



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

Gostyń, dnia 18.11.2024 r.

Dotyczy postępowania pn: **Usługa dostarczania posiłków dla pacjentów SPZOZ w Gostyniu.**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: **SPZOZ.XII.231.2/18/2024**

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

Działając w oparciu o przepisy art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, zwanej w dalszej treści PZP), Zamawiający udziela wyjaśnień treści SWZ na otrzymane wnioski.

Pytanie nr 1

Zamawiający w Rozdziale VIII – Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych, pkt. 2, ppkt. a SWZ wymaga od Wykonawców złożenia do oferty w ramach przedmiotowych środków dowodowych: „Dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył i stosuje system zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności HACCP”.

Prosimy o potwierdzenie, iż zgodnie z ww. zapisem Wykonawcy zobowiązani są załączyć do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego jako dokument, potwierdzający, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

Odpowiedź: Zamawiający w Rozdziale VIII pkt 2a SWZ wymaga dołączenia do oferty dokumentu, że Wykonawca wdrożył i stosuje system zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności HACCP, np. protokół z kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, kopie raportów z audytów wewnętrznych potwierdzających przeprowadzając okresowe audyty wewnętrzne oceniające wdrożony system HACCP, raporty z monitorowania krytycznych punktów kontrolnych według systemu HACCP. Zamawiający nie wymaga załączenia certyfikatu systemu HACCP chyba, że wdrożony system został certyfikowany przez niezależną jednostkę certyfikującą.

Pytanie nr 2

Prosimy o usystematyzowanie rozbieżności pomiędzy formularzem ofertowym a formularzem cenowym: formularz ofertowy (załącznik numer 1) w tabeli cenowej zawiera informację osobodnia jako:

Śniadanie

Obiad

Podwieczorek

Kolacja

Dodatkowy posiłek po kolacji

Natomiast formularz cenowy (załącznik numer 2) przy tabeli dot. oddziałów objętych programem „dobry posiłek” nie zawiera kalkulacji „**dodatkowego posiłku po kolacji**”.

Formularz ofertowy określa pełny zakres posiłków, uwzględniając *dodatkowy posiłek po kolacji*, natomiast formularz cenowy, który powinien umożliwiać kalkulację wszystkich wymienionych usług, nie uwzględnia go. Ta różnica może prowadzić do niepełnego oszacowania kosztów i wymaga wyjaśnienia.

Prosimy o modyfikację formularza cenowego poprzez dodanie brakującej pozycji. Taka modyfikacja ujednoliciłaby dokumentację i pozwoliła na precyzyjne uwzględnienie kosztów związanych z realizacją zamówienia zgodnie z wymaganiami z formularza ofertowego.

Odpowiedź: Zamawiający dokonuje modyfikacji Formularza cenowego poprzez dodanie brakującej pozycji tj. **dodatkowego posiłku po kolacji w pierwszej tabeli (w załączeniu poprawiony Formularz cenowy).**



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

Pytanie nr 3

Prosimy o wprowadzenie procentowego podziału osobodnia wg wzoru do formularza ofertowego oraz cenowego.

Dla **Wartość posiłków wg diet w ramach programu "Dobry posiłek w szpitalu"**

Śniadanie – 30%

Obiad – 40%

Podwieczorek – 10%

Kolacja – 10%

Dodatkowy posiłek po kolacji – 10%

Dla **Wartość posiłków wg diet bez programu "Dobry posiłek w szpitalu"**

Śniadanie – 30%

Obiad – 40%

Podwieczorek – 10%

Kolacja – 20%

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji Formularza cenowego oraz ofertowego poprzez dodanie pozycji tj. rozkład całodiennej racji pokarmowej na poszczególne posiłki zależnie od ich liczby (w załączeniu poprawiony Formularz cenowy i ofertowy).

Pytanie nr 4

W związku z obowiązkiem odbycia wizji wnioskujemy o dołączenie do oferty protokołu z odbycia spotkania wizyjnego.

