzielonym zamówieniem publicznym. Również Kodeks cywilny nie definiuje pojęcia rażąco wygórowanej kary, zaś każdorazowa ocena tego, czy kara jest rażąco wygórowana należy do sądu rozstrzygającego ewentualny spór pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

43. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjacje ceny?

#### Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody na negocjacje cen.

44. Prosimy o wyrażenie zgody na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków. Zapotrzebowanie na posiłki oraz korekty, reklamacje, zamówienia diet, uwagi zgłaszane byłyby przez uprawnione osoby, na udostępnionej przez Wykonawcę stronie internetowej lub bezpośrednio w aplikacji mobilnej.?

#### Odpowiedź

Zamawiający ma swój elektroniczny system zamawiania i raportowania diet pacjentów- MEDICUS on-line, z którego będzie korzystał Wykonawca.

45. Zamawiający w OPISIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ustęp 5 podał średnią liczbę osobodni w 2019 roku. Prosimy Zamawiającego o podanie średniej liczby żywionych pacjentów za 2020-cały rok z podziałem na miesiące.

#### Odpowiedź

Zestawienie pacjentów żywionych w 2020 roku

Lp.	Miesiąc 2020	Średnia liczba żywionych pacjentów w poszczególnych miesiącach
1.	Styczeń	190
2.	Luty	197
3.	Marzec	153
4.	Kwiecień	93
5.	Maj	114
6.	Czerwiec	147
7.	Lipiec	160

8.	Sierpień	148
9.	Wrzesień	156
10.	Październik	112
11.	Listopad	85
12.	Grudzień	88
	Średnia liczba żywionych pacjentów w 2020	134

46. Zgodnie ze wzorem umowy §5 ustęp 1. Wykonawca zobowiązuje się przy realizowaniu przedmiotu umowy korzystać z pracowników przejętych na podstawie § 4 niniejszej umowy, wykorzystywać urządzenia, sprzęt oraz pomieszczenia będące własnością Zamawiającego ponadto w sytuacji kiedy Wykonawca uzna, że niezbędne jest doposażenie wykona to na własny koszt i własnym staraniem.

Prosimy o wyjaśnienie czy cały sprzęt udostępniany przez Zamawiającego jest sprawny.

Odpowiedź

Cały sprzęt udostępniany przez Zamawiającego jest sprawny.

47. Czy Wykonawca dobrze rozumie czy na spełnienie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej Wykonawca musi wykazać, że należycie zrealizował lub realizuje co najmniej 2 usługi polegające na świadczeniu usług w zakresie żywienia pacjentów oraz eksploatacji bloku żywienia w szpitalu wraz z dystrybucją posiłków w systemie tacowym na oddziały, w szpitalach, w których ilość łóżek jest nie mniejsza niż 100 o wartości zrealizowanej umowy co najmniej 500 000,00 zł brutto rocznie każda, przy czym usługa przygotowania posiłków odbywa/odbywała się w kuchni znajdującej się w miejscu dystrybucji posiłków - w okresie ostatnich 3 lat, przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości oraz daty wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączenia dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Odpowiedź

Zamawiający ani w ogłoszeniu, jak również w SWZ nie użył sformułowania „ w systemie tacowym” jako warunku spełnienia udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej Wykonawcy.

DYREKTOR  
SP ZZOZ w Przasnyszu  
*Grzegorz Magnuszewski*  
mgr Grzegorz Magnuszewski

