



DZP/87/DM/24

Tychy, 27.02.2024r.

**Wykonawcy biorący udział
w postępowaniu**

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, pn.: „Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych” – nr sprawy: 1/24/ZP/PN

Zamawiający informuje, że w terminie określonym zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, wykonawcy zwrócili się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. W związku z powyższym, zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

Pytanie nr 1

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że to Zamawiający odpowiada za kuchenki oddziałowe, ich należyte utrzymanie, wyposażenie?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający odpowiada za kuchenki oddziałowe, ich należyte utrzymanie i wyposażenie.

Pytanie nr 2

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewni zastawę stołową i zajmuje się jej zmywaniem?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający posiada zastawę stołową i zajmuje się jej zmywaniem.

Pytanie nr 3

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewnia wózki bieżące na odpowiednie oddziały?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający posiada własne wózki bieżące.

Pytanie nr 4

Czy na terenie Zamawiającego znajduje się pomieszczenie, które może być udostępnione Wykonawcy na poczet potrzeb związanych z dostawą posiłków?

Odpowiedź: Posiłki dostarczane są bezpośrednio do punktu dystrybucji posiłków Zamawiającego w części „czystej”. Puste termosy oraz pojemniki GN przechowywane są w części „brudnej” punktu dystrybucji posiłków Zamawiającego.

MEGREZ Sp. z o.o.

Ul. Edukacji 102, 43-100 Tychy, Tel. +48 32 32 55 171, fax. +48 32 32 55 284, e-mail: sekretariat@szpitalmegrez.pl, NIP 634 267 03 10, REGON 240872286, KRS 0000302837 MEGREZ Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością zarejestrowana w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym, Sąd Rejonowy Katowice – Wschód w Katowicach, VIII Wydział Gospodarczy KRS, Kapitał zakładowy w wysokości 132 867 750,00 zł



Pytanie nr 5

Czy puste termosy, po wyładowaniu posiłków przekazywane będą od razu kierowcy czy też pozostawiane są do przekazania przy dostawie kolejnego posiłku?

Odpowiedź: Puste termosy oraz pojemniki GN przekazywane będą kierowcy przy dostawie kolejnego posiłku.

Pytanie nr 6

W obowiązkach Wykonawcy (SWZ – załącznik nr 4 tj. projekt umowy §2 ust.8) Zamawiający informuje, iż pojemniki muszą być odpowiednio opisane i przekładane do „wózków bemarowych”. Prosimy o informację czy Zamawiający wymaga od wykonawcy doposażenia w wózki bemarowe? Jeżeli tak, to prosimy o podanie wymaganej ilości wózków oraz szczegółowych informacji:

- Długość wózka
- Szerokość wózka
- Wysokość wózka
- Moc grzejników wózka
- Zasilanie wózka
- Pozostałe wymogi (np. liczba modułów wózka, rozsuwany blat wózka itp.)

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy doposażenia w wózki bemarowe.

Pytanie nr 7

Czy sprzęty zakupione przez Wykonawcę po zakończeniu świadczenia usługi pozostaną własnością Wykonawcy?

Odpowiedź: Tak, sprzęty zakupione przez Wykonawcę pozostaną własnością Wykonawcy.

Pytanie nr 8

Czy Zamawiający dopuszcza wprowadzenie wózków cateringowych zamiast wózków bemarowych? Dystrybucji za pomocą termosów gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuszcza wprowadzenia wózków cateringowych.

Pytanie nr 9

Czy są takie oddziały, na których dystrybucją odbywa się za pomocą termosów, a nie wózków bemarowych?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie posiada takich oddziałów.

Pytanie nr 10

Ile jest punktów dostaw tzn. czy Wykonawca przywozi posiłki do drzwi szpitala czy na każdy oddział osobno?

Odpowiedź: Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wyżywienie do punktu dystrybucyjnego zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego przy ul. Edukacji 102:

a) budynku nr 1 - Budynek Główny,

b) budynku nr 2 – Budynek Oddziału Obserwacyjno – Zakaźnego.

