

Udzielenie wyjaśnień treści SWZ

udostępniono zgodnie z art.284 ust.6 ustawy PZP, tj. na stronie prowadzonego postępowania dotyczy: **Całodzienne żywienie pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Pionkach im. Lecha i Marii Kaczyńskich - Pary Prezydenckiej** (nr postępowania: SPZZOZ-ZP-23/2024)

I.

Czy Zamawiający zaakceptuje 14-dniowe jadłospisy?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza planowanie 14-dniowych jadłospisów zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz wymaganiami zawartymi w OPZ.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza przekaze stosowne informacje co do rodzaju jadłospisu jaki będzie przedkładany zamawiającemu (10-dniowy czy 14-dniowy) na etapie formalności, jaki powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy. W przypadku wyboru 14-dniowego jadłospisu postanowienia umowy w zakresie §1 ust.3 zostaną odpowiednio dostosowane (zmiana z 10 dni na 14 dni).

II.

1. Prosimy Zamawiającego o wprowadzenie wymogu w rozdziale XI złożenia przedmiotowego środka dowodowego w postępowaniu w postaci posiadania przez Wykonawcę Certyfikatu Systemu Zarządzania Środowiskowego wg normy ISO 14001:2015 wydanego przez jednostkę akredytowaną w zakresie żywienia szpitalnego.

Przedmiotowe środki dowodowe są środkami służącymi Zamawiającemu do zweryfikowania poprawności merytorycznej treści złożonej oferty. Oznacza, że Zamawiający musi mieć możliwość zapoznania się z nimi już na etapie badania oferty. Zamawiający będący szpitalem w szczególny sposób powinien zwrócić uwagę na jakość usług jakie oferuje Wykonawca, a firmy posiadający powyższe certyfikaty ISO cechują się większym zaufaniem oraz są bardziej wiarygodne i profesjonalne.

Odpowiedź: Wniosek nie zostanie uwzględniony.

2. Zamawiający w rozdziale XXI SWZ wprowadził następujące postanowienie:

Zasady oceny ofert:

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. potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana z :

Cena – 100%

Zmiana na:

Cena – 60%

Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 40% (40 pkt)

Ad. pkt 2 Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

Co najmniej 6 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 40 pkt

4-5 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 30 pkt

2-3 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 20 pkt

1 zaświadczenie dotyczące różnych diet -10 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

Odpowiedź: Wniosek nie zostanie uwzględniony. Wymagania jakościowe określone w dokumentach zamówienia pozwalają na zastosowanie art.246 ust.2 ustawy PZP. Ponadto, warunki udziału w postępowaniu określone w rozdz. VIII SWZ gwarantują prawidłową weryfikację Wykonawców, zgodną z obowiązującymi w tym zakresie przepisami (zwłaszcza ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U. 2023r., poz.1448). Dla zamawiającego nadrzędna jest realizacja usługi zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia na etapie „po zawarciu umowy i na czas jej obowiązywania”, a narzędzia przewidziane we wzorze umowy i pozostałych dokumentach zamówienia są tego gwarancją.

3. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź: Zgodnie z informacją podaną w zał. 8 do SWZ – wzór umowy (§11 ust.1)

4. Zamawiający w SWZ rozdział VIII

3. Wymaga się aby wykonawca posiadał:

b) wdrożony system HACCP wraz z potwierdzeniem prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP (art.73 ust.1 pkt 1 lit. d ustawy o bezpieczeństwie żywności żywienia (Dz. U. z 2023r., poz.1448 t. j.)

Ocena: na zasadzie klasyfikacji: spełnia/

Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

Odpowiedź: Wymagania co do posiadanych przez wykonawców dokumentów określone zostały przez zamawiającego jako warunki udziału w postępowaniu dotyczące wykonawcy, których spełnienie ma potwierdzić odpowiedni podmiotowy środek dowodowy. Dla oferowanych usług zamawiający nie określił w opisie przedmiotu zamówienia lub kryteriach oceny ofert wymagań, cech lub kryteriów, które by wymagały na ich potwierdzenie przedstawienia przedmiotowych środków dowodowych. Nie jest także dopuszczalne dokonywanie takich opisów za pośrednictwem środków dowodowych wskazanych w treści pytania. Należy mieć na uwadze, że określone certyfikaty i dokumenty w zależności od okoliczności mogą potencjalnie stanowić podmiotowy albo przedmiotowy środek dowodowy. W postępowaniu nr SPZZOZ-ZP-23/2024 wymagane od wykonawców dokumenty w sposób nie budzący wątpliwości stanowią podmiotowe środki dowodowe, a te wymagane będą zgodnie z SWZ.

5. 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:

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

Odpowiedź: Wniosek nie zostanie uwzględniony.

6. 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, kwarantanna, 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 dostarczenia 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: Z uwagi na przepisy ustawy PZP w tym zakresie, wniosek nie zostanie uwzględniony.

7. Jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Zgodnie z rozdz. XX pkt.4 SWZ zamawiający udostępni informacje przed otwarciem ofert, ale po upływie terminu składania ofert.

8. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości osobodni ?

Odpowiedź: Zgodnie z §2 wzoru umowy (wg zał. nr 8 do SWZ)

9. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Zamawiający nie uwzględni wniosku. Treść umowy w ogóle nie przewiduje kar umownych za spóźnienie (opóźnienie).

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

Odpowiedź: Zamawiający nie potwierdza

11. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na odchył od temperatury +/-5 stopni

12. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Odpowiedź: Tak, zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków wg zaleceń systemu HACCP

13. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Nie

14. 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, trzeba jednak mieć na uwadze, że Wykonawca uwzględni wszystkie dane dostępne w odniesieniu do wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej na 2024r. (tj. z uwzględnieniem opublikowanego rozporządzenia), o ile zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę i tylko wtedy.

15. 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: Zgodnie z odpowiedzią na pytanie 14.

Dalsze ewentualne waloryzacje wynagrodzenia (na 2025r.) winny ograniczać się do rozmiarów faktycznego wzrostu kosztów realizacji zamówienia, jeżeli więc wykonawca zakłada dla swoich pracowników stawki wyższe niż minimalne, to nie będzie mógł żądać waloryzacji wynagrodzenia w oparciu o obowiązujące przepisy a dot. zmiany minimalnego wynagrodzenia. Waloryzacja nie może mieć bowiem na celu zwiększenia zysku wykonawcy.

Zamawiający podkreśla ponadto, że ziszczenie się przesłanek do waloryzacji wynagrodzenia umownego wynikających ze zmiany minimalnego wynagrodzenia za pracę będzie każdorazowo analizowane indywidualnie w oparciu o treść zawartej umowy, w tym z uwzględnieniem okoliczności czy pracownicy wykonawcy otrzymują wynagrodzenie minimalne czy też wyższe. Wykonawca będzie zobowiązany wykazać, że rzeczywisty ponoszony koszt realizacji przedmiotu zamówienia uległ zwiększeniu.

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

Odpowiedź: Nie

17. 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 uwzględni wniosku. Maksymalna wysokość kar umownych z tytułów określonych przez zamawiającego we wzorze umowy to 20% wartości usług określonej w formularzu ofertowym wykonawcy i nie stanowi rażąco wygórowanej.

18. Proszę o udzielenie informacji ile wynosi średnia miesięczna liczba żywionych pacjentów z

podziałem na miesiące z okresu 07.2023-06.2024.

Odpowiedź: Dane za czerwiec 2024 są na etapie weryfikacji. Zamawiający przedstawia ilości za okres 06.2023-05.2024

Lp.	miesiąc - rok	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	kolacja nocna	ilość dni w miesiącu	średnia ilość pacjentów na dzień	pacjenci - miesięcznie
1	Czerwiec 2023	4483	1200	4498	1204	4655	51	30	151	4530
2	Lipiec 2023	4628	1444	4669	1453	4634	279	31	150	4650
3	Sierpień 2023	4520	1618	4554	1609	4561	215	31	147	4557
4	Wrzesień 2023	4395	1424	4401	1417	4388	181	30	147	4410
5	Październik 2023	4485	1306	4518	1292	4493	172	31	145	4495
6	Listopad 2023	4215	1338	4277	1349	4297	235	30	142	4260
7	Grudzień 2023	4422	1427	4438	1420	4392	112	31	143	4433
8	Styczeń 2024	4728	1340	4775	1341	4764	145	31	154	4774
9	Luty 2024	4354	1269	4370	1264	4348	157	29	150	4350
10	Marzec 2024	4550	1468	4585	1458	4564	200	31	147	4557
11	kwiecień 2024	4265	1404	4281	1405	4280	318	30	143	4290
12	Maj 2024	4428	1498	4461	1490	4439	236	31	143	4433

19. Proszę o podanie średniej miesięcznej ilości pacjentów przebywających na oddziałach.

Odpowiedź: Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia uwzględnionym w ogłoszeniu o zamówieniu i dokumentach zamówienia średnia przyjęta to 150 pacjentów dziennie (miesięczna ilość to iloczyn liczby 150 x liczba dni w miesiącu). Dla wyliczenia ceny oferty należy uwzględnić ilość osobodni na 12 miesięcy – podano w treści formularza asortymentowo-cenowego wg zał. nr 1B do SWZ. Określone przez zamawiającego zapotrzebowanie 54750 oznacza średnio 4562 pacjentów miesięcznie (dla miesięcy liczących 30 dni: 4 500 pacjentów, dla miesięcy liczących 31 dni: 4 650 pacjentów, dla miesiąca luty: 4 200 pacjentów)

Wg stanu faktycznego aktualnego średnia dzienna ilość pacjentów ZOL 90, Wewnętrzny 25, Chirurgia 15, Rehabilitacja 30, więc odpowiednio miesięcznie ok. 2700, 750, 450, 900.

