



Proszowice, dnia 28.10.2024 r.

Uczestnicy
postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie
przetargu nieograniczonego
pn. Świadczenie usług w zakresie przygotowywania, dostawy i dystrybucji posiłków
dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej
w Proszowicach
Oznaczenie sprawy: 25/ZP/2024

W związku z wniesieniem pytań przez Wykonawcę, Zamawiający przedstawia treść pytań i udziela pisemnych wyjaśnień, zgodnie z art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późniejszymi zmianami).

Pytanie 1

„Zamawiający w rozdz. IX SWZ pkt 1 ppkt 1.6 pisze, iż do oferty należy załączyć: „Jadłospis dekadowy dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w zakresie zaoferowanej częstotliwości porcji mięsa (np. bitka drobiowa, udko drobiowe, schab, ryba) na obiad w dekadzie, częstotliwości napojów mlecznych do śniadania lub kolacji w dekadzie uwzględniający kaloryczność oraz gramówkę - dokument do oceny ofert w kryterium „Atrakcyjność jadłospisu dekadowego”. Prosimy o potwierdzenie, iż w/w jadłospis załączany do oferty ma zawierać menu wraz z gramatura potraw/produktów oraz kaloryczność z całego dnia.”

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 2

„Zamawiający w rozdz. XVII SWZ w opisie kryterium „ ATRAKCYJNOŚĆ JADŁOSPISU DEKADOWEGO” pisze m.in. o w zakresie oferowanej częstotliwości porcji mięsa (np. bitka drobiowa, udko drobiowe, schab, ryba) na obiad w dekadzie”. Prosimy o informację czy pod pojęciem „porcję mięsa” Zamawiający ma na myśli porcje mięsa w jednym kawałku – zgodnie z w/w przykładami i dania typu pulpety, mielone, gulasz, potrawka itp. nie będą punktowane?”

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 3

„Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej na śniadanie w diecie cukrzycowej (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów ?”

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 4

„Zamawiający w rozdz. V pkt 1 pisze, iż jako przedmiotowy środek dowodowy należy złożyć: „Certyfikat ISO 22000:2005 lub oświadczenie o wdrożeniu systemu HACCP (wzór oświadczenia stanowi Załącznik Nr 7 do SWZ)”. 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



SZPITAL W PROSZOWICACH

konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację i wprowadzenie wymogu załączenia do oferty certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP."

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 5

„Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ rozdz. III pkt 11 pisze: „(...) z dodatków niebiałkowych jest wymagane: Dżem 50g, Miód 50g, Marmolada 50g, Powidło 50g. Prosimy o potwierdzenie, iż dodatki te nie są wymagane dla diety cukrzycowej (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów), ze względu na wysoką zawartość cukru.”

Odpowiedź:

Dodatki te nie są wymagane dla diety cukrzycowej.

Pytanie 6

„Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ rozdz. III pkt 13 pisze: „W planowaniu należy wziąć pod uwagę posty i święta: piątek, Wigilia, Boże Narodzenie, Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc uwzględniając potrawy tradycyjne i dodatek cukierniczy”. Prosimy o informację czy w związku z powyższym zapisem Wykonawca ma planować w piątki dodatek cukierniczy czy Zamawiający miał na myśli, że piątki mają być postne, bez dodatku cukierniczego, a ten ma być podawany jedynie w święta: Wigilia, Boże Narodzenie, Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc.”

Odpowiedź:

Zamawiający miał na myśli, że piątki, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek mają być postne, bez dodatku cukierniczego, a ten ma być podawany jedynie w święta np. Boże Narodzenie, Wielkanoc.

Pytanie 7

„Zamawiający w zał. nr 1 do opz wskazuje wymagania względem wartości energetycznych i odżywczych dla poszczególnych diet np. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: min. kcal 2200, białko ogółem 80g, 45 g zwierzęce, tłuszcz 66 g, węglowodany 270 g”. Pragniemy poinformować, iż nie ma możliwości zaplanowania jadłospisu, w taki sposób, aby w każdym dniu przypadało dokładnie 80 g białka, 66 g tłuszczu, 270 g węglowodanów. W związku z powyższym Wykonawca zwraca się o modyfikację w zakresie zawartości składników odżywczych. Na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku zaleca się by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35%. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany wartości odżywczych diet na podstawie aktualnych norm żywienia?”

Odpowiedź:

Opis pozostaje bez zmian.

