

**Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym pn. Przygotowanie i podanie posiłków w kuchni zamawiającego.**

## **WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI** **WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Działając na podstawie art. 284 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2022, poz. 1710 ze zm.), zwanej dalej „ustawą”, Zamawiający udziela wyjaśnień specyfikacji warunków zamówienia. Zamawiający przedłużył również termin składania ofert do dnia 20.06.2023 r. do godz. 09:00.

Poniżej wyjaśnienia na otrzymane pytania.

1. Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.
2. Zamawiający w SIWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.
3. Zgodnie z art. 22 ust.1a ustawy Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególnie charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).
4. Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla 100 mieszkańców domu pomocy społecznej to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług o podobnym charakterze.
5. Biorąc powyższe pod uwagę, proszę o wprowadzenie w Rozdz. IV SIWZ następujących wymagań w zakresie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej: Wykonawca spełni warunki udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej określonych jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje minimum dwie usługi przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla mi. 70 mieszkańców domu pomocy społecznej, domu opieki, ośrodka pomocy społecznej o wartości brutto minimum 200.000,00 złotych rocznie każda oraz załączy dowody potwierdzające, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie?

## Odpowiedź na pytanie nr 1,2,3,4 i 5

Zamawiający określa warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej:

[KADRY]

-dysponuje minimum jedną osobą posiadającą minimum półroczne doświadczenie na stanowisku dietetyka przy świadczeniu usługi zbiorowego żywienia

-dysponuje minimum jedną osobą posiadającą co najmniej półroczne doświadczenie na stanowisku szefa kuchni lub o podobnym zakresie przy świadczeniu usługi zbiorowego żywienia

[DOŚWIADCZENIE]

– wykonania lub wykonywania w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej jednej usługi żywienia odpowiadającej swoim zakresem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia (tj. przygotowywanie całodobowych posiłków dla min. 80 osób z zastosowaniem diet opracowanych przez uprawnionego dietetyka o wartości nie mniejszej niż 250.000,00 zł brutto w ramach jednej umowy)

### Zamawiający określa środki dowodowe potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu:

- a) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy;
  - b) wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;
6. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres lipiec 2022 – czerwiec 2023

## Odpowiedź na pytanie nr 6

Miesiąc	Śniadania	Obiady	Kolacje
Lipiec 2022	2 937	2 937	2 937
Sierpień 2022	3 051	3 051	3 051
Wrzesień 2022	2 915	2 915	2 915
Październik 2022	3 059	3 059	3 059

<b>Listopad 2022</b>	2 936	2 936	2 936
<b>Grudzień 2022</b>	2 984	2 984	2 984
<b>Styczeń 2023</b>	2 787	2 787	2 787
<b>Luty 2023</b>	2 666	2 666	2 666
<b>Marzec 2023</b>	2 891	2 891	2 891
<b>Kwiecień 2023</b>	2 822	2 822	2 822
<b>Maj 2023</b>	2 943	2 943	2 943
<b>Czerwiec 2023 (za I dekadę)</b>	942	943	943

7. Czy Sanepid badał u Zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

**Odpowiedź na pytanie nr 7**

Badanie przeprowadzone zostało u Wykonawcy.

8. Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

**Odpowiedź na pytanie nr 8**

Nie było zaleceń dotyczących zmian w jadłospisach.

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

**Odpowiedź na pytanie nr 9**

Nie.

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

**Odpowiedź na pytanie nr 10**

Nie.

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

**Odpowiedź na pytanie nr 11**

Nie.

12. Proszę o podanie procentowego udziału diet 4 i 5 i 6 posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych

**Odpowiedź na pytanie nr 12**

Rodzaj diety zależy od bieżących potrzeb mieszkańców DPS, zatem procentowe szacowanie wartości jest niemiernodajne.

13. Prosimy o podanie ile kilowatów energii jest do wykorzystania na kuchni?

**Odpowiedź na pytanie nr 13**

Kuchnia nie ma określonego limitu wykorzystania energii.

14. Prosimy o udzielenie informacji czy na kuchni jest do wykorzystania gaz i jaka jest moc maksymalna m/3 na godzin jeżeli nie to prosimy o podanie w mb odległości kuchni do źródła gazu?

**Odpowiedź na pytanie nr 14**

W kuchni zainstalowana jest instalacja doprowadzająca paliwo gazowe, które obecnie wykorzystuje się do przygotowywania posiłków Zamawiającego. Kwestie techniczne dotyczące jakości i parametrów paliwa reguluje umowa zawarta pomiędzy Wykonawcą, a Dostawcą.

