



**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 REGON 000302480 BDO: 000110316
www.szpitalprzasnysz.pl sekretariat@szpitalprzasnysz.pl

Przasnysz, 2021-06-18

SPZZOZ.ZP/18/2021

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, prowadzonego 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”**.

Pytanie 1

Zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia pkt. 40 Zamawiający wymaga dodatku warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400g 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 150g warzyw Daje to łącznie 350g w dodatków warzywnych bez sałaty, a jeśli warzywem będzie sałata 260g Prosimy o wyjaśnienie powyższych rozbieżności.

Pytanie 2

Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie jak postępować w dni, w których nie jest zaplanowany owoc min. 150g . Tylko zestawienie z owocem daje wymaganą ilość dodatków owocowych i warzywnych.

Odpowiedź na pytanie 1 i 2

Zamawiający wymaga dodatków warzywno-owocowych w ilości min. 400gram dziennie tzn. porcja owocowa – 150g + porcja warzywna -100g(w przypadku sałaty 10g+ uzupełnienie 90g pozostałych warzyw)+ surówka do obiadu – 150g co daje porcję dobową. Z powyższego wynika , że w każdy dzień planuje się dodatki zarówno warzywno-owocowe.

Pytanie 3

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

Odpowiedź na pytanie 3

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.

Pytanie 4

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

Odpowiedź na pytanie 4

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

Pytanie 5

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

Pytanie 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 pyt. 5 i 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.

Pytanie 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 na pyt. 7

Zamawiający potwierdza, 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.

Pytanie 8

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 jadłospisy zgodne z wymaganiami zawartymi w SWZ i załącznikach.

Odpowiedź na pyt. 8

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

Pytanie 9

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 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 na pyt. 9

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

Pytanie 10

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

Odpowiedź na pyt. 10

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

Pytanie 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 na pyt. 11

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

Pytanie 12

Dot. zał. nr 8 do SWZ – Wzór umowy, paragraf 9 pkt 11 „ Wykonawca zobowiązany jest do używania środków myjących posiadających atest PZH lub inny równoważny dokument”. 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.

Odpowiedź na pyt. 12

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

Pytanie 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: kefiry, jogurty naturalne, serki homogenizowane itp. ?

Odpowiedź na pyt. 13

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

Pytanie 14

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

Odpowiedź na pyt. 14

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

Pytanie 15

Zamawiający w zał. 1a pkt 3 Zasady i warunki przygotowania podstawowych diet podaje wymaganą kaloryczność dla poszczególnych diet np. dieta ogólna/ podstawowa 2000 kcal, dieta łatwostrawna 2000 kcal, dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów /cukrzycowa 2000 kcal. Prosimy o potwierdzenie, iż podane przez Zamawiającego kaloryczności dla diet są wartościami minimalnymi. Nie ma bowiem możliwości ułożenia jadłospisów tak, aby w każdym dniu dzienna kaloryczność wyniosła dokładnie 2000 kcal. W związku z powyższy prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma planować jadłospis dla ww. diet na min 2000 kcal.

Odpowiedź na pyt. 15

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.

Pytanie 16

Zamawiający w SWZ rozdział XV pkt 1 C opisał kryterium „jakość” czyli ilość zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowywanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta – 1 doświadczenie):

0 zaświadczeń – 0 pkt

1-5 zaświadczeń – 5 pkt

6-10 zaświadczeń – 10 pkt

11-15 zaświadczeń -15 pkt

Powyżej 15 zaświadczeń- 20 pkt .

Prosimy o potwierdzenie, że do oferty należy dołączyć zadeklarowane w formularzu ofertowym zaświadczenia o uzyskaniu licencji gotowego posiłku.

Odpowiedź na pyt. 16

Zamawiający potwierdza , iż do oferty należy dołączyć zadeklarowane w formularzu ofertowym zaświadczenia o uzyskaniu licencji gotowego posiłku.

Pytanie 17

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 na pyt. 17

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

Pytanie 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 na pyt. 18

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

Pytanie 19

Zamawiający wyróżnia diety o zmienionej konsystencji, tj. papkowata, miksowana, płynna, rozdrobniona. Prosimy o dokładną charakterystykę tych diet. Według Instytutu Żywności i Żywienia występuje tylko dieta papkowata, której wszystkie składniki mają zmienioną konsystencję.