Pytanie 8

„Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ rozdz. III pkt 15 pisze: „II śniadanie, podwieczorek oraz II kolacja w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów składa się z np.: kanapki z dodatkiem wędliny lub sera, dodatkiem warzyw i surówek. Dopuszcza się: jogurt



SZPITAL W PROSZOWICACH

naturalny 150g, kefir 150 ml, kisiel 150 ml, budyń 150ml". Prosimy o informacje czy Zamawiający dopuści w ramach tych posiłków inne dania np. koktajl owocowy, owoc, sałatka warzywna itp."

Odpowiedź:

II śniadanie oraz II kolacja – kanapka. Podwieczorek – nie dopuszcza się koktajli owocowych, śliwek, arbuza i gruszek.

Pytanie 9

„Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ rozdz. III pkt 15 pisze: „II śniadanie, podwieczorek oraz II kolacja w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów składa się z np.: kanapki z dodatkiem wędliny lub sera, dodatkiem warzyw i surówek”. Prosimy o potwierdzenie, iż w przypadku zaoferowania kanapki Wykonawca ma zaoferować dodatek warzywny lub surówkę.”

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 10

„Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie cukrzycowej (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) jajek gotowanych jako dodatku białkowego do śniadania i/lub kolacji?”

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 11

„Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie cukrzycowej (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) pasztetu pieczonego drobiowego jako dodatku białkowego do śniadania i/lub kolacji?”

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 12

„Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie cukrzycowej (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) pasty jajecznej jako dodatku białkowego do śniadania i/lub kolacji ?”

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 13

„Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie cukrzycowej (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) sera żółtego jako dodatku białkowego do śniadania i/lub kolacji?”

Odpowiedź:

Tak – 1 raz w dekadzie.

Pytanie 14

„Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie cukrzycowej (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) parówek drobiowych jako dodatku białkowego do śniadania i/lub kolacji ?”



SZPITAL W PROSZOWICACH

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 15

„Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie cukrzycowej (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) pasty mięsnej (pasty z wędliny) jako dodatku białkowego do śniadania i/lub kolacji?”

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 16

„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:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 17

„Proszę o podanie średniej miesięcznej ilości osobodni (żywionych pacjentów) w okresie 10.2023 do 09.2024.”

Odpowiedź:

Średnia miesięczna ilość osobodni (żywionych pacjentów) w okresie 10.2023 r. do 09.2024 r. wynosi 3 722.

Pytanie 18

„Proszę o udzielenie informacji czy pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy wymagają remontu, jeśli tak to w jakim zakresie.”

Odpowiedź:

Nie wymagają. Do obowiązku Wykonawcy należy wyposażenie pomieszczenia.

Pytanie 19

„Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający przewiduje remonty oddziałów, czasowe zamknięcie oddziałów, otwieranie nowych w okresie obowiązywania umowy, jeśli tak to w jakim zakresie.”

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje.

Pytanie 20

„Proszę o podanie jaka ilość opakowań jednorazowych (ile misek, kubków, talerzy, sztućców) ma być dostarczona na oddziały i jak często.”

Odpowiedź:

W zależności od zapotrzebowania.

Pytanie 21

„Proszę o podanie ile łóżek znajduje się na oddziale zakaźnym oraz ilu pacjentów miesięcznie przebywało i było żywionych na tym oddziale w okresie 10/2023 – 09/2024 z rozbiciem na poszczególne miesiące.”



SZPITAL W PROSZOWICACH

Odpowiedź:

Oddział Zakaźny posiada 15 łóżek. Poniżej tabela przedstawiająca, ilu pacjentów miesięcznie przebywało i było żywionych na tym oddziale w okresie 10/2023 – 09/2024:

Miesiąc	Liczba leczonych
Październik 2023 r.	53
Listopad 2023 r.	48
Grudzień 2023 r.	49
Styczeń 2024 r.	46
Luty 2024 r.	48
Marzec 2024 r.	50
Kwiecień 2024 r.	43
Maj 2024 r.	44
Czerwiec 2024 r.	38
Lipiec 2024 r.	45
Sierpień 2024 r.	40
Wrzesień 2024 r.	49

Pytanie 22

„Proszę o podanie wysokości opłat za energię, wodę, ścieki, podgrzanie wody z ostatnich 3 miesięcy, czy należy wziąć pod uwagę jeszcze jakieś dodatkowe koszty, jeśli tak to jakie i w jakiej wysokości.”