15. Prosimy o informację czy wentylacja nawiewna jest sprawna?

**Odpowiedź na pytanie nr 15**

Tak, jednak zaleca się dokonania wizji.

Każdy potencjalny oferent zainteresowany złożeniem oferty może umówić się na wizję na miejscu.

Wizja na miejscu będzie możliwa w ustalonym dniu i godzinie.

Umówienie terminu wizji lokalnej można dokonać pod:

numerem telefonu: 696-557-322 lub mailowo administrator@dpsgniew.pl

z Panem Tomaszem Kotlengą

16. Prosimy o informację czy wentylacja wyciągowa jest sprawna?

**Odpowiedź na pytanie nr 16**

Tak, jednak zaleca się dokonania wizji.

Każdy potencjalny oferent zainteresowany złożeniem oferty może umówić się na wizję na miejscu.

Wizja na miejscu będzie możliwa w ustalonym dniu i godzinie.

Umówienie terminu wizji lokalnej można dokonać pod:

numerem telefonu: 696-557-322 lub mailowo administrator@dpsgniew.pl

z Panem Tomaszem Kotlengą

17. Proszę o podanie stanu technicznego każdego z pomieszczeń, z informacją czy którekolwiek pomieszczenie wymaga remontu lub odświeżenia,

**Odpowiedź na pytanie nr 17**

Stan techniczny pomieszczeń określa się jako dobry, jednak zaleca się dokonania wizji.

Każdy potencjalny oferent zainteresowany złożeniem oferty może umówić się na wizję na miejscu.

Wizja na miejscu będzie możliwa w ustalonym dniu i godzinie.

Umówienie terminu wizji lokalnej można dokonać pod:

numerem telefonu: 696-557-322 lub mailowo administrator@dpsgniew.pl  
z Panem Tomaszem Kotlenga

**18.** Czy Kuchnia posiada jakieś nakazy lub zalecenia wystawione przez Sanepid, które będą do zrealizowania przez wybranego Wykonawcę,

**Odpowiedź na pytanie nr 18**

Nie.

**19.** Czy na kuchni jest wentylacja mechaniczna, jeżeli tak czy jest sprawna i spełnia swoją funkcję. Jeżeli nie proszę o informację o zakresie remontu/naprawy

**Odpowiedź na pytanie nr 19**

Tak, jednak zaleca się dokonania wizji.

Każdy potencjalny oferent zainteresowany złożeniem oferty może umówić się na wizję na miejscu.

Wizja na miejscu będzie możliwa w ustalonym dniu i godzinie.

Umówienie terminu wizji lokalnej można dokonać pod:

numerem telefonu: 696-557-322 lub mailowo administrator@dpsgniew.pl

z Panem Tomaszem Kotlenga

**20.** Jakim medium zasilana jest nagrzewnica w wentylacji nawiewowej, oraz czy jest sprawna

**Odpowiedź na pytanie nr 20**

Nagrzewnica zasilana jest energią elektryczną.

**21.** Czy kanalizacja w tym odpływy na kuchni są drożne, jeżeli nie proszę o informacje jak często są udrażniane

**Odpowiedź na pytanie nr 21**

Tak, są drożne.

**22.** Czy instalacja elektryczna jest sprawna?

**Odpowiedź na pytanie nr 22**

Tak, jest sprawna.

**23.** Czy instalacja wodna jest sprawna?

**Odpowiedź na pytanie nr 23**

Tak, jest sprawna.

**24.** Jaka jest całkowita moc wyrażona w kW dostępna w pomieszczeniach kuchni?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 24**

Dla pomieszczeń kuchni wartości mocy umownej nie jest wydzielona.

25. Czy budynek kuchni jest osobno olicznikowany, jeżeli nie proszę o informację ile jest niezbędnych liczników do zamontowania oraz jaki typ liczników elektrycznych

#### **Odpowiedź na pytanie nr 25**

Wykonawca nie będzie obciążony kosztami montażu mierników energii elektrycznej.

26. Proszę o informację o kosztach poniesionych na wszystkie media osobno dostępne na kuchni w tym energia elektryczna, woda ciepła, zimna, ścieki, para technologiczna, gaz, ciepło technologiczne itd. W rozbiciu na poszczególne miesiące za okres lipiec 2018-czerwiec 2019

#### **Odpowiedź na pytanie nr 26**

Dokumenty źródłowe obejmujące koszty zużytych mediów są w posiadaniu Wykonawcy.

