



Do:

Wykonawcy biorący udział w postępowaniu
**Usługa kompleksowego żywienia pacjentów WSCP
im. dr Alojzego Pawelca w Wodzisławiu Śląskim
nr sprawy 12/2024/DZP/PN**

Działając w myśl art. 284 ust. 2 oraz ust. 6 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. udziela się następujących wyjaśnień na pytania dotyczące Specyfikacji Warunków Zamówienia:

1. Zamawiający w Rozdziale 18 SWZ wprowadził następujące postanowienie:

„Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny”

Cena – 100%

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. certyfikat. W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu, zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie. Dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP daje Zamawiającemu potwierdzenie, że usługa będzie wykonywana przez firmę na wysokim poziomie przez wykwalifikowany personel.

Zmiana z :

1) Cena – 100%

Zmiana na:

1) Cena – 60%

2) Certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego – 40%

Punkty zostaną przyznane za:

Posiadanie i załączenie do oferty certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego - 40% (40 pkt)

Brak w ofercie certyfikatu – 0 pkt

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

2. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Kwota brutto przeznaczona na sfinansowanie zamówienia wynosi 972 000 zł.

3. 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. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. 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: Zamawiający wyraża zgodę.

4. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w

przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet нефизjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Dieta podstawowa, lekkostrawna i cukrzycowa. Pozostałe w miarę potrzeb.

5. 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 potwierdza.

6. Wykonawca wnosi o modyfikację OPZ zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ oraz GIS w kwestii planowania produktów białkowych w trzech głównych posiłkach. Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania również pełnowartościowego białka pochodzenia roślinnego np. z suchych nasion roślin strączkowych.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

7. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

8. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

9. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa w OPZ?

Odpowiedź: Parówki mają mieć zawartość min. 70% mięsa w składzie (bez dodatku MOM). Pozostałe wędliny i kielbasy w tym na ciepło powinny też zawierać minimum 70% mięsa w składzie. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie w produkcji mięsa garmażeryjnego.

10. 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 dopuszcza.

11. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie OPZ zapisu określającego dni świąteczne. Jakie święta mają być uwzględniane w jadłospisach?

Odpowiedź: Weekendy, Wielkanoc, weekend majowy, Boże Narodzenie.

12. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod 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: Zamawiający aktualizuje ww. wymagania.

13. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widelkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

a) w przypadku diety 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: Zamawiający potwierdza.

13. Wykonawca zwraca się z prośbą o ujednoczenie gramatury pieczywa do śniadania/kolacji opisanej w Załącznik 1 do OPZ Wymagania minimalnej gramatury produktów i potraw gotowych na 1 posiłek. Sugerujemy aby gramatura każdego z rodzaju pieczywa była stała i wynosiła 150 g.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

14. Czy Zamawiający wymaga planowania bułki 50 g 1 szt. do śniadania lub kolacji dla diety łatwostrawnej?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.

15. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wyklucza stosowanie wszystkich konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Wykluczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, znacznie ograniczy możliwości urozmaicenia jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający wyklucza potrawy typu pasztet salceson, dopuszcza warzywa konserwowe tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego.

Z poważaniem