Odpowiedź:

Wrzesień 2024

zimna woda: 232,97 zł brutto
zimna woda do podgrzania: 9,44 zł brutto
woda ciepła (podgrzanie): 400,35 zł brutto
ścieki: 309,77 zł brutto
energia elektryczna: 2209,66 zł brutto

Sierpień 2024

zimna woda: 201,49 zł brutto
zimna woda do podgrzania: 9,44 zł brutto
woda ciepła (podgrzanie): 400,35 zł brutto
ścieki: 269,54 zł brutto
energia elektryczna: 2381,58 zł brutto

Lipiec 2024

zimna woda: 440,75 zł brutto
zimna woda do podgrzania: 9,44 zł brutto
woda ciepła (podgrzanie): 400,35 zł brutto
ścieki: 575,29 zł brutto
energia elektryczna: 2390,75 zł brutto



SZPITAL W PROSZOWICACH

Pytanie 23

„Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D. Wykonawca poświadcza ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.”

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 24

„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 dostarczenia badań lekarskich.”

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie do projektu umowy zapisu umożliwiającego zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, albowiem wykonywanie usług objętych zakresem umowy jest realizowane w warunkach art. 22§ 1 ustawy Kodeks pracy.

To rolą i obowiązkiem pracodawcy jest obowiązek zapewnienia ciągłości wykonywania umowy w sytuacji losowej nieobecności pracownika, tak jak to dzieje się we wszystkich zakładach pracy.

Pytanie 25

„Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca?”

Odpowiedź:

Zgodnie z projektem umowy: opłaty za czynsz, za korzystanie z telefonu i za centralne ogrzewanie.

Pytanie 26

„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:

Ze względu na specyfikę przedmiotu umowy, związaną z żywieniem pacjentów, Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie do projektu umowy zapisu o odstąpieniu od kary umownej za opóźnienie spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, tym bardziej, że Zamawiający nie ma możliwości dokonania obiektywnej oceny takowych przyczyn, co powodowałoby problemy we współpracy stron.

Pytanie 27

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

Odpowiedź:

Ze względu na specyfikę przedmiotu umowy, związaną z żywieniem pacjentów, Zamawiający nie wyraża zgody na odstąpienie od naliczania kary umownej.



SZPITAL W PROSZOWICACH

Zadaniem bowiem kar umownych jest dyscyplinowanie strony umowy do rzetelnego wywiązywania się z jej postanowień i uzgodnień.

Pytanie 28

„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 bezspornie 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:

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.

- a. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
- b. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
- c. Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 50%.”

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na dodanie do projektu umowy zapisu o treści:

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 20%, Wykonawca będzie uprawniony do złożenia jeden raz w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

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



Pytanie 29

„Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §6 projektu 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 obniżenie wysokości kar umownych wskazanych §6, uznając, że zastrzeżone kary w umowie nie są nadmierne, zaś ich wysokość ma na celu zdyscyplinowanie Wykonawcy do prawidłowego i pełnego wywiązywania się z zapisów umowy.

Pytanie 30

„Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?”

Odpowiedź:

16 grudnia 2024 r.

Pytanie 31

„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 na dodane do projektu umowy zapisu umożliwiającego zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie, w ocenie Zamawiającego całość obowiązków Wykonawcy wykonywana jest w warunkach przepisu art. 22 §1 kodeksu pracy, zaś nie rolą Zamawiającego będzie ciągłe ocenianie podczas wykonywania umowy, czy aby dana czynności jest wykonywana w warunkach stosunku pracy czy też nie.

Pytanie 32

„Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?”

Odpowiedź:

Wartość stawki żywienia dla jednego pacjenta wynosi 42,87 zł netto tj. 46,30 zł brutto w tym:

Śniadanie – 10,61 zł netto

II Śniadanie – 0,15 zł netto

Obiad – 21,20 zł netto

Podwieczorek – 0,15 zł netto

Kolacja - 10,61 zł netto



SZPITAL W PROSZOWICACH

II Kolacja – 0,15 zł netto
Karmienie niemowląt – 1 zł netto.

Do końca 2024 r. usługa objęta jest programem pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu”, co zwiększa wartość dziennej stawki żywieniowej dla świadczeniobiorcy zakwalifikowanego do programu pilotażowego o 16,00 zł brutto.

Pytanie 33

„Wnosimy o dodanie zapisu umożliwiającego rozwiązanie umowy za porozumieniem stron z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia. Zamawiający powinien kształtować umowę z zachowaniem równowagi stron. W wyroku z dnia 30 października 2017 r., sygn. akt KIO 2163/17 Krajowa Izba Odwoławcza wskazała, że okoliczność, że to zamawiający formułuje postanowienia wzoru umowy nie oznacza, że ma prawo czynić to w sposób bezwzględnie obowiązujący i przy tym mogący nadużywać równowagę stron (zamawiający – wykonawca). To, że zamawiający ustanawia wzór umowy nie oznacza, że może jednostronnie narzucać uciążliwą regulację obowiązków po stronie przeciwnej. Jednostronne ustanawianie warunków umowy nie stanowi realizacji swobody zawierania umów, a wręcz ją narusza, ustanawiając przywilej dyktowania warunków tylko po jednej stronie w tym przypadku zamawiającego.”

