**Wojewódzki Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej**

**Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**

91-520 Łódź, ul. Okólna 181

Centrala telefoniczna: /42/ 617 72 11; fax.: /42/ 659 03 18; Sekretariat: /42/ 659 00 11

email: clchp@centrumpluc.com.pl [www.centrumpluc.com.pl](http://www.centrumpluc.com.pl)

BDO 000035986 KRS 0000192656

 Łódź, dnia 05.08.2022 r.

l.dz. WZZOZCLChPłiR/ZP/15-4/22

*Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Usługa przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi”*

***Znak sprawy: 15/ZP/PN/22***

Wojewódzki Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2021, poz. 1129 z późn. zm.) udziela odpowiedzi na zadane przez wykonawcę pytania dotyczące zapisów treści SWZ do w/w postępowania.

**Pytanie 1**

Proszę o podanie ilości wydanych posiłków w podzielę na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za okres Lipiec 2021 – Czerwiec 2022 informacja ta jest niezbędna do prawidłowej kalkulacji ceny , gdyż daje obraz na temat realnej liczby wydanych posiłków na terenie Szpitala Chorób Płuc w Łodzi ulica Okólna 181

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |   |
|   | VII 2021 | VIII 2021 | IX 2021 | X 2021 | XI 2021 | XII 2021 | I 2022 | II 2022 | III 2022 | IV 2022 | V 2022 | VI 2022 | razem  |
| Śniadanie |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| II Śniadanie |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Obiad |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| Podwieczorek  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kolacja  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |

**Odpowiedź:** Pytanie nie dotyczy treści SWZ.

**Pytanie 2**

Proszę o podanie ilości wydanych posiłków w podzielę na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za okres Lipiec 2021 – Czerwiec 2022 informacja ta jest niezbędna do prawidłowej kalkulacji ceny , gdyż daje obraz na temat realnej liczby wydanych posiłków na terenie Specjalistycznego Szpitala Gruźlicy, Chorób Płuc i Rehabilitacji w Tuszynie ul. Szpitalna 5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |   |
|   | VII 2021 | VIII 2021 | IX 2021 | X 2021 | XI 2021 | XII 2021 | I 2022 | II 2022 | III 2022 | IV 2022 | V 2022 | VI 2022 | razem  |
| Śniadanie |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| II Śniadanie |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Obiad |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| Podwieczorek  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kolacja  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |

**Odpowiedź:** Pytanienie dotyczy treści SWZ.

**Pytanie 3**

Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości wydanych diet 3,4, 5-posiłkowych

**Odpowiedź:** Pytanienie dotyczy treści SWZ.

**Pytanie 4**

Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie w szpitalu z podziałem na diety.

**Odpowiedź:** Pytanienie dotyczy treści SWZ.

**Pytanie 5**

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:** Pytanienie dotyczy treści SWZ. Odpowiedź zostanie udzielona w trybie ustawy o dostępie do informacji publicznej.

**Pytanie 6**

Zwracamy się z prośbą o jednoznaczną informację na jaki okres zostanie zawarta umowa , gdyż w ogłoszeniu II.2.7 okres obowiązywania zamówienia widnieje zapis 36 m-cy, w SWZ rozdział VIII – termin realizacji zamówienia wynosi 24 miesiące , w formularzu ofertowym 3 lata a we wzorze umowy $7 pkt 1 – realizacja przedmiotu umowy będzie odbywać się przez okres 24 miesięcy

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że termin realizacji usługi wynosi 24 miesiące oraz, że dokonano modyfikacji w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w formularzu ofertowym zamieszczonym na stronie prowadzonego postępowania.

**Pytanie 7**

Jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?

**Odpowiedź:** Zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Pzp, Zamawiający udzieli informacji o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, najpóźniej przed otwarciem ofert, na stronie prowadzonego postępowania.

**Pytanie 8**

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

**Odpowiedź:** Nie. Jednocześnie Zamawiający informuje, że przypadki w których może nastąpić zmiana treści umowy zostały określone w § 8 wzoru umowy, z uwzględnieniem dokonanych modyfikacji.

**Pytanie 9**

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:** Zgodnie z treścią Rozdziału 4 ust. 3 SWZ zdanie drugie oraz § 2 ust. 1 zdanie drugie wzoru umowy cyt.: ” Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość włączenia w zakres świadczenia usługi lokalizacji Łódź, ul. Wycieczkowa 86, powyższa zmiana nie będzie wymagała aneksowania umowy, Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę pisemnie z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.”

