

"Szpital Powiatowy we Wrześni" Sp. z o. o.

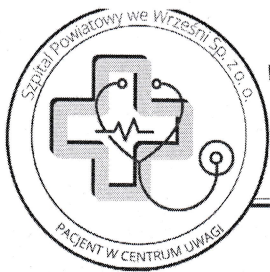
w restrukturyzacji

Września, dnia 14.11.2023r.

SA-381-17/23

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Usługi gastronomiczne obejmujące przygotowanie i dostawę posiłków dla pacjentów szpitalnych

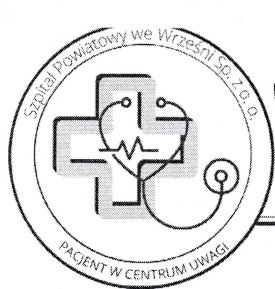
Lp.	Pytanie	Odpowiedź
1	Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.	Zgodnie z art. 222 ust 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.) Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
2	Prosimy Zamawiającego o informację kto obecnie świadczy usługi żywienia pacjentów.	Konsorcjum firm: PPHU PAWMIX ul. Żerniki 6, 62-200 Gniezno TOMATO ul. Sokoła 22, 62-200 Gniezno
3	Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?	Planowany termin: 06.01.2024r.
4	Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D? Wykonawca poświadcza ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.	Zamawiający nie wyraża zgody.
5	Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej, płynnej wzmocnionej oraz ich modyfikacji. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr	Zamawiający nie wyraża zgody.



"Szpital Powiatowy we Wrześni" Sp. z o. o.

w restrukturyzacji

	<p>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 powyższych diet 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.</p>	
6	<p>Zgodnie z literaturą - H.Ciborowska, A.Rudnicka „Dietetyka- Żywienie Zdrowego i Chorego Człowieka” słowo dieta oznacza specjalny sposób żywienia, uwzględniający ilość i jakość spożywanych pokarmów. Dieta ma na celu dostarczenie niezbędnych składników pokarmowych z jednoczesnym dostosowaniem ich podaży do możliwości trawienia, wchłaniania i metabolizowania przez zmieniony chorobowo organizm. W związku z powyższym Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet pozycji takich jak: dodatek drugiego śniadania, dodatek podwieczorku, dodatek drugiej kolacji, modyfikacja indywidualna. Pozycje te zostaną uwzględnione w poszczególnych dietach, w których wymagane jest prowiantowanie drugich śniadań, podwieczorków i drugich kolacji.</p>	<p>Tak Zamawiający wyraża zgodę.</p>
7	<p>Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, skracającego przerwę nocną? Zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu” taki posiłek jest zalecany.</p>	<p>Tak Zamawiający oczekuje posiłku nocnego w każdej diecie zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu”</p>
8	<p>Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania</p>	<p>Zamawiający wyraża zgodę.</p>

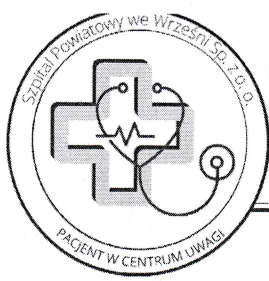


"Szpital Powiatowy we Wrześni" Sp. z o. o.

w restrukturyzacji

	<p>norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.</p>	
9	<p>Wnosimy o modyfikacje wymogów względem sodu ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikacje zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.</p>	<p>Zamawiający oczekuje utrzymania podarży sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę.</p>
10	<p>Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywności w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi 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.</p>	<p>Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdy oddział przy jednoczesnym utrzymaniu możliwości dokonywania korekt telefonicznie</p>





"Szpital Powiatowy we Wrześni" Sp. z o. o.

w restrukturyzacji

11	Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.	Zamawiający nie wyraża zgody.
12	Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?	Zamawiający oczekuje.
13	Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej do śniadania?	Zamawiający wymaga.
14	Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?	Zamawiający wymaga.
15	Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.	Dopuszczalne odchylenie +/- 10%.
16	Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaka zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny planowane w dietach?	Minimum 70 % mięsa.
17	Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.	Zamawiający nie wyraża zgody.

Prezes Zarządu
„Szpitala Powiatowego we Wrześni”
Sp. z o.o. w restrukturyzacji
Urszula Kosmecka
Urszula Kosmecka