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na dodane do projektu umowy zapisu o możliwości rozwiązania umowy za porozumieniem stron, albowiem ze względu na specyfikę przedmiotu umowy i jego istotność dla Zamawiającego oraz konieczność rozpisania nowego zamówienia publicznego w przypadku rozwiązania umowy, byłoby to dla Zamawiającego niekorzystne.

Pytanie 34

„Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że zgodnie z rozdziałem IV SWZ- OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA wykonawcy muszą posiadać aktualny certyfikat systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) – System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wystawiony przez jednostkę akredytowaną, na kuchnię z której będzie realizowana usługa, w zakresie żywienia szpitalnego.”

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 35

„Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zapewnienia ciągłości żywienia na wypadek awarii kuchni głównej, Wykonawca powinien dysponować kuchnią zastępczą w odległości nie większej niż 50 km od Szpitala. Bliskość kuchni zastępczej w promieniu 50 km od Szpitala pozwoli na:

Szybka reakcja w przypadku awarii – krótsza odległość umożliwia sprawne dostarczenie posiłków, co jest szczególnie istotne w szpitalu, gdzie ciągłość żywienia pacjentów musi być zachowana.

Zachowanie jakości posiłków – bliskość kuchni zapewni, że posiłki zostaną dostarczone na czas, zachowując odpowiednią temperaturę i świeżość, co jest istotne z punktu widzenia standardów sanitarno-epidemiologicznych.



SZPITAL W PROSZOWICACH

Ograniczenie ryzyka opóźnień – krótsza odległość pozwoli zminimalizować ryzyko związane z opóźnieniami w dostawach wynikającymi z ewentualnych problemów logistycznych (korki, awarie transportu itp.).

Mając na uwadze powyższe, wprowadzenie kuchni zastępczej w odległości 50 km, znacząco wpłynie na efektywność i bezpieczeństwo realizacji zamówienia

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawcy powinni dołączyć do oferty na potwierdzenie powyższego, jako przedmiotowy środek dowodowy decyzję Sanepid na kuchnię zastępczą w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy wraz z wywozem posiłków na zewnątrz w formie cateringu."

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 36

„Wnosimy o dodanie do wzoru umowy zapisu zgodnego z art. 436 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, który dotyczy waloryzacji wynagrodzenia w związku ze zmianami kosztów wynikających z wprowadzenia lub zmiany przepisów dotyczących Pracowniczych Planów Kapitałowych (PPK). Przykładowy zapis, który powinien zostać dodany, mógłby brzmieć następująco:

"Strony ustalają, że wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie waloryzacji w przypadku wprowadzenia zmian w przepisach prawa, w tym w szczególności zmian dotyczących Pracowniczych Planów Kapitałowych (PPK), które mają wpływ na koszty pracy. Waloryzacja obejmie wszelkie zmiany wysokości składek na PPK oraz inne koszty pracownicze związane z realizacją umowy, a jej wysokość zostanie obliczona na podstawie faktycznego wzrostu kosztów wynikających z tych zmian, zgodnie z mechanizmami waloryzacyjnymi przewidzianymi w art. 436 pkt 4 ustawy Pzp."

Zmiany w przepisach dotyczących Pracowniczych Planów Kapitałowych (PPK) mają bezpośredni wpływ na koszty związane z zatrudnieniem pracowników. Zgodnie z art. 436 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, zamawiający ma obowiązek przewidzenia mechanizmów waloryzacyjnych w przypadku zmiany przepisów prawa, które wpływają na koszty realizacji zamówienia. Dodanie powyższego zapisu do umowy pozwoli na sprawiedliwe dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy w sytuacji wzrostu kosztów wynikających ze zmienionych przepisów o PPK, co zapewni stabilność realizacji zamówienia i uchroni Wykonawcę przed stratami finansowymi spowodowanymi zmianami legislacyjnymi."

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie do projektu umowy zapisu o waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy albowiem zapisy przepisu art. 436 pkt 4 ustawy Pzp, stosuje się do umów zawartych na okres dłuższy niż 12 miesięcy, zaś niniejsza umowa tego warunku nie spełnia.