Protokół z wizji lokalnej potwierdza, że wykonawca zapoznał się ze specyficznymi warunkami lokalnymi, które mogą wpływać na realizację zamówienia. Jest to również zabezpieczenie dla zamawiającego, że wykonawca jest świadomy potencjalnych wyzwań lub ograniczeń i uwzględnił je w swojej ofercie. Ponad to brak wizji lokalnej lub udokumentowanego uczestnictwa może prowadzić do błędów w wycenie i harmonogramie prac, co może zagrażać prawidłowej realizacji projektu. Protokół stanowi dowód, że wykonawca miał okazję oszacować prace na miejscu, co zwiększa szanse na realistyczną wycenę; jeśli w SIWZ zaznaczono obowiązek odbycia wizji, ale nie sprecyzowano formy potwierdzenia jej odbycia, protokół ten jest logicznym i standardowym dokumentem potwierdzającym udział wykonawcy, co może zapobiec ewentualnym odwołaniom czy sporom na etapie postępowania przetargowego.

W związku z powyższym wnioskujemy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający sporządza protokół z wizji lokalnej, w którym dokumentuje odbycie wizji lokalnej przez Wykonawców. Wykonawca nie ma obowiązku dołączać kopii protokołu wraz z ofertą. Zamawiający weryfikuje obecność przedstawiciela potencjalnego wykonawcy na wizji lokalnej i umieszczenie w treści protokołu danych wykonawcy jest wiążące w przedmiotowym postępowaniu.

Pytanie nr 5

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „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.



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

Pytanie nr 6

Zgodnie z treścią art. 436 pkt. 3) projektowe postanowienia umowy muszą zwierać w szczególności łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. Nie określenie tego zapisu w umowie powoduje naruszenie przepisów ustawy. Zamówienia publiczne powinny opierać się na zasadach przejrzystości i przewidywalności. Brak określonego limitu kar umownych wprowadza niepewność dla wykonawcy co do potencjalnych zobowiązań finansowych. Określenie maksymalnej wartości kar pozwala wykonawcom na bardziej precyzyjne oszacowanie ryzyka i umożliwia rzetelne przygotowanie oferty. Zasada proporcjonalności w zamówieniach publicznych wymaga, aby postanowienia umowy były adekwatne do przedmiotu zamówienia. Określenie maksymalnej wartości kar umownych jest uzasadnione i proporcjonalne do ryzyka, jakie podejmuje wykonawca, a jednocześnie zapewnia ochronę interesów zamawiającego.

Brak limitu może skutkować sporami na etapie realizacji umowy, szczególnie jeśli kary przekroczą akceptowalny poziom dla wykonawcy. Ustalony limit kary pozwala obu stronom na jasne zrozumienie odpowiedzialności i minimalizuje ryzyko konfliktów prawnych w przyszłości.

W związku z powyższym zwracam się z prośbą o dopisanie do projektu umowy zapisu o następującej treści: „*Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości umowy*”

Odpowiedź: Zamawiający dokonuje zmiany treści § 9 ust. 4 projektu umowy na jak niżej:

- 4. Strony przyjmują, że łączna wartość kar umownych naliczonych na podstawie zawartej umowy przez Zamawiającego nie może przekroczyć 20% wartości netto umowy.**

Pytanie nr 7

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na udzielenie takiej informacji.

Pytanie nr 8

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 obciążone 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 na zmianę wysokości kar umownych.

Pytanie nr 9

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.



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na świadczenie usługi za pomocą pracowników zatrudnionych na umowę zlecenie wyłącznie w sytuacji, w której pracownik zatrudniony na umowę o pracę z przyczyn zdarzeń losowych nie przyjdzie do pracy, a Wykonawca prześle za pomocą wiadomości e-mail informację o nieobecności pracownika w pracy wskazując jego przyczynę, a na żądanie Zamawiającego prześle dowód nieobecności. Nie dotyczy to urlopu pracownika.