27. Zamawiający w OPZ zaznaczył iż „ Warunki użytkowania pomieszczeń kuchennych i magazynowych, rozliczenie mediów i kosztów użytkowania użyczanego sprzętu kuchennego określono w Załączniku nr 6 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia- w projekcie umowy” – prosimy o załączenie załącznika

#### **Odpowiedź na pytanie nr 27**

Zamawiający uzupełnił załącznik.

28. Proszę o informację o aktualnych cenach jednostkowych mediów u poszczególnych dostawców w tym woda, gaz, energia elektryczna itd.

#### **Odpowiedź na pytanie nr 28**

Koszty zużytych mediów ponosi Wykonawca.

29. Czy kuchnia posiada zezwolenie Sanepidu na produkcję posiłków dla odbiorców zewnętrznych/wywóz na zewnątrz kuchni

#### **Odpowiedź na pytanie nr 29**

Zamawiający nie posiada dokumentacji w tym zakresie.

30. Proszę o informację jaki jest obecnie miesięczny koszt odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oraz oddzielnie jaki jest koszt miesięczny odbioru odpadów komunalnych produkowanych przez kuchnię.

#### **Odpowiedź na pytanie nr 30**

Zamawiający nie posiada informacji w tym zakresie.

31. Czy Wykonawca będzie obciążany innymi kosztami niż ujęte w SWZ?

**Odpowiedź na pytanie nr 31**

Nie.

32. Jaki sprzęt jest obecnie własnością Wykonawcy, który ewentualnie może zostać zdemontowany i zabrany na koniec realizacji kontraktu.

**Odpowiedź na pytanie nr 32**

Wykaz sprzętu będącego własnością DPS został wymieniony w załączniku do SIWZ. Pozostały sprzęt jest własnością Wykonawcy i zostanie przez niego zdemontowany oraz zabrany z dniem zakończenia umowy o świadczenie usług.

33. Proszę o podanie stanu technicznego każdego z pomieszczeń, z informacją czy którekolwiek pomieszczenie wymaga remontu lub odświeżenia

**Odpowiedź na pytanie nr 33**

Każdy potencjalny oferent zainteresowany złożeniem oferty może umówić się na wizję na miejscu. Wizja na miejscu będzie możliwa po ustaleniu terminu.

34. Czy na kuchni istnieje segregacja odpadów, czy wszystkie odpady są traktowane jako mieszane?

**Odpowiedź na pytanie nr 34**

Odpady poprodukcyjne w kuchni podlegają przepisom o segregacji odpadów.

35. Czy jakiegokolwiek z urządzeń przekazywanych Wykonawcy podlega pod UDT. Jeżeli tak to jakie są to urządzenia i jaki jest miesięczny koszt ich przeglądów?

**Odpowiedź na pytanie nr 35**

Urządzenia będące na wyposażeniu kuchni nie obciążają kosztów Wykonawcy związanych z badaniami UDT.

36. Czy kuchnia posiada separator tłuszczu. Jeżeli tak jak często jest opróżniany oraz jaki jest koszt jednokrotnego opróżnienia.

**Odpowiedź na pytanie nr 36**

Kuchnia nie posiada separatora tłuszczu

37. Czy na kuchni znajduje się separator skrobi?

**Odpowiedź na pytanie nr 37**

Kuchnia nie posiada separatora skrobi

38. Prosimy o wskazanie obsady osobowej, która obecnie realizuje usługę żywienia pacjentów.

#### **Odpowiedź na pytanie nr 38**

Zamawiający powierzył Wykonawcy należyte wykonanie zamówienia. Po stronie Wykonawcy leży dobór ilości zatrudnionych pracowników w kuchni.

39. Proszę o informację jakie jeszcze niezbędne urządzenia trzeba zamontować według Zamawiającego, aby usługa od pierwszego dnia była świadczona prawidłowo.

#### **Odpowiedź na pytanie nr 39**

Zaleca się dokonania wizji.

Każdy potencjalny oferent zainteresowany złożeniem oferty może umówić się na wizję na miejscu.

40. Czy istnieje możliwość odkupienia sprzętu od obecnego wykonawcy. Jeżeli tak, to jaki i jaki byłby jego koszt.

#### **Odpowiedź na pytanie nr 40**

Zamawiający nie może wypowiadać się w imieniu obecnego Wykonawcy.