Odpowiedź na pyt. 19

Diety o zmienionej konsystencji przygotowywane są na bazie diety łatwostrawnej. Różnica między mini polega na różnym stopniu rozdrobnienia, różnej konsystencji w zależności od indywidualnego sposobu podania pacjentowi. Dieta miksowana oraz płynna podawane są przez zgłębniki żołądkowe, dlatego ich konsystencja musi być gładka, bez żadnych grudek, aby nie utrudniała właściwego podania przez sondę. Dieta papkowata i rozdrobniona służy do karmienia pacjenta łyżką. Konsystencja diety musi być dopasowana indywidualnie do możliwości pacjenta.

Pytanie 20

Wykonawca prosi Zamawiającego o wytłumaczenie czym ma charakteryzować się dieta kleikowa? Jaki ma być to kleik, z jakich produktów wykonany? Czy do tej diety Zamawiający wymaga planowania sucharów?

Odpowiedź na pyt. 20

Dieta kleikowa sporządzana jest na bazie kaszy mannej lub produktów bezglutenowych; mąki kukurydzianej / ryżowej. Dopuszcza się stosowanie gotowych kleików ryżowych lub kukurydzianych. Zamawiający nie wymaga planowania sucharów do tej diety.

Pytanie 21

Wykonawca prosi Zamawiającego o wytłumaczenie czym ma charakteryzować się dieta biegunkowa? Według Instytutu Żywności i Żywienia, jest to dieta nefizjologiczna, stosowana przez krótki okres, a jej założenia nie będą spełniać wymagań wartości energetycznej i odżywczej pozostałych diet.

Odpowiedź na pyt. 21

Zamawiający potwierdza, że dieta biegunkowa jest dietą nefizjologiczną, stosowaną tylko przez krótki okres i założenia tej diety powinny być zgodne z opracowaniami IŻŻ

Pytanie 22

Czy Zamawiający zgadza się 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 na pyt. 22

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.

Pytanie 23

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 na pyt. 23

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

Pytanie 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 na pyt. 24

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

Pytanie 25

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

Odpowiedź na pyt. 25

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.

Pytanie 26

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 na pyt. 26

Zamawiający podtrzymuje zapis w OPZ odnośnie wymagań w diecie niskotłuszczowej.

Wymienione produkty lub potrawy to możliwości eliminacji lub ograniczenia tłuszczu w tej diecie.

Pytanie 27

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

Odpowiedź na pyt. 27

Zamawiający w zakresie układania jadłospisów podtrzymuje zapis wytycznych w SWZ .

Pytanie 28

W przypadku zgody Zamawiającego na powyższe, Wykonawca kieruje pytanie jakie ilości poszczególnych rodzajów mięs Zamawiający przewiduje na 2-tygodniowy jadłospis. To samo dotyczy ryb.

Odpowiedź na pyt. 28

Nie dotyczy

Pytanie 29

Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakiej sytuacji jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego.

Odpowiedź na pyt. 29

Jadłospis dekadowy niezgodny z wymaganiami SWZ nie będzie podlegał akceptacji Zamawiającego.

Pytanie 30

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 na pyt. 30

Zamawiający podtrzymuje zapis dotyczący podaży poszczególnych grup produktów.

Pytanie 31

Wykonawca nie rozumie, dlaczego II śniadanie nie ma zawierać owoców. Owoce są ważnym komponentem diety ze względu na źródło witamin i składników mineralnych. Czy Zamawiający dopuszcza ich umieszczenie w jadłospisach dla posiłków dodatkowych, takich jak II śniadanie?

Odpowiedź na pyt. 31

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. Zamawiający nie dopuszcza owoców w jadłospisach dla posiłków dodatkowych.

Pytanie 32

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

Odpowiedź na pyt. 32

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

Pytanie 33

Wnosimy o modyfikację pkt 3., Załącznika nr 1a, Opisu Przedmiotu Zamówienia, na podstawie IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów max.35%, a w przypadku dzieci 1-3 lat węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów max. 35%.

Odpowiedź na pyt. 33

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 max. 35%.