Pytanie nr 11

Wykonawca zauważył rozbieżności w dokumentacji przetargowej dot. wymaganej ilości posiłków w poszczególnych okresach świadczenia usługi. W związku z powyższym prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, iż wykonawca dobrze rozumie, że w okresie **od 3 kwietnia 2024r. - 30 czerwca 2024r. całodienne wyżywienie składa się 4 posiłków: śniadania, obiadu, kolacji, II kolacji, natomiast 6 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja, II kolacja przysługuje dla diet: z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, kobiet karmiących oraz diety bogatobiałowej.**

Natomiast w okresie **od 31 lipca 2024r. - 2 października 2025r. całodienne wyżywienie składa się 3 posiłków: śniadania, obiadu, kolacji, natomiast 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja,**

przysługuje dla diet: z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, kobiet karmiących oraz diety bogatobiałkowej.

Odpowiedź: Zamawiający dzieli Przedmiot umowy na dwa okresy:

1. okres - 3 kwietnia 2024r – 30 czerwca 2024r, na czas trwania programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” – zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” oraz zgodnie z postanowieniami umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia na realizację tego programu oraz zaleceń Ministra Zdrowia.

W okresie 3.04.2024r – 30.06.2024r Zamawiający oczekuje 6 posiłków dziennie w przypadku diet:

- a) Dieta kobiet karmiących - Dieta nr S 6,
- b) Dieta bogatobiałkowa – Dieta nr 9,
- c) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – Dieta nr 6.

W przypadku pozostałych Diet zawartych w Załączniku nr 3 i Załączniku nr 4 Zamawiający oczekuje 4 posiłków dziennie.

2. okres - 1 lipca 2024r – 2 października 2025r.

W okresie 1.07.2024r – 2.10.2025 Zamawiający oczekuje 5 posiłków dziennie w przypadku diet:

- a) Dieta kobiet karmiących - Dieta nr S6,
- b) Dieta bogatobiałkowa – Dieta nr 9,
- c) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – Dieta nr 6.

W przypadku pozostałych Diet zawartych w Załączniku nr 3 i Załączniku nr 4 Zamawiający oczekuje 3 posiłków dziennie.

Pytanie nr 12

Z uwagi na zachowanie równości stron umowy, proponujemy wprowadzenie zapisów §12 : „Strony mają prawo rozwiązać niniejszą umowę z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wprowadzi proponowanych zmian. Przedmiot zamówienia ma szczególne znaczenie dla funkcjonowania Zamawiającego. Wprowadzenie możliwości zakończenia realizacji umowy w ciągu miesiąca od złożenia wypowiedzenia stanowiłoby zagrożenie dla prawidłowego funkcjonowania Szpitala. Zamawiającemu w sposób szczególny zależy na trwałości umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania. Wskazaną modyfikację umowy zawartej na czas określony, w zakresie wprowadzenia możliwości wypowiedzenia jej, w dodatku bez określenia podstaw takiego wypowiedzenia, uznać należy za postanowienie sprzeciwiające się naturze stosunku prawnego (art. 353¹ Kodeksu cywilnego). Wskazać również należy, że podstawy wcześniejszego rozwiązania umowy, przewidziane w jej treści mają charakter wyjątkowy, sprowadzają się do podstaw wynikających z ustawy lub będących przejawem nienależytego wykonywania umowy przez Wykonawcę.

Pytanie nr 13

Zamawiający w §2 pkt.33 informuje Wykonawcę o możliwości przeniesienia oddziałów do innego budynku lub innej zmiany ich położenia. Prosimy o informację czy Zamawiający przewiduje takie przeniesienie, ewentualnie w jakiej odległości umiejscowione są budynki od obecnej siedziby Zamawiającego?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie przewiduje przeniesienia w najbliższym czasie oddziałów do innego budynku. Wszystkie oddziały znajdują się w siedzibie Zamawiającego przy ulicy Edukacji 102.

Pytanie nr 14

Zamawiający w §8 ust.6 pkt.c) wzoru umowy informuje, iż obciąży Wykonawcę następującymi karami umownymi min.:

„w wysokości 3% z 1/18 wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust.1 w przypadku przekroczenia sumy 80 punktów w 3 kolejnych miesiącach świadczenia usługi”

Prosimy o skreślenie zapisu. Powyższe zapisy umowy precyzują miesięczne arkusze reklamacyjne zgodnie z pkt 4. Podstawą do określenia wysokości kary umownej będzie miesięczna ilość punktów karnych.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

Pytanie nr 15

W §3 ust.2 wzoru umowy, Zamawiający informuje, iż:

„W zakresie kontroli temperatury posiłków, pomiar odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków w punktach dystrybucyjnych Zamawiającego”

wniosujemy o dodanie zapisu:

„W zakresie kontroli temperatury posiłków, pomiar odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków w punktach dystrybucyjnych Zamawiającego **w obecności pracownika Wykonawcy**”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

Pytanie nr 16

Zamawiający uprawniony jest w każdym czasie do weryfikacji kalkulacji oraz oświadczenia Wykonawcy i do żądania przedstawienia przez Wykonawcę – zgodnie z wyborem Zamawiającego – wszystkich lub niektórych dokumentów potwierdzających kalkulację, tj. imiennej listy osób o których mowa w pkt 2, 5 lub 8, zgłoszenia ww. osób do ZUS, listy obecności ww. osób w pracy.- prowadzenie list obecności przez pracodawcę nie jest określone przepisami prawa. Żaden z przepisów z zakresu prawa pracy nie nakazuje prowadzenia list obecności pracowników. W związku z powyższym prosimy o skreślenie w/w zapisu.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na skreślenie w/w zapisu.

Pytanie nr 17

Mając na uwadze kryteria oceny składanych ofert, aby oferty były oceniane w sposób jak najbardziej sprawiedliwy, odpowiadający duchowi PZP i czy zamawiający zgodzi się na zmianę wymaganych zaświadczeń dotyczących norm ISO 9001 na ISO 22000, tak aby bardziej odpowiadały przedmiotowi zamówienia a mianowicie:

Do głównych wymagań normy ISO 9001 należą m.in.: wprowadzenie nadzoru nad dokumentacją i zapisami, zaangażowanie kierownictwa w budowanie systemu zarządzania jakością, usystematyzowanie zarządzania zasobami, ustanowienie procesów realizacji wyrobu, dokonywanie systematycznych pomiarów (zadowolenia klienta, wyrobów, procesów).

Nie są to wymagania które w jakikolwiek istotny sposób mogą poprawić jakości produkowanych posiłków. Dlatego umieszczenie wymagania certyfikatu ISO 9001:2015 jest czynnikiem bardziej wykluczającym niż poprawiającym jakość oferowanego produktu, co jest przedmiotem tego postępowania przetargowego.

Dla średnich i mniejszych firm produkujących żywność wysokiej jakości, wprowadzenie takiego systemu jakości jest kosztowne i często zbędne.

W produkcji zdrowych i właściwych posiłków zdecydowanie ważniejsze jest zachowanie normy ISO 22000 (w tym system HACCP). Normy ISO 22000:2005 określa wymagania wobec systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności i obejmującej wszystkie organizacje łańcucha produkcji żywności – od upraw i hodowli przez produkcję po talerz (from farm to fork).

Z tego względu wnosimy aby Zamawiający uwzględnił zmianę w wymaganiach przetargowych dla wykonawców zamiast certyfikatu ISO 9001 na dokument potwierdzający wprowadzenie normy ISO 22000 jako bardziej adekwatny, merytoryczny i odpowiadający zamysłowi Prawu zamówień publicznych.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 18 - W Ogłoszeniu w 5 Części zamówienia w pkt. 5.1.3. Szacowanie okresu obowiązywania Zamawiający wpisał 90 day. Jednocześnie w SWZ W Rozdziale V. Termin wykonania zamówienia został określony na 18 miesięcy. Proszę o ujednoczenie zapisów.

Odpowiedź: Zamawiający dokona modyfikacji ogłoszenia o zamówieniu.

Pytanie nr 19 - W projektowych postanowieniach umowy Załącznik nr 4 w §5 Wynagrodzenie w ust. 1 Zamawiający wykazał Pakiet 1 i Pakiet 2. Prosimy o potwierdzenie, że postępowanie obejmuje jeden pakiet, składający się z dwóch składowych tj. trwania postępowania od 3.04.2024 r. do 30.06.2024 r. i od 01.07.2024 r. do końca trwania umowy.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że postępowanie obejmuje jeden pakiet, składający się z dwóch składowych tj. trwania postępowania od 3.04.2024 r. do 30.06.2024 r. i od 01.07.2024 r. do końca trwania umowy.

Pytanie nr 20 - Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie w przyszłości 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. Żywienia 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 21 - 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). 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyrazi zgody na zatrudnianie pracowników na umowę zlecenie w przypadkach wskazanych przez Wykonawcę. Sposób określenia przez Zamawiającego wymogu zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę jest zgodny z art. 95 ustawy Pzp. Jednocześnie Zamawiający zaznacza, że 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), będzie przedmiotem analizy przez Zamawiającego w każdym konkretnym przypadku. Każda taka sytuacja będzie wymagała odrębnej oceny przed podjęciem przez Zamawiającego decyzji o akceptacji wskazanych przez Wykonawcę podstaw zatrudnienia danej osoby na podstawie umowy zlecenie bądź innej umowy cywilnoprawnej z przyczyn losowych.

Pytanie nr 22 - W związku z licznymi możliwościami rozwiązania umowy ze strony Zamawiającego zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 12- 48 miesięcy w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź: Zamawiający nie wprowadzi proponowanych zmian. Przedmiot zamówienia ma szczególne znaczenie dla funkcjonowania Zamawiającego. Wprowadzenie możliwości zakończenia realizacji umowy w ciągu miesiąca od złożenia wypowiedzenia stanowiłoby zagrożenie dla prawidłowego funkcjonowania Szpitala. Zamawiającemu w sposób szczególny zależy na trwałości umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania. Wskazaną modyfikację umowy zawartej na czas określony, w zakresie

wprowadzenia możliwości wypowiedzenia jej, w dodatku bez określenia podstaw takiego wypowiedzenia, uznać należy za postanowienie sprzeciwiające się naturze stosunku prawnego (art. 353¹ Kodeksu cywilnego). Wskazać również należy, że podstawy wcześniejszego rozwiązania umowy, przewidziane w jej treści mają charakter wyjątkowy, sprowadzają się do podstaw wynikających z ustawy lub będących przejawem nienależytego wykonywania umowy przez Wykonawcę.

Pytanie nr 23 - Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 24 - Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź: Wykonawca powinien kalkulować ofertę zgodnie z warunkami zawartymi w pytaniu nr 23. Warunki waloryzacji wynagrodzenia zostały określone w §5 projektowanych postanowień umowy.

Pytanie nr 25 - Wykonawca prosi o modyfikację Załącznika nr 12, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości cholesterolu, błonnika, witamin i minerałów.

Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 26 - Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

Pytanie nr 27 - Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga w przypadku zamiany zupy mlecznej na jogurt naturalny.

Pytanie nr 28 - Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 29 - Czy Zamawiający dopuszcza stosowania warzyw mrożonych? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych.

Pytanie nr 30 - Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały 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: Tak, Zamawiający wymaga

Pytanie nr 31 - Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 32 - Czy Zamawiający potwierdza, że rozkład makroskładników zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku w dietach dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinien wynosić taką procentowość: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 33 - Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli: a) w przypadku diet 3 posiłkowych śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%, b) w przypadku diet 5-posiłkowych śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 34 - Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 35 - 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: Zamawiający nie wprowadza odchyień podanych w %.

Pytanie nr 36 - Prosimy o modyfikacje Załącznika nr 12 do SWZ i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2000 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2000 kcal.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 37 - 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: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

Pytanie nr 38 - Wykonawca 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający rozumie sezonowość planowania w jadłospisach niektórych produktów lub potraw.

Pytanie nr 39 - Prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający przewiduje w nowej umowie poszerzenie swojej działalności leczniczej o otwarcie nowych oddziałów, lub zwiększenie ilości hospitalizowanych pacjentów na istniejących oddziałach. Mając na uwadze średnią ilość żywionych z minionego roku, która

wyniosła 150 żywionych dziennie oraz dane z obecnego postępowania, które wskazują średnią ilość żywionych na poziomie 200 osób dziennie. Mając na uwadze kalkulowanie ceny prosimy o potwierdzenie, iż dane wskazane w SWZ są danymi, które będą obowiązywały w obecnej umowie.

Odpowiedź: Zamawiający określił w załączniku nr 10 do SWZ dane obowiązujące w trakcie realizacji zamówienia.

Pytanie nr 40 - Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej, płynnej wzmocnionej. 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 powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i skierowane 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: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 41 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: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 42 Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie masła extra min 10g (82% tłuszczu mlecznego) w formie wyporcjowanej, bez konieczności wykorzystywania produktu w opakowaniach jednostkowych? Takie rozwiązanie pozwoli na zmniejszenie kosztu usługi.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 43 W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 44 Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, skracającego przerwę nocną? Zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu” taki posiłek jest zalecany.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga.