Pytanie nr 10

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320).

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. W opinii Zamawiającego wszystkie czynności związane z realizacją zamówienia polegają na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320).

Pytanie nr 11

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

Odpowiedź: Zamawiający nie planuje żadnych remontów na dzień udzielanych wyjaśnień co do treści SWZ.

Pytanie nr 12

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 13

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

Odpowiedź: Zamawiający nie może udzielić jednoznacznej odpowiedzi, gdyż pytanie dotyczy hipotetycznego stanu faktycznego, który odnosi się do wielu zmiennych i braku definicji „uchybień” w zakresie świadczonej usługi. Co do zasady naliczenie kar umownych odbywa się po dokonaniu analizy stanu faktycznego danego zdarzenia przez Zamawiającego oraz udzielenia wyjaśnień przez Wykonawcę.

Pytanie nr 14

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 skorzystania 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



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

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 wprowadził klauzulę waloryzacyjną w § 10 A projektu umowy.

Pytanie nr 15

Wykonawca wnosi o modyfikację zapisu w SWZ, TOM III OPZ, punkt 14, podpunkt 6 „Jadłospis powinien być zgodny z normami żywienia dla chorych dorosłych i dzieci w szpitalach oraz zawierać w całodziennych racjach pokarmowych ilości produktów zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia (Podstawy naukowe żywienia w szpitalach Wyd. IŻŻ Warszawa 2008 r.)”, dotyczącego wskazanych przez Zamawiającego publikacji jako podstaw do bilansowania diet. Wykonawca proponuje modyfikację i uwzględnienie w zapisach również innych obecnie funkcjonującymi zaleceń w żywieniu zbiorowym: „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. Publikacje przywołane przez Zamawiającego odnoszą się do norm żywieniowych dla populacji zdrowej, co może nie być wystarczające w kontekście żywienia osób hospitalizowanych.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji zapisu w OPZ.

Pytanie nr 16

Zamawiający w SWZ, TOM III OPZ, punkt 14, podpunkt 6 i 28 powołuje się na stosowanie się do dziennych racji pokarmowych. Wnosimy o eliminację wymogu, ponieważienne racje pokarmowe nie obowiązują od 2008 rok.

Odpowiedź: Zamawiający usuwa powyższy wymóg. Zamawiający dokonał modyfikacji zapisu w OPZ.

Pytanie nr 17

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 18

Wykonawca zwraca się o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących udziału procentowego diet 4-posiłkowych i 5-posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych, a także o informacje na temat diet z większą ilością posiłków. W przypadku, gdy udział innych diet, różniących się od wyżej wymienionych również prosimy o ich uwzględnienie w udostępnionych danych.

Odpowiedź: Diety 4 - posiłkowe stanowią ok. 44%, natomiast diety 5 – posiłkowe 56% w ogólnej liczbie żywionych.



Pytanie nr 19

Wykonawca wnosi o wyszczególnienie rodzajów diet, które mają być uwzględnione w zamówieniu, w tym: nazw diet, liczby posiłków przypadających na każdą dietę oraz procentowego udziału pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą. Informacje te są niezbędne do prawidłowego przygotowania oferty i zapewnienia optymalnego bilansowania posiłków.

Odpowiedź: W tabeli przedstawiono procentowy udział najczęściej stosowanych diet. Pozostałe diety łącznie stanowią po 1% udziału, ze względu na fakt mniejszego ich zapotrzebowania.