41. Czy pomieszczenia, które będą wdzierzawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 41**

Tak.

42. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na 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:

- a. -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,



- b. a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.
- c. -Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
- d. -Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
- e. -Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

#### **Odpowiedź na pytanie nr 42**

W trakcie przygotowywania

43. Zamawiający ze względu na tzw. ruch chorych ogranicza realizację zamówienia. Na podstawie art. 433 pkt. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. poz. 2019 z późn. zm.) poprzez nie wykazanie przez Zamawiającego minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Według wykonawcy Zamawiający w sposób całkowicie jednostronny i abuzywny zastrzega sobie uprawnienie do ograniczenia wielkości gwarantowanej usługi.
- a. Ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 90%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności o 10% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczenie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Jaka była kwota opłaty czynszowej w ostatnich 12 miesiącach?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 43**

W trakcie przygotowywania

44. Prosimy o podanie zużycia i koszt mediów w ostatnich 6 miesiącach?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 44**

Koszty zużycia mediów są po stronie Wykonawcy.

45. Jaka jest pojemność separatora tłuszczu będącego na wyposażeniu kuchni?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 45**

Brak separatora tłuszczu

46. Jaki jest stan techniczny separatora tłuszczu będącego na wyposażeniu kuchni?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 46**

Brak separatora tłuszczu

47. Czy Zamawiający wymaga montażu nowych podliczników dla opomiarowanych mediów?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 47**

Nie wymaga

**48.** Zgodnie z zapisem z projektu umowy

- a. Zmiana ceny jednego osobodnia na pisemny wniosek Wykonawcy, za zgodą Zamawiającego, może zostać zwaloryzowana o wskaźnik inflacji ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, nie częściej niż raz na trzy miesiące.
- b. Wnioskujemy o wprowadzenie zapisu o możliwości zmiany ceny osobodnia na pisemny wniosek Wnioskodawcy, za zgodą Zamawiającego, w związku z ogłoszeniem w Dzienniku Ustaw Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej

**Odpowiedź na pytanie nr 48**

W trakcie przygotowywania

**49.** Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie obecnej ceny za osobodzień

**Odpowiedź na pytanie nr 49**

Obecna stawka za osobodzień żywienia wynosi 18,55 zł brutto.

**50.** Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych

**Odpowiedź na pytanie nr 50**

Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWIZ.

**51.** Jakie diety powinien zawierać jadłospis sporządzony do akceptacji Zamawiającego?

**Odpowiedź na pytanie nr 51**

Wedle bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

**52.** Zgodnie z zaleceniami IŻŻ wartość energetyczna diet powinna wynosić około 2 000 kcal, biorąc pod uwagę fakt, że obiad stanowi 35-40% całodobowej wartości energetycznej, posiłek ten powinien mieścić się w granicach 700-800 kcal. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację Załącznika nr 1, Opis Przedmiotu Zamówienia i określenia wartości energetycznej obiadu na zgodną z IŻŻ.

**Odpowiedź na pytanie nr 52**

Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWIZ.

**53.** Zamawiający wymaga, by do śniadania planować zupełną mleczną oraz kawę z mlekiem. Wnosimy o dopuszczenie serwowania kawy z mlekiem również do kolacji ze względu na wypadającą dużą ilość w śniadaniu mleka i jego przetworów.

**Odpowiedź na pytanie nr 53**

Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWIZ.

54. Czy Zamawiający wymaga zupy mlecznej również dla diety cukrzycowej ?

**Odpowiedź na pytanie nr 54**

Warunki wykonania zamówienia opublikowano w SWIZ.

55. 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 osób zamawiających posiłki. 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 na pytanie nr 55**

Nie

56. Zamawiający wymaga, by przygotowywać posiłki tradycyjne w okresach świątecznych. Proszę wymienić, jakich świąt dotyczy ten zapis

**Odpowiedź na pytanie nr 56**

Wielkanoc i Boże Narodzenie

57. Czy Zamawiający potwierdza, że potrawy tradycyjne wprowadzane w takie dni jak np. Wigilia, Wielkanoc mają być planowane tylko dla diety podstawowej?

**Odpowiedź na pytanie nr 57**

Nie.

58. Czy Zamawiający dopuszcza używania produktów typu „instant” jak np. galaretki, kisiele, budynie?

**Odpowiedź na pytanie nr 58**

Nie.