Pytanie 37

„Wnosimy o dodanie do wzoru umowy zapisów dotyczących obligatoryjnej waloryzacji wynagrodzenia zgodnie z art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych, opartej na wskaźnikach publikowanych przez Główny Urząd Statystyczny (GUS), obejmujących zmiany cen materiałów,



SZPITAL W PROSZOWICACH

usług lub kosztów pracy. Prosimy o uwzględnienie w umowie wszystkich wymogów wynikających z tego przepisu.

"Strony ustalają, że wynagrodzenie Wykonawcy podlega waloryzacji w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, zgodnie z art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych. Waloryzacja zostanie przeprowadzona w oparciu o wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych oraz wskaźniki wzrostu cen produkcji budowlano-montażowej, publikowane przez Główny Urząd Statystyczny (GUS).

Waloryzacja wynagrodzenia nastąpi na podstawie następujących warunków:

Częstotliwość waloryzacji: Zmiana wynagrodzenia będzie dokonywana raz na kwartał, w zależności od dostępności wskaźników publikowanych przez GUS.

Procentowy limit waloryzacji: Maksymalna wysokość waloryzacji nie może przekroczyć 10% pierwotnej wartości wynagrodzenia brutto określonego w umowie.

Sposób obliczania waloryzacji: Zmiana wynagrodzenia będzie obliczana proporcjonalnie do wzrostu lub spadku wskaźników, o których mowa powyżej, odnoszących się do kosztów materiałów, usług lub innych składników związanych z realizacją umowy.

Dokumenty potwierdzające: Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dokumenty potwierdzające faktyczny wzrost kosztów, których dotyczy waloryzacja, na podstawie wskaźników publikowanych przez GUS.

Okres obowiązywania waloryzacji: Waloryzacja będzie obowiązywać od dnia wprowadzenia zmienionych wskaźników do końca trwania umowy, pod warunkiem dalszego spełnienia przesłanek waloryzacyjnych określonych w niniejszej umowie."

Uzasadnienie: Art. 439 ustawy Pzp przewiduje obowiązek wprowadzenia do umowy mechanizmów waloryzacji wynagrodzenia w przypadku zmiany cen materiałów, usług lub kosztów pracy w umowach trwających dłużej niż 12 miesięcy. Uwzględnienie wskaźników publikowanych przez Główny Urząd Statystyczny (GUS) pozwala na uczciwe i obiektywne dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do realiów rynkowych, co zapewnia stabilność realizacji zamówienia oraz równowagę interesów obu stron umowy."

Odpowiedź:

Zmiana projektu umowy została już uwzględniona w pkt 4.

Pytanie 38

„Wnosimy o usunięcie z projektu umowy następującego zapisu ust. 8. 3 wzoru umowy:

„8.3. Stawka poszczególnych posiłków w żywieniu dziennym określona w ustępie 8.2. nie podlega zmianie w okresie obowiązywania Umowy.”

Uzasadnienie:

Zapis ten jest sprzeczny z art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych, który nakłada obowiązek wprowadzenia mechanizmów waloryzacyjnych w przypadku umów trwających dłużej niż 6 miesięcy. Ustalenie stałej ceny na cały okres realizacji umowy uniemożliwia dostosowanie wynagrodzenia do zmian cen materiałów, usług czy kosztów pracy, co jest wymagane przez obowiązujące przepisy. Mechanizmy waloryzacji są niezbędne do zrównoważenia interesów stron umowy, pozwalając na sprawiedliwe rozliczenie zamówienia w przypadku nieprzewidzianych zmian rynkowych. Usunięcie tego zapisu jest kluczowe, aby umowa była zgodna z przepisami prawa i chroniła wykonawcę przed ryzykiem ponoszenia strat wynikających z rosnących kosztów realizacji zamówienia."



SZPITAL W PROSZOWICACH

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na usunięcie z projektu umowy zapisu pkt.8.3. albowiem zasadą umowy jest niezmiennosc wysokości wynagrodzenia, a jedynie wyjątkiem od niej jest dodana do projektu umowy możliwość zmiany wysokości tego wynagrodzenia na zasadach i warunkach wynikających z art. 439 ustawy Pzp.

Pytanie 39

„W nawiązaniu do projektu umowy, wnosimy o zmianę zapisu ust. 3.3, dotyczącego dopuszczalnych zmian liczby pacjentów. Prosimy o zmniejszenie limitu zmniejszenia liczby pacjentów z 40% do 20% w stosunku do początkowo określonego stanu.