Nazwa diety	Posiłki objęte programem pilotażowym		Posiłki nie objęte programem pilotażowym	
	Ilość posiłków	Udział żywionych pacjentów wyrażone w %	Ilość posiłków	Udział żywionych pacjentów wyrażone w %
Dieta podstawowa	5	44	4	44
Dieta łatwostrawna	5	23	4	10
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	5	6	4	-
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	5	-	4	-
Dieta bogatoresztkowa	5	-	4	-
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	5	21	4	21
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	5	-	4	-
Dieta ubogoenergetyczna	5	-	4	-
Dieta bogatobiałkowa	5	-	4	-
Dieta niskobiałkowa	5	-	4	-
Dieta eliminacyjna	5	-	4	-
Dieta papkowata	5	5	4	19
Dieta płynna	-	-	3	5
Dieta płynna wzmocniona	5	-	4	-

Pytanie nr 20

Wykonawca wnosi o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych, np. dwutygodniowych. Przyjętym standardem jest odchylenie na poziomie +/- 10%

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza odchylenie na poziomie +/-10% od wymaganych wartości energetycznych i odżywczych.

Pytanie nr 21

Wykonawca zwraca się z prośbą o sprecyzowanie, jakiego schematu diety płynnej wzmocnionej oczekuje Zamawiający. W celu zaplanowania takiej diety i spełnienia pełnych norm żywieniowych oraz wymagań zawartych w SWZ, Wykonawca musi uwzględnić głównie produkty sztuczne takie jak: nabiał (kefir, maślanka, jogurt, mleko), musy owocowe, soki, przeciery owocowo-warzywne oraz zupy kremowe z wkładką mięsną. Zastosowanie tych składników znacząco podnosi koszt przygotowania diety, co w efekcie może prowadzić do zawyżenia stawki żywieniowej w porównaniu do standardowej diety łatwostrawnej. Wykonawca prosi o potwierdzenie, czy taki schemat diety płynnej wzmocnionej jest zgodny z wymaganiami Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby w ramach diety płynnej wzmocnionej dieta dostarczała odpowiedniej wartości



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

energetycznej oraz odżywczej. Podstawą jest dieta łatwostrawna o zmiennej konsystencji. Wszystkie posiłki w diecie mają konsystencję płynną- pokarmy po ugotowaniu są przecierane lub miksowane.

Produkty, z których przyrządzamy posiłki powinny być świeże

- pieczywo należy namoczyć i zmiksować
- kasze podawać w formie kleików
- sery zmiksować z mlekiem lub śmietanką
- jaja zagotować; zmiksować z mlekiem lub zupą
- żółtka dodawać do zup, kleików (podawać po zagotowaniu)
- mięso, ziemniaki, warzywa podawać zmiksowane w zupie
- warzywa i owoce podawać w formie soków, przecierów
- potrawy można wzbogacać mlekiem w proszku lub preparatami przemysłowymi.

Pytanie nr 22

Wykonawca wnosi również o modyfikację stawki żywieniowej diety płynnej wzmocnionej do poziomu 100% stawki standardowej diety łatwostrawnej. Cena przygotowania diety płynnej wzmocnionej, mimo użycia składników takich jak nabiał sztuczowy czy musy owocowe, nie odbiega od kosztów diety łatwostrawnej, a w niektórych przypadkach może ją przewyższać. Dodatkowo, proces przygotowania diety płynnej wiąże się z większym nakładem pracy i technologii, co uzasadnia wyrównanie stawek żywieniowych diet.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji stawki żywieniowej diety płynnej wzmocnionej do poziomu 100% stawki standardowej diety łatwostrawnej (w załączeniu poprawiony Załącznik nr 11 SWZ).

Pytanie nr 23

Wykonawca wnosi o wykreślenie z SWZ pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmiennej konsystencji – płynnej wzmocnionej, jeżeli będzie miała ona przeznaczenie do żywienia przez sondę lub zgłębnik. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r. 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 na wykreślenie z SWZ pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmiennej konsystencji – płynnej wzmocnionej, albowiem nie jest ona przeznaczona do stosowania do żywienia przez sondę lub zgłębnik. Dla pacjentów wymagających wcześniej wymienionych diet zgodnie z wyżej wymienionym zarządzeniem jest przeznaczona dieta przemysłowa.

Pytanie nr 24

Wykonawca prosi o potwierdzenie czy dobrze rozumie, że dieta eliminacyjna jest dietą z wykluczeniem konkretnych stałych alergenów, a nie jest dietą opracowywaną indywidualnie dla pacjentów na podstawie zaleceń lekarza?

Odpowiedź: Dieta eliminacyjna jest indywidualnie opracowana na zlecenie lekarza. Najczęściej występujące w naszej placówce diety eliminacyjne to: wegetariańska, bezglutenowa, bezmleczna.

Pytanie nr 25

Wykonawca zwraca się z prośbą o potwierdzenie, czy Zamawiający wymaga przygotowania dwóch odrębnych diet ubogoenergetycznych, różniących się o 100 kcal, czy też przewiduje możliwość ujednolicenia tych diet do jednej o kaloryczności w



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

zakresie 1500-1800 kcal. Wykonawca wskazuje, że różnica 100 kcal w kontekście żywienia zbiorowego jest stosunkowo mała, aby uzasadnić wyodrębnienie dwóch odrębnych diet.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał ujednolicenia diet ubogoenergetycznych do jednej diety o wartości energetycznej 1500-1800 kcal (w załączeniu poprawiony Załącznik nr 11 SWZ).

Pytanie nr 26

Wykonawca zwraca się z prośbą o sprecyzowanie, jakiego schematu diety oczekuje Zamawiający w przypadku diety papkowej, która została zaproponowana z uzasadnieniem o połowę niższej stawki żywieniowej. Wykonawca zauważa, że według aktualnej literatury, dieta papkowa jest normokaloryczna i bazuje na tych samych produktach, co dieta łatwostrawna, spełniająca wszystkie wymagania dotyczące wartości odżywczych, różniąc się jedynie sposobem obróbki końcowej, czyli metodą przygotowania posiłków do podania pacjentowi.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga diety łatwostrawnej o zmienionej konsystencji.

Pytanie nr 27

Wykonawca wnosi o rozważenie modyfikacji stawki żywieniowej diety papkowej do poziomu 100% stawki standardowej diety, wskazując, że koszt przygotowania tej diety, mimo użycia takich samych składników, jak w diecie łatwostrawnej, nie odbiega od kosztów jej przygotowania, a w niektórych przypadkach może je nawet przewyższać ze względu na dodatkowe procesy obróbki potraw.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji stawki żywieniowej diety papkowej do poziomu 100% stawki standardowej diety łatwostrawnej (w załączeniu poprawiony Załącznik nr 11 SWZ).

Pytanie nr 28

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby dieta płynna planowana była zgodnie z jej charakterystyką, która opisana jest w publikacji „Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH. Według przytoczonego źródła „W diecie płynnej nie bierze się pod uwagę wartości odżywczej i energetycznej”. Ponadto w skład takiej diety powinny wchodzić wyłącznie płyny np.: woda przegotowana, woda mineralna niegazowana, napar rumianku, mięty, herbata bez cukru.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby w ramach diety płynnej była przygotowywana zupa krem ziemniaczana na Oddział Chirurgii Ogólnej, a na pozostałe Oddziały zupa z danego dnia dla diety łatwostrawnej o konsystencji płynnej.

Receptura dla zupy ziemniaczanej na 1 porcję:

- Woda wodociągowa 120g
- Ziemniaki 200g
- Włoszczyzna o zmiennych proporcjach (marchew, seler, pietruszka) 30g

Pytanie nr 29

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza ryby dla diety wegetariańskiej.

Pytanie nr 30

Wykonawca zwraca się z prośbą o sprecyzowanie, jakiego schematu diety oczekuje Zamawiający w przypadku diety biegunkowej dla dzieci i młodzieży, która została zaproponowana z uzasadnieniem niższej stawki żywieniowej. Prosimy o sprecyzowanie ilości posiłków oraz ich składu.

Odpowiedź:

Śniadanie:

Chleb pszenny kawior (porcja według jadłospisu łatwostrawnego dla grupy wiekowej)

Masło 20 g



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

Obiad:

Makaron pszenny gotowany 150-200 g /ziemniaki gotowane 150-200 g/ryż biały gotowany 150-200g

Podwieczorek:

Chrupki kukurydziane 30g/ sucharki pszenne 30 g (5 sztuk) / wafle ryżowe 30 g (3 szt.)

Kolacja:

Chleb pszenny kawior (porcja według jadłospisu łatwostrawnego dla grupy wiekowej)

Masło 20 g

Pytanie nr 31

Czy po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający przewiduje utrzymanie dodatkowego posiłku dla wszystkich diet, aby zgodnie z zaleceniami przerwa pomiędzy posiłkami nie wynosiła więcej niż 12h?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje dodatkowego posiłku po zakończeniu programu pilotażowego.

Pytanie nr 32

Wykonawca prosi o wyjaśnienie zapisu: „Wymaga się wprowadzenia zmiany rodzaju (asortymentu) potraw w ww. jadłospisach minimum co 10 dni”. Czy przez „potrawy” Zamawiający rozumie zmiany w propozycjach obiadowych, obejmujących zupy oraz drugie dania. Proszę o doprecyzowanie, które pozycje w jadłospisie powinny ulegać zmianie w tym okresie.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby propozycje obiadowe obejmujące drugie danie były nie częściej niż co 10 dni.

Pytanie nr 33

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisów dotyczących podwieczorku ze względu na sprzeczne zapisy, które brzmią: „urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem owoców i warzyw, w tym w szczególności owoce do każdego podwieczorku dla wszystkich pacjentów min. 150g” oraz „Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach podwieczorku dostarczył produktu białkowego lub owoców” Prosimy o wskazanie, które z tych zapisów powinny być stosowane i wykreślenie błędnego.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach podwieczorku dostarczył produktu białkowego lub owoców, a w niedzielę i święta deserów lub ciasta.

Pytanie nr 34

Wykonawca prosi o wyjaśnienie zapisu: „wędliny wieprzowe na przemian z drobiowymi”. Czy przez „na przemian” Zamawiający rozumie, że wędliny wieprzowe i drobiowe powinny występować na przemian, tj. jedna rodzaj wędliny w danym dniu, a drugi rodzaj wędliny w kolejnym dniu np. co drugi dzień?

Odpowiedź: Wędliny wieprzowe i drobiowe powinny występować na przemian, tj. jeden rodzaj wędliny w danym dniu, a drugi rodzaj wędliny w kolejnym dniu.

Pytanie nr 35

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza jadłospisy 14-dniowe.

Pytanie nr 36

Wykonawca wnosi, aby Zamawiający wprowadził zapis, zgodnie z którym w przeciągu 14 dni w jadłospisie znajdowałyby się: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2 razy ryba, 2 razy obiad półmięsy, 3 razy mięso w kawałku, 1 raz



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2 razy gulasz lub potrawka, 2 razy mięso mielone. Proponowane zmiany pozwolą spełnić zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ) oraz zwiększą atrakcyjność i różnorodność jadłospisów.

Odpowiedź: Zgodnie z zaleceniami programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” nasiona roślin strączkowych oraz ryby należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym, dlatego zaproponowana przez Wykonawcę ilość jest mniejsza od wymaganej. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie powyższego zapisu. Zapis pozostaje bez zmian.

Pytanie nr 37

Wykonawca wnosi o akceptację przekroczonych ilości sodu względem zaleceń 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 wymaga przestrzegania norm podaży sodu zgodnie z zaleceniami Ministra Zdrowia dla programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalach”.

Pytanie nr 38

Wykonawca wnosi o dodanie zapisu dotyczącego określenia czasu na ewentualne uwagi i sugestie Zamawiającego. Proponujemy, aby czas na zgłaszanie uwag wynosił do 3 dni roboczych przed realizacją jadłospisu.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 39

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ?

Odpowiedź: Tak, jadłospis musi być zgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ.

Pytanie nr 40

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia diety, w szczególności dla diet wegetariańskich lub innych diet o małej liczbie pacjentów?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 41

Czy Zamawiający zezwala na planowanie innych dodatków warzywnych do posiłków śniadaniowych i kolacyjnych, niż te wymienione w SWZ, TOM III OPZ, punkt 14, podpunkt 23.h, tj. „w posiłkach śniadanie i kolacja oprócz podstawowych składników muszą znajdować się dodatkowo warzywa, ogórki kiszone, ogórki konserwowe i ogórki zielone, papryka świeża, papryka konserwowa, pomidory, sałata, rzodkiewka”?

Odpowiedź: Zamawiający zezwala na planowanie innych dodatków warzywnych.

Pytanie nr 42

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisów zawartych w SWZ, TOM III OPZ, punkt 14, podpunkt 22.f, w szczególności zapisu: „napoje ciepłe (słodka i gorzka kawa, słodka i gorzka herbata) 200 ml”. Czy kawa i herbata mają być planowane razem do śniadania i kolacji czy też każda z tych pozycji powinna być planowana oddzielnie, tj. herbata do śniadania, a kawa do kolacji?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga planowania do śniadania i kolacji kawy zbożowej oraz herbaty.



CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10

Pytanie nr 43

Czy Zamawiający wymaga, aby herbata i kawa były podawane zgodnie z zaleceniami dla poszczególnych diet, tzn. w formie gorzkiej dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz diet ubogoenergetycznych, a słodzone dla pozostałych diet? Jeśli Zamawiający stosuje inny schemat słodzenia napojów, proszę o jego wskazanie i opisanie.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga wyłącznie napoje niesłodzone.

Pytanie nr 44

Wykonawca wnosi o doprecyzowanie minimalnej wymaganej gramatury mleka 1,5% zawartego w SWZ, TOM III OPZ, punkt 14, podpunkt 22.v.

Odpowiedź: Wymagana gramatura mleka to 200ml.

Pytanie nr 45

Czy Zamawiający bierze na Siebie odpowiedzialność za zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania produktów wymagających chłodzenia, takich jak kefiry, jogurty itp., w okresie między dostawą a podaniem posiłku nocnego?

Odpowiedź: Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za przechowywanie produktów wymagających chłodzenia. Obowiązek ten należy do Wykonawcy. Posiłek nocny jest dostarczany na oddziały razem z kolacją. Wówczas wtedy Zamawiający jest odpowiedzialny za odpowiednie przechowywanie produktów wymagających chłodzenia do czasu wydania posiłku.

Pytanie nr 46

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

Odpowiedź: Ze względu na obowiązek publikowania jadłospisów na stronie szpitala wynikający z programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”, prosimy o jadłospisy dla poniższych najczęściej stosowanych diet. W przypadku zapotrzebowania na inne, rzadziej stosowane diety, Zamawiający będzie informował o konieczności ich dostania.

Kody i nomenklatura diet szpitalnych dla osób dorosłych

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	1
Dieta łatwostrawna	2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	6
Dieta papkowata	12

Kody i nomenklatura diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub w okresie laktacji

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	C1
Dieta łatwostrawna	C2
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	C3



Kody i nomenklatura diet szpitalnych dla dzieci i młodzieży

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	P1
Dieta łatwostrawna	P2
Dieta łatwostrawna częściowo rozdrobniona	P3
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	P7

Pytanie nr 47

Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu w SWZ, TOM III OPZ, punkt 14, podpunkt 22.t dotyczącego podania „do obiadu 10g mix śmietankowy o obniżonej zawartości tłuszczu”. Czy mix śmietankowy ma być podawany w formie gotowej do spożycia (np. gotowy sos lub krem), czy też w formie wyporcjowanej oddzielnie? Czy mix będzie wymagany do każdego obiadu, czy tylko do określonych posiłków?