59. Czy Zamawiający wymaga planowania do zup obiadowych dodatkowo, pomimo dodatku skrobiowego typu ryż, makaron, kasza, ziemniaki, serwowania pieczywa?

**Odpowiedź na pytanie nr 59**

Nie wymaga.

60. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie 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 na pytanie nr 60**

Nie dopuszcza.

61. 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 planowane osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 61**

Nie wymaga.

62. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

#### **Odpowiedź na pytanie nr 62**

Wykorzystywane produkty powinny być bezpieczne i zapewniać właściwą kaloryczność posiłków.

63. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku w recepturach sond pokarmowych? Dzięki odparowaniu wody z mleka produkt jest bezpieczniejszy mikrobiologicznie, spada ryzyko rozwoju bakterii, drożdży i pleśni. Ponadto mleko w proszku jest produktem stabilnym w warunkach podwyższonej temperatury oraz zawiera wyższą zawartość białka, dzięki czemu polecane jest dla diet, wymagających dodatkowej jego podaży i skoncentrowanej zawartości składników odżywczych.

#### **Odpowiedź na pytanie nr 63**

Wykorzystywane produkty powinny być bezpieczne i zapewniać właściwą kaloryczność posiłków.

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

#### **Odpowiedź na pytanie nr 64**

Wymienione odchylenia nie powinny znacząco obniżać kaloryczności przygotowanych posiłków.

65. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by diety bilansowane były zgodnie z zaleceniami IŻŻ i wartość energetyczna wynosiła około 2000 kcal?

#### **Odpowiedź na pytanie nr 65**

Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWIZ.

66. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikację wymagań względem gramatury dań na taką, która umożliwi bilansować diety na poziomie 2000 kcal

### **Odpowiedź na pytanie nr 66**

Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWIZ.

67. Wnosimy o obniżenie wymaganej gramatury masła i margaryny określonej w Załączniku nr 1, Założenia Ogólne, 25 gram na osobę na posiłek. Biorąc pod uwagę konieczność zaplanowania zarówno do śniadania i kolacji tłuszczu po 25g, co w sumie daje 50g, co stanowi około 23% podaży tłuszczu z tylko dwóch posiłków. Opierając się na zaleceniach IŻŻ dobowa podaż tłuszczu powinna wynosić do 30%, przy zaprezentowanych wymaganiach nie jest możliwe sprostać wytycznym IŻŻ biorąc pod uwagę wszystkie 3 posiłki. Sugerowana ilość masła/margaryny powinna wynosić około 15 gram na osobę na posiłek.

### **Odpowiedź na pytanie nr 67**

Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWIZ.

68. Wnosimy o modyfikację wymogu planowania minimum 500ml zupy obiadowej i uwzględnienie 400ml. Pacjent nie jest w stanie spożyć jednorazowo 0,5l zupy plus drugie danie, co niesie za sobą ryzyko marnowania posiłków.

### **Odpowiedź na pytanie nr 68**

Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWIZ.

69. . Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do jednego posiłku minimum 2 sztuk jajek?

### **Odpowiedź na pytanie nr 69**

Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWIZ.

70. Zamawiający wymaga, by minimalna gramatura/wielkość/ilość potrawy obiadowej na osobę (drugie danie) przed obróbką termiczną w przypadku kasz, makaronu, ryżu wynosiła 300 gram. Prosimy o modyfikację zapisu, ponieważ kasze, ryż, makaron po obróbce termicznej średnio zwiększają swoją masę 2-2,5x, co daje 600g-750g dodatku skrobiowego na osobę, co nie jest możliwe do spożycia w jednym posiłku.

### **Odpowiedź na pytanie nr 70**

Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWIZ.

71. Zamawiający w Załączniku nr 1 OPZ określa, że diety będą się składały z 3 posiłków: śniadania, obiadu i kolacji. W Wykazie Stosowanych Diet w przypadku diety ogólnej określa, że dieta przewiduje 4 posiłki dziennie wymieniając śniadanie, obiad i kolacje. Wnosimy o wyjaśnienie, co stanowi 4 posiłek

### **Odpowiedź na pytanie nr 71**

Diety będą się składały z trzech posiłków.

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

### **Odpowiedź na pytanie nr 72**

Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWIZ.

73. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w Załączniku nr 11 do SWZ 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 na pytanie nr 73**

Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWIZ.

74. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diety zmiksowanej do podawania przez sondę. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższej diety są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

### **Odpowiedź na pytanie nr 74**

Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWIZ.