



Olsztyn, dn. 19 kwietnia 2024 r.

Nr sprawy 22/2024

Wszyscy uczestnicy postępowania

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem zamówienia jest „Kompleksowa usługa pełnego, codziennego przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala oraz posiłków regeneracyjnych dla personelu szpitala”.

Na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 z późn. zm.), Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania zadane przez uczestników postępowania.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

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

Odpowiedź:

Szacunkowa wartość zamówienia przekracza progi unijne określone na podstawie art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 z późn. zm.).

2. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze umowy. 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. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone 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:

Zamawiający nie wyraża zgody. Ofertę należy złożyć zgodnie z treścią SWZ. Biorąc pod uwagę, że w umowie zastrzeżono górny limit kar umownych na poziomie 25% wartości umowy nie można uznać, że są to kary wygórowane.

3. 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 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:

Zamawiający nie wyraża zgody. Niniejszy wymóg określony jest w art. 95 ust. 1 ustawy Pzp. Ofertę należy złożyć zgodnie z treścią SWZ.

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie planuje takich remontów, które spowodowałyby zmniejszenie liczby żywionych pacjentów.

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje zmniejszenia liczby żywionych pacjentów. Założenia dotyczące zmniejszenia zamawianych ilości zostały przewidziane w Projekcie umowy § 4. Ust. 4 i 5.

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

Odpowiedź:

TAK tylko w sytuacji jeśli Wykonawca w trybie natychmiastowym dostarczy brakujące posiłki przed wydaniem posiłków wszystkim pacjentom w danej klinice/oddziale, zgodnie z jadłospisem na dany dzień. Zastrzeżona kara umowna przysługuje za sam fakt naruszenia.

7. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone 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 ?

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:

Z uwagi na to, że na dzień składania ofert znany jest wykonawcy fakt zmiany minimalnego wynagrodzenia od lipca 2024 r., to w kalkulacji winien uwzględniać minimalne wynagrodzenie obowiązujące od 1 stycznia 2024 r. oraz od 1 lipca 2024 r. oraz minimalną stawkę godzinową obowiązującą od 1 stycznia 2024 r. oraz 1 lipca 2024 r.

8. 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 skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

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

Odpowiedź:

Zamawiający określił w § 5 Projektu Umowy zasady waloryzacji wynagrodzenia oraz pozostawia zapisy bez zmian.

9. Brak uwzględnienia w załączniku numer 2 (formularz asortymentowo cenowy) „Dobrego posiłku” wg. pilotażowego programu szpitalnego, który obowiązuje do 30/06/2024. W celu umożliwienia skorzystania z programu proponujemy wprowadzić dodatkowy posiłek oraz uwzględnić go w w/w załączniku oraz dalszej kalkulacji.

Odpowiedź:

Zamawiający opisał szczegółowo przedmiot zamówienia w Załączniku Nr 11 do SWZ. Zamawiający w OPZ założył należyłą jakość dystrybuowanych dla pacjentów Szpitala posiłków. Rolą wykonawcy jest dokonanie kalkulacji cenowej spełniającej wymagania dobrego posiłku dla pacjentów Szpitala. Zamawiający nie ingeruje w sposób kalkulacji ceny przez Wykonawcę jednak na etapie realizacji przedmiotu zamówienia wymagał będzie dostarczania dobrej jakości posiłków.

10. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 25% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody oraz pozostawia zapisy w Projekcie umowy bez zmian.

11. Prosimy Zamawiającego o zmianę treści paragrafu 5 pkt 1, podpunkt 2) „ 2) poziom zmiany **cen materiałów lub kosztów, o których mowa w pkt 1, uprawniający do żądania zmiany wynagrodzenia Strony ustalają na poziomie 25% (zmiana ceny/kosztu o 25% w stosunku do ceny/kosztu z dnia zawarcia Umowy)**” na treść „

2) poziom zmiany **cen materiałów lub kosztów, o których mowa w pkt 1, uprawniający do żądania zmiany wynagrodzenia Strony ustalają na poziomie 5% (zmiana ceny/kosztu o 5% w stosunku do ceny/kosztu z dnia zawarcia Umowy)**”

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody oraz pozostawia zapisy w Projekcie umowy bez zmian.