Uzasadnienie: Aktualnie zapis ten przewiduje możliwość zmniejszenia liczby pacjentów aż o 40%, co niesie za sobą ryzyko znacznego zmniejszenia skali realizacji usługi, a tym samym wpływa negatywnie na możliwość ekonomicznego bilansowania projektu. Tak duże zmiany w liczbie pacjentów mogą prowadzić do znaczących trudności w utrzymaniu efektywności operacyjnej i finansowej przedsięwzięcia, zwłaszcza że koszty stałe związane z zapewnieniem personelu oraz infrastruktury są niezależne od liczby pacjentów. Ograniczenie dopuszczalnego spadku liczby pacjentów do 20% pozwoli na bardziej stabilne planowanie zasobów i zapewni odpowiednią jakość świadczonych usług.”

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisu ust.3.3. projektu umowy zmiany bowiem stanu osobowego pacjentów Zamawiającego wskazane w tym zapisie wynikają z wieloletniego doświadczenia Zamawiającego co do zmian ilości pacjentów w okresie obowiązywania umowy.

Pytanie 40

„Zamawiający pisze o całodziennym wyżywieniu wg schematu/ całodziennego żywienia niemowląt od 5-12 miesięcy, nie interpretując co się na to składa w każdym z miesięcy. W związku ze zlecanym przez lekarzy na dany miesiąc życia dziecka żywnością, utrudni to oferentom przygotowanie rzetelnej kalkulacji.

Wnosimy o wprowadzenie modyfikacji w SIWZ oraz formularzu ofertowym dotyczącej wyceny posiłków za osobodzień dla dzieci w wieku 5-12mca. W związku z trudnością w oszacowaniu kosztu wskazanego wyżywienia proponujemy wprowadzenie zmiany oraz wyceny porcji/sztuki, zup obiadowych typu gerber 125, zupy obiadowe typu gerber 190g, deser różnego typu 190g oraz innych pozycji wskazanych przez zamawiającego wg. Wzoru

Rodzaj produktu	Zużycie w okresie 12 miesięcy w szt.	Cena netto za 1 szt.	Wartość netto w okresie 12 miesięcy	Podatek VAT %	Wartość brutto w okresie 12 miesięcy
Zupa jarzynowa z mięsem np. królikiem lub cielęcina 190 g typu Gerber lub równoważne					



SZPITAL W PROSZOWICACH

Zupa jarzynowa bez mięsa 125 g typu Gerber lub równoważne					
Zupa jarzynowa z mięsem drobiowym 125 g typu Gerber lub równoważne					
Dania obiadowe np. bukiet warzyw z łososiem w sosie pomidorowym 190g, bukiet jarzyn z cielęciną i kluseczkami 190g, brokuły z królikiem i ryżem 190 g typu Gerber lub równoważne					
Desery np. jabłka, banany, mango z płatkami owsianymi 190g, banany, jabłka, truskawki z jogurtem i musli 190g, gruszki i jabłka z jogurtem i musli 190g, mus bananowo-truskawkowy z jabłuskami 190 g typu Gerber lub równoważne					

Odpowiedź:

Zapis pozostaje bez zmian.

Pytanie 41

„Czy wykonawca słusznie interpretuje, że czternastokrotne planowanie napoju mlecznego- oceniane najwyższą liczbą punktów (zgodnie z SWZ, paragraf 17., ustęp 2.) dotyczy śniadań i kolacji łącznie? To znaczy na 20 posiłków (śniadań i kolacji) 14 powinno zawierać, np. kawę zbożową, kakao.”

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 42

„Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie ilości wymaganej liczby posiłków w ciągu dnia dla diet wymienionych w Załączniku nr 1 „Klasyfikacja i numeracja diet”, bowiem w Opisie Przedmiotu Zamówienia (paragraf 1, ustęp 2.) ich zakres określono na *„minimum 3,5,6 (...)* w zależności od rodzaju diety” oraz określenie jakie posiłki są wymagane, np. w diecie podstawowej- śniadanie, obiad, kolacja.”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 43

„Wykonawca prosi po potwierdzenie, że zapis Opisu Przedmiotu Zamówienia *„Wykonawca zobowiązany jest zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm,*



SZPITAL W PROSZOWICACH

składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanych placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, objętości i gramatury potraw." Odnosi się do zaleceń 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, ? W przypadku powołania na inne publikację Wykonawca prosi o podanie ich autorów, tytułów itp.”

Odpowiedź:

Oprócz wymienionych w pytaniu publikacji, Zamawiający powołuje się również na nw. publikacje: Praktyczny Podręcznik Dietetyki – prof. dr hab. n. med. Mirosław Jarosz
Dietetyka – Żywienie Zdrowego i Chorego Człowieka – Helena Ciborowska, Anna Rudnicka.