Odpowiedź: Zamawiający usuwa powyższy zapis z OPZ.

Pytanie nr 48

Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek dzienny z programem Dobry Posiłek oraz bez programu oraz jaka firma realizuje zamówienie obecnie?

Odpowiedź: Obecny wykonawca realizujący przedmiot zamówienia to „Gorzki Melon” Catering Agnieszka Ratajczak z siedzibą w Przemęcie przy ul. Zaborowskiej 12, 64-234 Przemęt. W tabeli aktualne stawki.

	PILOTAŻ	BEZ PILOTAŻU
WARTOŚĆ NETTO	41,67	28,70
WARTOŚĆ BRUTTO	45,00	31,00

Pytanie nr 49

Poprosimy o roczne zużycie mediów (kwoty) z rozbiem na miesiące tj. c.o., woda, ścieki, dźwigi, energia elektryczna, gaz, wywóz nieczystości stałych, wentylacja mechaniczna, para technologiczna (podać jeżeli dane media występują)

Odpowiedź: Czynsz najmu obejmuje koszty związane z użyciem energii elektrycznej, zużyciem ciepłej i zimnej wody, centralnym ogrzewaniem, odprowadzeniem ścieków, podgrzaniem wody zgodnie ze wzorem umowy najmu.

Pytanie nr 50

Poprosimy o roczne zestawienie posiłków z rozbiem na diety jakie zostały zamówione przez Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający nie prowadzi ewidencji zestawienia zamówionych posiłków z rozbiem na diety. Wszystkie diety o tej samej cenie do celów księgowych są liczone razem.

Pytanie nr 51

Czy na terenie szpitala jest separator tłuszczu, jeżeli tak to po czyjej stronie jest jego czyszczenie?

Odpowiedź: Na terenie szpitala nie ma separatora tłuszczu.

Pytanie nr 52

Czy pracownicy obecnego wykonawcy zostaną przekazani celem zapewnienia ciągłości usług ?

Odpowiedź: Nie.



Pytanie nr 53

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Zamawiający poda kwotę przeznaczoną na sfinansowanie zamówienia zgodnie art. 222 ust. 4 ustawy PZP. Zamawiający na etapie udzielania wyjaśnień treści SWZ nie udziela takiej informacji.

Pytanie nr 54

Jaką ilość osób obecnie zatrudnia Wykonawca do dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: Według wiedzy Zamawiającego jest to 5 osób.

Pytanie nr 55

Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 56

Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Odpowiedź: Zamawiający na dzień udzielania wyjaśnień treści SWZ nie przewiduje.

Pytanie nr 57

Czy pomieszczenia będące przedmiotem dzierżawy wymagają inwestycji remontu? Jeżeli tak prosimy o zakres tych prac.

Odpowiedź: W związku z tym, że zarządzana jest obowiązkowa wizja lokalna, to ocenę pomieszczenia dokona Wykonawca.

Pytanie nr 58

Czy na obecnego Wykonawcę zostały nałożone kary umowne za złe wykonanie usługi?

Odpowiedź: Nie nałożono kary umownej na obecnego wykonawcę.

Pytanie nr 59

Czy przedmiot dzierżawy ma wszystkie stosowne przeglądy, pozwolenia?

Odpowiedź: Tak, pomieszczenie posiada stosowne przeglądy (deratyzacja, badanie mikrobiologiczne, fizykochemiczne i sensoryczne wody).

Zamawiający z uwagi na to, iż treść pytań zadana przez dwóch różnych wykonawców jest taka sama udziela odpowiedzi na pytania tylko jeden raz.

Zamawiający zmienia treść cz. IX SWZ, jak niżej:

1. Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Platformy zakupowej w nieprzekraczalnym terminie: do dnia **21.11.2024 r.** do godziny **11:00** - generowany według czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą od dnia **21.11.2024 r.** do dnia **20.12.2024 r.**