20. Proszę o udzielenie informacji czy wszystkie oddziały szpitala mają być zapakowane osobno w dostawie, czy część jest połączona i należy zapakować posiłki razem, jeśli tak to które są połączone.

Odpowiedź: Posiłki dla każdego oddziału i ZOL należy zapakować oddzielnie i odpowiednio opisać.

21. Proszę o udzielenie informacji czy miejsce dostawy posiłków znajduje się na parterze, jeśli nie to proszę o szczegółowe informacje dotyczące lokalizacji oraz informacji czy do wszystkich miejsc jest możliwość przewiezienia pojemników na wózku (czy są podjazdy, windy, czy trzeba nosić coś po schodach).

Odpowiedź: Oddziały szpitalne znajdują się na różnych piętrach – Chirurgia i Rehabilitacja I piętro (różne części/pawilony jednego budynku), Wewnętrzny II piętro, ZOL oddzielny budynek. Na każdy oddział do kuchенок oddziałowych są windy, można podjechać wózkiem.

22. Proszę o udzielenie informacji ile obecnie wynosi stawka żywieniowa.

Odpowiedź: 24,71 zł (łącznie z podatkiem VAT)

23. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający wyrazi zgodę na dostarczenie kolacji razem z obiadem.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie kolacji z obiadem

24. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający przewiduje remonty, likwidację bądź otwieranie nowych oddziałów, jeśli tak to w jakim okresie i czy będzie z tym związana zmiana ilości żywionych pacjentów(o ile).

Odpowiedź: Nie

25. Powołując się na zapis w OPZ pkt. 4.2.d, Wykonawca prosi o określenie jakie warzywa i owoce surowe, Zamawiający dopuszcza w diecie łatwostrawnej.

Odpowiedź: Wykaz warzyw i owoców zgodnie z wymienionymi w pkt.4.2.d za. 1C oraz wg zaleceń IŻŻ dla diety lekkostrawnej.

26. Wykonawca zwraca się z prośbą o zmianę zapisów w załączniku nr 8 do SWIZ § 1 pkt 3. dotyczących informacji mających się znaleźć na jadłospisie 10-dniowym. Ilość informacji wymaganych przez Zamawiającego jest tak duża, że sprawi iż jadłospis nie będzie czytelny. Proponujemy by na jadłospisie okresowym, Wykonawca miał obowiązek do przedstawienia: nazw potraw i środków spożywczych, gramatury, kaloryczności oraz informacji o występujących alergenach. Pozostałe informacje Wykonawca przekaze Zamawiającemu w formie księgi składu potraw i produktów wykorzystywanych przez realizację zamówienia. Zaproponowane rozwiązanie to jest zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

Odpowiedź: Brak zgody na zmiany. Informacje mające się znaleźć w jadłospisach wg paragraf 1 pkt.3.

27. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmiesny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

Odpowiedź: jak wyżej - odpowiedź na pytanie I

28. 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 niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Zgodnie z zamówieniem zamawiającego na etapie realizacji usługi.

W jadłospisach dekadowych (lub odpowiednio 14-dniowych) powinny być zawarte wszystkie diety aktualnie stosowane w SPZZOZ w Pionkach.

29. Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że brak akceptacji jadłospis okresowego przez Zamawiającego będzie miał miejsce w sytuacji gdy jadłospis nie będzie zgodny SWZ oraz zaleceniami IŻŻ?

Odpowiedź: Tak, brak akceptacji jadłospisu okresowego będzie dotyczył niezgodności dotyczących zaleceń IŻŻ oraz SWZ.

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 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 na wdrożenie systemu online

30. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak

31. 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: Tak

32. 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

33. 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 oraz dzienna wartość energetyczna 2000-2200 kcal

34. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach 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: Tak

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 dopuszcza odchylenie +/-5% od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych.

36. 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: Tak, margaryny z odpowiednim składem, spełniające wymagania i zalecenia IŻŻ oraz uwzględniające potrzeby pacjentów szpitalnych.



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ W PIONKACH
im. Lecha i Marii Kaczyńskich – Pary Prezydenckiej
26-670 PIONKI UL. NIEPODLEGŁOŚCI 1

NIP 812-16-49-620

REGON 670140015

KRS 0000050149

Udzielone przez zamawiającego odpowiedzi należy traktować jako integralną część SWZ, co oznacza, że obowiązują one wykonawcę w tym samym zakresie co postanowienia SWZ.

Osoba sporządzająca – 02.07.2024r.:

Główny Specjalista ds. Zamówień Publicznych Emilia Lenartowicz-Gębka

Kierownik zamawiającego: Bernarda Dudek