Pytanie 44

„Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów w okresach 14-dniowych? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Będzie to korzystne biorąc pod uwagę dalsze zapisy Opisu Przedmiotu zamówienia dotyczące planowania dodatków białkowych w obiadach.”

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 45

„We fragmencie OPZ - Wymagania Zamawiającego dotyczące jadłospisów, Zamawiający w ustępie 2. nakłada na wykonawcę obowiązek naniesienia korekt przedstawionych przez dietetyków. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że korekta zostanie wniesiona wyłącznie w przypadku niezgodności jadłospisu z zapisami Umowy i stosownych załączników oraz aktualnych zaleceń żywieniowych?”

Odpowiedź:

Korekta dotyczy również powtarzającego się produktu jak i potraw w dekadzie.

Pytanie 46

„Wykonawca zwraca się z prośbą o odstąpienie od zapisu dotyczącego ilości pieczywa wymaganej w zapisach Opisu Przedmiotu Zamówienia. Zalecenia dietetyczne odnośnie bilansowania wartości energetycznej i ilości białka, tłuszczu, węglowodanów mogą zostać przekroczone przy wymaganej gramaturze pieczywa.”

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 47

„Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że tylko dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu wymaga się podania zupy mlecznej?”

Odpowiedź:

Zupa mleczna tylko dla diety łatwostrawnej mielonej/oszczędzającej.

Pytanie 48

„Czy zamawiający dopuszcza wykorzystanie produktów takich jak nasion roślin strączkowych (fasola konserwowa, ciecierzycy konserwowa), kukurydza konserwowa, groszek konserwowy,



SZPITAL W PROSZOWICACH

konserw rybnych, np. w sałatkach w celu urozmaicenia jadłospisu w dietach, w których nie są one przeciwwskazane?"

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 49

„Czy Zamawiający dopuszcza przedstawienie składu surowcowego wędlin (deklarowanego przez producenta) za pomocą systemu zamawiania posiłków lub przesłanie zdjęcia etykiety?"

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 50

„Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania 100g warzyw lub 150g owoców w śniadaniu i kolacji, czyli łącznie od 200g dodatku warzywnego do 250g dodatku owocowo-warzywnego w obu wymienionych posiłkach?"

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 51

„Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisy dotyczącego planowania dodatków w obiadach. Podaż warzyw i owoców oceniana jest w trakcie kontroli zewnętrznych instytucji, np. Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Przy ocenie jadłospisu oceniana jest obecność dodatku warzywnego w składzie każdego posiłku, a brak zalecanej ilości warzyw i owoców może skutkować negatywną oceną jadłospisu.”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 52

„Wykonawca prosi o zniesienie zakazu stosowania mrożonych warzyw w okresie letnim. Mrożenie jest zabezpieczeniem surowca optymalnym pod względem zachowania atrakcyjności, smakowitości i wartości odżywczej. Warzywa te są bardziej jednolite i mają mniejszy odpad niż warzywa świeże.”

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 53

„Czy Wykonawca słusznie interpretuje iż w przypadku planowania dodatku niebiałkowego należy zaplanować jeden dodatek niebiałkowy i jeden dodatek białkowy (zgodnie z zapisem OPZ, części 3., paragrafu 11.)”

Odpowiedź:

Nie. Dodatek białkowy i dodatek niebiałkowy – Dieta łatwostrawna niskobiałkowa.

Pytanie 54

„W Opisie Przedmiotu Zamówienia, części 3., paragrafie 14. Zamawiający określa *„II śniadanie oraz podwieczorek w przypadku diety dla dzieci składa się z np.: pieczywo chrupkie, herbatniki, drożdżówka, paluszki, owoce – jabłko, mandarynka, brzoskwinia, banan, serek owocowy 150 g, mus owocowy 150g, jogurt owocowy 150g, sok 150ml, kisiel 200ml,*



SZPITAL W PROSZOWICACH

budyń 200 ml, biszkopty, galaretka 200ml. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie wymagań dotyczących gramatury ze względu na stosunkowo duże ilości uniemożliwiające poprawne zbilansowanie jadłospisów diet dziecięcych o niższych wartościach kalorycznych niż diety dla dorosłych."

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 55

„Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania arbuza, śliwek i gruszek w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, które zostały wymienione jako wykluczone z planowania w OPZ, części 3., paragraf 15. Zgodnie z NCEŻ owoce te charakteryzują się zalecane, a ich uwzględnienie w żywieniu diabetyków urozmaici jadłospis.”

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 56

„Czy Wykonawca słusznie interpretuje zapis Opisu Przedmiotu zamówienia, części 3., paragrafu 17., iż Zamawiający w diecie papkowej wymaga podanie na śniadanie zmiksovanej zupy z dodatkiem masła i żółtka jaja a ma obiad zupy zmiksovanej z mięsem?”