**Pytanie 10**

Czy przyszły wykonawca musi zabezpieczyć kuchenki oddziałowe w sprzęt niezbędny do wydania posiłków pacjentom (wózek bemarowy, zastawa stołowa, zmywarki)?

**Odpowiedź:** Nie.

**Pytanie 11**

Prosimy o ustosunkowanie się czy zamawiający zrefakturuje koszt opakowań jednorazowych jakie poniesie wykonawca w celu zabezpieczenia posiłków dla pacjentów covidowych po przedstawieniu kosztów ich zakupu przez wykonawcę?

**Odpowiedź:** W przypadku powstania konieczności dostarczania opakowań jednorazowych dla pacjentów covidowych Zamawiający udzieli odrębnego zamówienia w tym zakresie.

**Pytanie 12**

Prosimy o przedstawienie jaka ilość naczyń jednorazowych jest używana codziennie na oddziale Gruźliczym?

**Odpowiedź:** Średnio 16-20 osób x 3 posiłki.

**Pytanie 13**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zostawia posiłki w termosach w kuchence oddziałowej, za dystrybucję posiłków odpowiadają pracownicy Zamawiającego, a termosy po posiłkach można odebrać przy dostawie kolejnego posiłku?

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 14**

Wykonawca do realizacji przedmiotu zamówienia zapewnia tylko termosy, GN, termometry, a sprzęt dystrybucyjny jest po stronie Zamawiającego?

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 15**

Prosimy o podanie informacji do ilu kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?

**Odpowiedź:** Szpital w Łodzi – 10 kuchenek (Pawilon „C” 2 oddziały – wjazd windą, Pawilon „D” 5 oddziałów – parter, 3 oddziały – wjazd windą). Szpital Tuszyn – 6 kuchenek (Pawilon „A” 2oddziały – wjazd windą, Pawilon „B” 3 oddziały – wjazd windą, Pawilon „D” 1 oddział – parter).

**Pytanie 16**

Czy możliwe jest dostarczenie kolacji razem z obiadem?

**Odpowiedź:** Nie.

**Pytanie 17**

Prosimy o podanie średniomiesięcznej ilości pacjentów izolowanych oraz przebywających na oddziale OITW?

**Odpowiedź:** Szpital w Łodzi – 8 osób, Szpital w Tuszynie – 4 osoby.

**Pytanie 18**

W jaki sposób rozliczana jest tzw. kuchnia mleczna ?

**Odpowiedź:** Rozliczenie kuchni mlecznej następuje po podaniu na fakturze w osobnej pozycji ilości zamawianego mleka i zupek w słoiczkach w m-cu.

**Pytanie 19**

Prosimy o załączenie „relewy” tj. zestawienia posiłków z wszystkich oddziałów wraz z podziałem na diety z dowolnego dnia , celem opracowania ilości sprzętu potrzebnego do realizacji zamówienia.

**Odpowiedź:** Pytanie nie dotyczy treści SWZ.

**Pytanie 20**

Mając na uwadze postanowienia projektu umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiącym załącznik do specyfikacji istotnych warunków zamówienia zwracamy się o zmianę wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach. Prosimy o zmniejszenie kar umownych ze względu, iż tak wysokie naliczanie kar umownych jest nie adekwatne do wysokości winy. Wykonanie usługi przynosi naliczenie kary w wysokości nawet do 100% wynagrodzenia brutto czyli jest na poziomie nie wykonania usługi w ogóle. Obecnie sformułowane zapisy powodują naliczenie kary umownej nie adekwatnie do czynnika winy. Prosimy o zmniejszenie kar § 9:

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań niniejszej umowy przez Wykonawcę, będą naliczane kary umowne przez Zamawiającego w następujących przypadkach:
2. za stwierdzenie przez Zamawiającego nieprzestrzegania przepisów dotyczących warunków higienicznych w zakresie żywienia w wysokości 100,00 zł;
3. za stwierdzenie przez Zamawiającego nieprzestrzegania wymaganej gramatury, temperatury posiłków, złą jakość i nieprawidłowe walory smakowe sporządzonych posiłków – zamawiający ma prawo do nałożenia na Wykonawcę kary umownej w wysokości 100,00 zł za każde stwierdzone uchybienie w danych porcjach żywieniowych;
4. za stwierdzenie przez Zamawiającego niekompletność porcji żywieniowych lub za nie realizowanie zamówienia zgodnie z ustaleniami na każdy dzień np. brak diet specjalistycznych. Zamawiający ma prawo do nałożenia na Wykonawcę kary umownej w wysokości 50,00 zł za każde stwierdzone uchybienie w danych porcjach żywieniowych;
5. za nieterminowe dostarczanie jadłospisów dekadowych lub dziennych lub nie prawidłowe ich opisywanie, lub dokonaniu modyfikacji jadłospisu po zatwierdzeniu przez obie strony, Zamawiający ma prawo do nałożenia na Wykonawcę kary umownej w wysokości 50 zł za każdą stwierdzoną nieprawidłowość;
6. za każde rozpoczęte 30 minut zwłoki w terminie realizacji zamówień posiłków określonych w umowie w wysokości 50 złotych;
7. za brak wypełnienia obowiązków wynikających z § 11 umowy, w wysokości 100,00 zł za każde uchybienie;
8. za każdy dzień zwłoki w przekazaniu Zamawiającemu aktualnej polisy OC, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy, w wysokości 50 zł za każdy dzień roboczy zwłoki;

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 21**

Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakość i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków ?

**Odpowiedź:** Kwestionowana zła jakość posiłków będzie oceniana w obecności osoby dostarczającej posiłki.

Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania odpowiedniej jakości posiłków , którą należy rozumieć jako:

* walory smakowe posiłku
* walory zapachowe posiłku
* walory wzrokowe posiłku
* dobór właściwych, wysokiej jakości produktów żywnościowych zastosowanych do produkcji potraw
* właściwą konsystencje podawanych potraw
* wymagana temperatura posiłku
* uwzględnienie wszystkich dozwolonych sposobów obróbki technologicznej przygotowania posiłków
* urozmaicenie posiłków podawanych pacjentom Zamawiającego z uwzględnieniem sezonowości ( dodatek warzywny lub owocowy do trzech podstawowych posiłków śniadania , obiadu i kolacji

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, osoba kontrolująca z ramienia Zamawiającego np. Dietetyk Szpitalny poinformuje telefonicznie Dietetyka Wykonawcy o nieprawidłowościach. Dietetyk Wykonawcy ma prawo przyjechać w ciągu 40 min. w celu zweryfikowania nieprawidłowości. Nie stawienie się Dietetyka jest równoważne z jej uznaniem nieprawidłowości. Jednocześnie można podejmować działania naprawcze, które będą ustalane z Dietetykiem .

**Pytanie 22**

Wykonawca nalicza karę umowną za nieprzestrzeganie wymaganej gramatury, wartości odżywczej prosimy o uwzględnienie zgodnie z przyjętymi normami na poziomie ±10%

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 23**

Czy Zamawiający posiada wózki bemarowe, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SWZ?

**Odpowiedź:** Tak, ale tylko do podtrzymania temperatur, a nie do podnoszenia i podgrzewania.

**Pytanie 24**

Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?

**Odpowiedź:** Szpital w Łodzi – dietetyk szpitalny, Szpital w Tuszynie – Izba Przyjęć.

**Pytanie 25**

W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

**Odpowiedź:** Zamiany będą przesyłane faxem.

**Pytanie 26**

Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach oraz ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach - odpady pokonsumpcyjne o kodzie 18 01 82\* tj. pozostałości z żywienia pacjentów oddziałów zakaźnych muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy o odpadach „*Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny*”. Dodatkowo Art. 176. 1. mówi: „*Kto wbrew przepisowi art. 33 ust. 1 prowadzi procesy przetwarzania odpadów w sposób niezapewniający, aby procesy te nie stwarzały zagrożenia dla życia lub zdrowia ludzi oraz dla środowiska podlega karze aresztu albo grzywny”.* Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw i artykułów, to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a na której nie zamieszkują mieszkańcy (czyli Szpital), zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. Zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową.

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. weszła w życie Baza danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Zamawiający, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów. Tymczasem, zgodnie z zapisami umowy Szpital wymaga, aby Wykonawca przyjął na siebie ten obowiązek. Dodatkowo, Szpital wymagając odbioru zużytych zestawów i sztućców oraz resztek pokarmowych z Oddziału Chorób Zakaźnych oraz innych wskazanych przez Zamawiającego, jeśli hospitalizowany pacjent był chory zakaźnie narusza również rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi. **Zgodnie z rozporządzeniem zakazuje się zbierania zakaźnych odpadów medycznych poza miejscem ich wytwarzania. Odbiór wskazanych odpadów może odbywać się wyłącznie specjalnym transportem z zachowaniem najwyższych standardów ostrożności, gdyż jest to odpad o charakterze niebezpiecznym.**

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodne z przepisami prawa.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 27**

Prosimy o podanie kto będzie ponosił koszty utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych?