Pytanie nr 45 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 norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 46 Wnosimy o modyfikację 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 modyfikację zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 47 Zamawiający w załączniku nr 4§2 ust.13 do SWZ wymaga dostarczenia depozytu, jednocześnie informuje Wykonawców, iż wymagana gramatura produktów znajduje się w zał.5a i 5b. Prosimy o informację czy wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający pomylił numerację załączników i prawidłowa numeracja to załącznik 13a i 13b?

Odpowiedź: Zamawiający dobrze rozumie, wymaganą minimalną gramaturę poszczególnych produktów i potraw określa Załącznik 13a i 13b. Ponadto Zamawiający dokona modyfikacji załącznika nr 4 do SWZ.

Pytanie nr 48 Zamawiający w załączniku nr 4§2 ust.13 do SWZ wymaga dostarczenia depozytu, jednocześnie informuje Wykonawców, iż wymagana gramatura produktów znajduje się w zał.5a i 5b. Prosimy o podanie wymaganej minimalnej gramatury poszczególnych produktów?

Odpowiedź: Wymaganą minimalną gramaturę poszczególnych produktów i potraw określa Załącznik 13a i 13b.

Pytanie nr 49 Zwracamy się z prośbą o udostępnienie wszystkich umów z obecnym Wykonawcą wraz z załącznikami i aneksami.

Odpowiedź: Zamawiający nie odpowiada na przesłane pytanie. Zakres pytania nie dotyczy zapisów SWZ. Przepis art. 135 ust. 1 i art. 284 ust. 1 ustawy Pzp odnosi się wyłącznie do sytuacji, gdy wykonawca nie rozumie treści SWZ i w celu jej zrozumienia zwraca się do zamawiającego o jej wyjaśnienie. Takie rozumowanie art. 135 ust. 1 i art. 284 ust. 1 ustawy Pzp jest istotne, ponieważ przepisy Pzp nie obligują zamawiającego do obowiązku udzielania wyjaśnień, gdy wykonawca zwraca się do zamawiającego w innym celu niż wyjaśnienie treści SWZ.

Pytanie nr 50 Czy Zamawiający w okresie w/w umowy naliczył kary z tytułu nienależytego wykonania usługi wobec obecnego Wykonawcy usługi. Jeżeli tak, prosimy o podanie informacji ile razy i w jakiej kwocie.

Odpowiedź: Zamawiający w okresie realizacji w/w umowy nie naliczył kar z tytułu nienależytego wykonania usługi.

Pytanie nr 51 Czy Zamawiający ma zaległości w płatnościach wobec obecnego Wykonawcy. Jeżeli tak, prosimy udzielenie informacji za jaki okres i w jakiej kwocie.

Odpowiedź: Zamawiający nie ma zaległości w płatnościach wobec obecnego Wykonawcy.

Pytanie nr 52 Prosimy również o udostępnienie jadłospisu obecnego Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający nie odpowiada na przesłane pytanie. Zakres pytania nie dotyczy zapisów SWZ. Przepis art. 135 ust. 1 i art. 284 ust. 1 ustawy Pzp odnosi się wyłącznie do sytuacji, gdy wykonawca nie rozumie treści SWZ i w celu jej zrozumienia zwraca się do zamawiającego o jej wyjaśnienie. Takie rozumowanie art. 135 ust. 1 i art. 284 ust. 1 ustawy Pzp jest istotne, ponieważ przepisy Pzp nie obligują zamawiającego do obowiązku udzielania wyjaśnień, gdy wykonawca zwraca się do zamawiającego w innym celu niż wyjaśnienie treści SWZ.

Powyższe wyjaśnienia oraz modyfikacja treści SWZ są integralną częścią SWZ. Wykonawcy są zobowiązani uwzględnić powyższą zmianę podczas sporządzania i składania ofert, w tym załączników, druków i wymaganych dokumentów.

W związku z powyższym Zamawiający dokonuje modyfikacji treści SWZ, tj. zmianie ulega:

1. Termin składania ofert: 5.03.2024r 08:00

2. Termin otwarcia ofert: 5.03.2024r 08:05

3. Termin związania ofertą: 2.06.2024r.