Odpowiedź:

Tak, o konsystencji papkowej i kaloryczności 2000.

Pytanie 57

„Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający przez określenie *”7 x na dekadę porcji mięsa w kawałku np. schab 120g, pierś 120g, udko 200g, ryba po 120 g (bez zrazów i pulpetów)”* definiuje porcję mięsa jako potrawę z surowca nie poddanego rozdrobieniu innemu niż wykrojenie odpowiedniej masy produktu, np. mieleniu, szarpaniu, krojeniu w kostkę. Ponadto Wykonawca zwraca się z prośbą o zmianę zapisu w którym uwzględnia się 6 razy na dekadę porcję mięsa w kawałku i raz na dekadę porcję ryby.”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 58

„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”* w miejsce masła określonego jako tłuszcz wymagany zapisami OPZ?

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 59

„Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację wyrażenia *”masło roślinne”* użytego w Opisie Przedmiotu Zamówienia na *”margaryna lub tłuszcz roślinny”*. Zgodnie z normami obowiązującymi producentów żywności masło zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny.”

Odpowiedź:



SZPITAL W PROSZOWICACH

Zgodnie z opisem.

Pytanie 60

„Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie z wykazu diet diety dla niemowląt od 5 do 12 miesiąca życia. Zgodnie ze stanowiskiem Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci w tym okresie życia żywienie jest zindywidualizowane, opiera się na subiektywnych wyborach rodziców w rozszerzaniu diety, dlatego optymalnym jest zamawianie wybranych gotowych produktów, a nie całodziennego sposobu żywienia. Jadłospis dla niemowląt w wieku 5-12 miesięcy nie jest możliwy do zunifikowania ze względu na rodzaj karmień mlekiem kobiecym lub modyfikowanym, porami tegoż karmienia, częstotliwością i objętością pokarmu. Ponadto sprawność motoryczna dzieci w ww. Okresie może diametralnie się różnić, dlatego postać posiłków, w tym rozdrobnienie, należy poddać indywidualnej ocenie w trosce o prawidłowy rozwój preferencji żywieniowych jak również aparatu mowy.”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 61

„Wykonawca zwraca się z prośbą o połączenie diet Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów przy współistnieniu schorzeń wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, żołądka i dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oszczędzająca/mielona na dietę Dieta z Ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z ograniczeniem tłuszczu i substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, w której istniałaby możliwość modyfikacji stopnia rozdrobnienia za pomocą mielenia.”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 62

„Wykonawca zwraca się w prośbą o eliminację z Klasyfikacji diet ziemniaczanej i węglowodanowo - tłuszczowej. Obie diety stosowane są w tych samych jednostkach chorobowych i opierają się na analogicznych założeniach. Głównym ich zastosowaniem jest żywienie pacjentów w chorobach nerek, gdzie zapotrzebowanie na białko i składniki mineralne jest ustalane indywidualnie i obecnie diety te z reguły wymagają dalszej modyfikacji. Zaleca się pozostawienie diety łatwostrawnej z ograniczeniem białka, w której podaż białka określona jest przez zmagającego.”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 63

„Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację nazwy diety z Dieta łatwostrawna ze zwiększoną zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT) na Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, bowiem nazwa zastosowana w Klasyfikacji diet sugeruje zwiększeni ogólnej podaży tłuszczu, a nie modyfikację stosunków kwasów tłuszczowych.”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 64

„Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych.”



SZPITAL W PROSZOWICACH

Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ, „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalu” pod red. Jana Dzieniszewskiego wg. których to: *“Z uwagi na dość dużą zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się, że stosowane w żywieniu zbiorowym jadłospisy powinny być bilansowane nie codziennie, lecz w dłuższych przedziałach czasowych”.*

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Pytanie 65

„Wykonawca zwraca się z prośbą o skorygowanie wymagań dotyczących wartości energetycznej diety Podstawowej (w Załączniku nr 1 Klasyfikacja i numeracja diet podano rozbieżne informacje).”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem. Załącznik Nr 1 do OPZ Klasyfikacja i numeracja diet po zmianie w załączeniu.

Pytanie 66

„Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu umożliwiającego modyfikację zalecanych w Opisie Przedmiotu Zamówienia gramatur produktów w przypadku, kiedy nie jest możliwe prawidłowe zbilansowanie jadłospisów pod kątem wartości odżywczej.”

Odpowiedź:

Zgodnie z opisem.

Niniejsze wyjaśnienia Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej prowadzonego postępowania w dniu 28.10.2024 r.