**Odpowiedź:** Koszty utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca.

**Pytanie 28**

Czy odpady pokonsumpcyjne to są odpady kat. III, a jeśli nie to pod jakim kodem należy ten odpad sklasyfikować?

**Odpowiedź:** Kod 180182.

**Pytanie 29**

W jaki sposób Szpital chce zagwarantować, że do pojemników na odpady pokonsumpcyjne nie będą trafiały inne odpady ze Szpitala?

**Odpowiedź:** Pojemnik może być zamykany w obecności pracownika, który będzie odbierał gn, termosy.

**Pytanie 30**

Czy na terenie szpitala znajduje się wydzielone pomieszczenie, gdzie można składować odpady o kodzie 18 01 82?

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 31**

Prosimy o podanie średniej ilości zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu wydawanych na oddział Zakaźny z podziałem na ich rodzaj.

**Odpowiedź:** Średnio około 16-20 osób x 3 posiłki x ilość dni w miesiącu.

**Pytanie 32**

Czy odpady pokonsumpcyjne z oddziałów zakaźnych traktowane są jako odpady medyczne i utylizowane są przez szpital?

**Odpowiedź:** Odpady pokonsumpcyjne nie są odpadami medycznymi. Zgodnie z zapisami § 2 ust. 21 tiret 10, cyt.: „odbiór resztek pokonsumpcyjnych w pojemnikach i workach wykonawcy, w przypadku stwierdzenia choroby zakaźnej utylizacja tych odpadów – wykonawca jest zobowiązany zawrzeć odpowiednią umowę z odbiorcą i dostarczać Przełożonej Pielęgniarek zestawienie miesięczne do 5 następnego miesiąca oraz przedstawić kopie umowy z firmą odbierającą odpady pokonsumpcyjne”.

**Pytanie 33**

Z treści art. 462 ust. 2 p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36b ust.1a P.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że realizacja usługi w części dotyczącej transportu będzie mogła być zrealizowana przez podwykonawcę w trybie opisanym w art. 462 ust. 3 i 4 ustawy Pzp.

**Pytanie 34**

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:** Zgodnie z treścią Rozdziału 4 ust. 3 SWZ zdanie drugie oraz § 2 ust. 1 zdanie drugie wzoru umowy cyt.: ” Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość włączenia w zakres świadczenia usługi lokalizacji Łódź, ul. Wycieczkowa 86, powyższa zmiana nie będzie wymagała aneksowania umowy, Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę pisemnie z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.”

**Pytanie 35**

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych od deklarowanej ilości 528 osób dziennie Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny ?

**Odpowiedź:** Nie.

**Pytanie 36**

Po czyjej stronie będzie utylizacja naczyń jednorazowych po pacjentach skażonych ?

- czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków

- po czy jej stronie będzie wydawanie takich posiłków pacjentowi?

**Odpowiedź:** Utylizacja naczyń jednorazowych po pacjentach z gruźlicą leży po stronie Wykonawcy, natomiast po stronie Zamawiającego będzie wydawanie posiłków pacjentom.

**Pytanie 37**

Prosimy o podanie ilości odpadów pokonsumpcyjnych oraz odpadów pokonsumpcyjnych od pacjentów ze stwierdzoną chorobą zakaźną za okres VI.2021 – VII.2022 w rozbiciu na poszczególne miesiące.

**Odpowiedź:** Pytanie nie dotyczy treści SWZ.

**Pytanie 38**

Prosimy o podanie czy istnieją w obiektach zamawiającego oddziały zakaźne?

**Odpowiedź**: Nie. Jedynie w szpitalu w Tuszynie na II Oddziale Chorób Płuc jest wydzielona izolacja pacjentów z gruźlicą.