Pytanie 34

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

Odpowiedź na pyt. 34

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

Pytanie 35

W Załączniku nr 1a, pkt 3., Zamawiający wymaga by w diecie cukrzycowej w zamian za zupę mleczną do śniadania planować zamienniki białkowo/nabiałowe. Prosimy o informacje jakie produkty Zamawiający ma na myśli?

Odpowiedź na pyt. 35

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

Pytanie 36

Zamawiający wymaga, aby kaloryczność dla wszystkich diet stosowana była w oparciu o OPZ, punkt 3., Załącznik 1a. Prosimy o modyfikację tego zapisu, który jest sprzeczny z 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 na pyt.36

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.

Pytanie 37

Prosimy o aktualizację pkt 6., Załącznika nr 1a., o powszechnie obowiązujące i funkcjonujące w żywieniu zbiorowym 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. NIZP- PZH 2020r.

Odpowiedź na pyt. 37

Zamawiający wyraża zgodę na rozszerzenie wykazu literatury dotyczące zaleceń IŻŻ o powyższe publikacje.

Pytanie 38

Prosimy o modyfikacje zapisu wymaganej kaloryczności w przypadku diety bogatobiałkowej w Załączniku nr 1a, pkt 3., oscylującą na poziomie 2000 – 2400 kcal na podstawie „Żywienie Zdrowego i Chorego Człowieka” autorstwa Heleny Ciborowskiej.

Odpowiedź na pyt. 38

Zamawiający podtrzymuje zapis dotyczący kaloryczności diety bogatobiałkowej, przy zachowaniu, że jest to minimalna wartość wymagana.

Pytanie 39

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca kupił w okresie 3 miesięcy sprzęt:

-2 patelnie elektryczne

-piec konwekcyjno-parowy elektryczny

-maszynka do mielenia mięsa

– wilk -obieraczka warzyw z płuczką

-wyposażenie holu spedycyjnego w wagę do ważenia porcji i termometr.

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że jeżeli istniejący sprzęt jest działający, Wykonawca nie jest zobowiązany do zakupu ww. sprzętu.

Odpowiedź na pyt. 39

Zamawiający ani w ogłoszeniu o zamówieniu , jak również w SWZ nie zawarł powyższych zapisów.

Pytania 40

Prosimy o wyrażenie zgody na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków.

Ilości posiłków oraz korekty, reklamacje, zamówienia diet specjalistycznych, uwagi, zgłaszane są przez uprawnione osoby, na udostępnionej przez Wykonawcę stronie internetowej lub bezpośrednio w aplikacji mobilnej.

Odpowiedź na pyt. 40

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

Pytanie 41

Zgodnie z Opisem Przedmiotu zamówienia punkt 40. Zamawiający wymaga min. 400g warzyw/dziennie. Natomiast zgodnie z punktem 6. OPZ z tabelki zawierającej minimalne gramatury porcji na talerzu, wymagana min ilość warzyw dziennie to 350g, Prosimy o ujednoczenie minimalnych gramatur w taki sposób, aby Wykonawca mógł odpowiednio skalkulować wymagane 400g

Odpowiedź na pyt. 41

Zamawiający wymaga dodatków warzywno-owocowych w ilości min. 400gram dziennie tzn. porcja owocowa – 150g + porcja warzywna -100g(w przypadku sałaty 10g+ uzupełnienie 90g pozostałych warzyw)+ surówka do obiadu – 150g co daje porcję dobową. Z powyższego wynika , że w każdy dzień planuje się dodatki zarówno warzywne jak i owocowe.

Pytanie 42

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 na pyt. 42

Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 43

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 na pyt. 43

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

Pytanie 44

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 na pyt. 44

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie powyższego zapisu do SWZ.

Pytanie 45

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

Odpowiedź na pyt. 45

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

Pytanie 46

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 propozycją 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 – 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 na pyt. 46

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

Pytanie 47

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 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 na pyt. 47

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.

Pytanie 48

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis:
„Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik zmiany ceny materiałów lub

kosztów, w szczególności wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalone na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym”. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego. Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi.

Odpowiedź na pyt. 48

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

DYREKTOR
SP ZZOZ w Przasnyszu
Grzegorz Magnuszewski
mgr Grzegorz Magnuszewski