12. Prosimy Zamawiającego o zmianę treści paragrafu 4 pkt 4 „Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamawianych ilości o 20%, a tym samym obniżenia wartości umowy wynikającego z faktycznego zapotrzebowania bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy.” na „Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamawianych ilości o 10%, a tym samym obniżenia wartości umowy wynikającego z faktycznego zapotrzebowania bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy.”

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody oraz pozostawia zapisy w Projekcie umowy bez zmian.

13. 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 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:

Patrz odpowiedź na pytanie Nr 3.

14. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapis: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1- miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

15. Prosimy o potwierdzenie, iż jeżeli Wykonawca oferuje ciepłą kolację w postaci dania typu: risotto z mięsem i warzywami, naleśniki z serem itp. to nie ma obowiązku serwować do tego pieczywa, masła oraz dodatku do pieczywa.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

16. Prosimy o potwierdzenie, iż do obiadu Wykonawca ma zapewnić jeden napój: kompot lub kisiel płynny

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

17. Prosimy o potwierdzenie, iż do obiadu Wykonawca ma serwować dodatek warzywny w postaci surówki lub warzywa gotowanego n. buraczki, marchewka z groszkiem itp.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

18. Zamawiający w rozdziale XVIII SWZ opisał kryteria oceny ofert. Podstawą przyznawania punktów w kryterium nr 2, 3 i 4 w tabeli tj. „Urozmaicenie posiłku dodatkowym owocem lub dodatkowe owoce w jogurcie albo dodatkowo koktajl owocowy do obiadu - (Wpo)” oraz „Dwa rodzaje dodatku do pieczywa na kolację do wyboru – (Wpd)” oraz „Ciepła kolacja w tygodniu - (Wpk)” jest jedynie deklaracja Wykonawcy w formularzu oferty. Obecnie opisane kryteria, czyli każdy parametr jakościowy wskazany w pkt 2-4 nie jest w żaden sposób możliwy do zweryfikowania przez Zamawiającego. Zamawiający nie żąda załączenia do oferty przykładowego jadłospisu celem weryfikacji. Każdy wykonawca może obiecać Zamawiającemu spełnienie kryteriów i otrzymać maksymalną liczbę punktów i w ten sposób pozyska zamówienie. W związku z powyższym proponujemy weryfikację wyżej opisanych kryteriów w następujący sposób: Na poświadczenie wykazania powyższego kryterium należy dołączyć do oferty przykładowy jadłospis 14-dniowy dla diety podstawowej z podaniem gramatury oferowanych potraw/produktów.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

19. Zamawiający w rozdziale XVIII SWZ pkt 2 opisał kryterium oceny ofert” „Urozmaicenie posiłku dodatkowym owocem lub dodatkowe owoce w jogurcie albo dodatkowo koktajl owocowy do obiadu - (Wpo)”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów należy codziennie do każdego obiadu zaoferować dodatkowo owoc lub owoce w jogurcie lub koktajl owocowy, a Wykonawca który nie zaoferuje w/w choćby w jednym dniu otrzyma 0 pkt.

Odpowiedź:

Tak.

20. Prosimy o potwierdzenie, iż dieta podstawowa ma być planowana na 3 posiłki tj. śniadanie, obiad, kolacja.

Odpowiedź:

Tak.

21. Zamawiający w rozdziale XVIII SWZ pkt 3 opisał kryterium oceny ofert” „Dwa rodzaje dodatku do pieczywa na kolację do wyboru – (Wpd)”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów należy codziennie na każdą kolację zaoferować dwa rodzaje dodatku do pieczywa na kolację do wyboru, a Wykonawca który nie zaoferuje w/w choćby w jednym dniu otrzyma 0 pkt. (nie dotyczy dni, w których oferowana jest kolacja na ciepło).

Odpowiedź:

Tak.

22. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek?

Odpowiedź:

Nie.

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

Odpowiedź:

Nie.

24. Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Odpowiedź:

Wszystkie obowiązujące w USK w Olsztynie.

25. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SWIZ i zaleceniami IŻŻ ?

Odpowiedź:

Tak.

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

Odpowiedź:

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

Odpowiedź:

Potrawy tradycyjne również powinny być komponowane z uwzględnieniem diet obowiązujących w Szpitalu.

28. 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:

Nie.

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

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z SWZ.

30. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wszystkie diety są 3 posiłkowe, oprócz cukrzycowej, które są 6 posiłkowe oraz diety bogatobiałkowej, które są 5 posiłkowe?

Odpowiedź:

Tak.

31. Czy Zamawiający dopuszcza planowania w przypadku obiadów bezmięсных również owoców wymiennie z surówką?

Odpowiedź:

Nie.

32. 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:

Podane wymagania są zgodne z zaleceniami IŻŻ, Normami Żywienia dla Populacji Polski z 2020r. oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 14.03.2022r.

33. 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 porcje warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź:

Tak.

34. W Załączniku nr 11 do SWZ, w wymaganiach dotyczących oferowanych jadłospisów, Zamawiający wymaga, by w tygodniowym jadłospisie znajdowały się codziennie innego rodzaju dodatki na I śniadanie oraz na kolację. Z uwagi na zalecenia IŻŻ, asortyment produktów dozwolonych dla diet lekkostrawnych oraz ich modyfikacji jest zdecydowanie ograniczony. Wykonawca nie ma możliwości spełnienia powyższego wymagania, kierując się zaleceniami dietetycznymi podczas planowania jadłospisów. W związku z powyższym Wykonawca prosi o wykreślenie zapisów dotyczących różnorodności śniadań i kolacji, lub określenie tego zapisu tylko i wyłącznie dla jadłospisów diet podstawowych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

35. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z Załącznika nr 11 do SWZ rozdział II pkt 10 "Dietetyk zatrudniony przez Zamawiającego w razie uwag dotyczących kaloryczności posiłków, wartości odżywczych, wagi posiłków, itp. w formie pisemnej poinformuje Wykonawcę, który ma obowiązek w ciągu 48h zastosować się do uwag dietetyka szpitalnego." Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. O ile zapis umowy odnoszący się do usunięcia z jadłospisu produktów i potraw z powodu stwierdzenia nieprawidłowości jest zrozumiałą, to zobowiązanie Wykonawcy do uwzględniania sugestii Zamawiającego w zakresie planowania potraw i produktów, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością w kalkulowaniu oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

36. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diety do żywienia przez zgłębnik lub przetokę (miksowaną do sondy). 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:

Zamawiający nie wyraża zgody.

37. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego wędlin wysokiej jakości. Jakie mają to być produkty?

Odpowiedź:

1. Wyroby powinny mieć naturalny kolor, niejednorodną strukturę z widocznym mięsem naturalnym.
2. Wyroby nie powinny mieć żółtawych lub fosforyzujących, nienaturalnych zabarwień.
3. Nie powinny mieć widocznych fragmentów przypominających żel lub galaretkę – świadczy o zawartości karagenu (E407).
4. Okrągłe oczka w strukturze mięsa świadczą o dużym dodatku wody.
5. Wędlina powinna być raczej sucha i nie kleić się.
6. Nie może być to produkt „wysokowydajny”, konserwowy.
7. Nie powinny zawierać fosforanów E450 – E452.
8. Wyroby powinny mieć możliwie najwyższą procentową zawartość mięsa – min. 85%.

38. Wykonawca prosi o wykreślenie zapisu w Załączniku nr 11 do SWZ, rozdział VI, w którym Zamawiający zastrzega, że wartość energetyczna całodziennego pożywienia wynosić powinna 2000 - 2200 kcal dla kobiet oraz 2201- 2400 kcal dla mężczyzn. Wnosimy o wykreślenie tego zapisu, który jest nieadekwatny do żywienia zbiorowego. Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1778 kcal) i mężczyzn (2160 kcal) o małej aktywności fizycznej. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody. Podane wymagania są zgodne z zaleceniami IŻŻ, Normami Żywienia dla Populacji Polski z 2020r. oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 14.03.2022r.

Informacja przeznaczona do publikacji na stronie Zamawiającego:
https://platformazakupowa.pl/pn/usk_olsztyn/proceedings