**Pytanie 39**

Prosimy o potwierdzenie, że wymagany „wsad do kotła” w wysokości 15,75 zł netto to wartość produktów żywnościowych jakich należy użyć do wyprodukowania posiłku? Aby obliczyć wartość osobodnia należy do wsadu doliczyć koszty produkcji, mediów, transportu, sprzętu, amortyzacji itp.?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że minimalny „wsad do kotła” w wysokości 15,75 zł netto to wartość produktów żywnościowych, jakich należy użyć do wyprodukowania posiłku.

**Pytanie 40**

Zwracamy się z prośba o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „**Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia**.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat 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. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 41**

Na podstawie art.2 ust. I ustawy o dostępie do informacji publicznej z 6-09-2001 (Dz. U. Nr 112, póź. 1198) prosimy także o udostępnienie informacji na temat stanu zobowiązań wymagalnych Zamawiającego. Prosimy także o podanie ewentualnych zaległości płatniczych wobec obecnego Wykonawcy usługi żywienia.

**Odpowiedź:** Pytanie nie dotyczy treści SWZ. Odpowiedź zostanie udzielona w trybie ustawy o dostępie do informacji publicznej.

**Pytanie 42**

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:** Zamawiający nie wyraża zgody, podtrzymuje zapisy SWZ. Jednocześnie Zamawiający zwraca uwagę, że uzna warunek za spełniony w przypadku zatrudnienia pracownika na umowę o pracę przez Agencję Zatrudnienia.

**Pytanie 43**

Zamawiający w IV ust. 8 SWZ ogranicza realizację zamówienia do 60%. Ze względu na fakt, iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia, tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie, oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku zmniejszenia zakresu świadczonych usług o 20%, który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę. Zatem wnosimy wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia powierzchni sprzątanej określonej w specyfikacji:

a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazach w formularzu ofertowym,

b)poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazach w formularzu ofertowym,

c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazach w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie zakresu świadczonych usług, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Proponowana przez Wykonawcę zmiana nie dotyczy przedmiotowego postępowania.

**Pytanie 44**

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 20 % wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 45**

Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji wynagrodzenia poprzez ograniczenie waloryzacji dopiero po 12 miesiącach. Wykonawca przy takich założeniach nie będzie mógł dokonać waloryzacji w przypadku np. hiperinflacji. Wykonawca nie ma wpływu na wahania cen na rynku a organicznie w tak dużym stopniu umowy z odroczonym terminem realizacji obciąża wykonawcę ryzykiem błędnego skalkulowania wysokości zakupu surowcowego. W przypadku postępowania przetargowego na usługi mówimy tutaj o codziennym koszcie ponoszonym przez wykonawcę na rzecz Zamawiającego restrykcyjne zakresy i ograniczenia stosowania art. 439 ust. 2 ustawy Pzp są kolejny elementem współdziałania w realizacji zamówienia i naruszają art. 431 ustawy Pzp . Ponadto zgodnie z art. 433 ust. 3 wykonawca nie może ponosić odpowiedzialności za okoliczności, za które ponosi Zamawiający np. przesunięcie terminu rozpoczęcia usługi. Ustawodawca dał jasny sygnał, że niedopuszczalne jest obarczanie wykonawców wszystkimi ryzyka mi realizacji danego zamówienia i zostali wyraźnie zobowiązani do przestrzegania zasady proporcjonalności. W ramach prac legislacyjnych wyraźnie wskazano, że wprowadzone ograniczenia nie mają na celu „uniemożliwienia zamawiającym ukształtowania treści umowy w sposób uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców”. Zatem wnosimy o zmianę zapisów §8 ust. 12 pkt 2) umowy na :

„Strony przyjmują jako klauzulę waloryzacyjną - roczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok poprzedni, przy czym pierwsza waloryzacja nastąpi w styczniu 2023 r., a każda następna po upływie kolejnych 6 miesięcy obowiązywania umowy, o wysokość rocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego za 2023 r. Podwyższeniu ulega całe wynagrodzenie miesięczne netto Wykonawcy o wysokość ogłoszonego w/w wskaźnika.”

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na na zaproponowana zmianę i modyfikuje zapisy § 8 ust. 12 pkt 2) wzoru umowy, który otrzymuje brzmienie:

„**§ 8**

* + - 1. Stosownie do treści art. 439 Pzp Strony przewidują możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją niniejszego zamówienia:
1. Strony przyjmują jako klauzulę waloryzacyjną - roczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok poprzedni, przy czym pierwsza waloryzacja nastąpi w styczniu 2023 r., a każda następna po upływie kolejnych 6 miesięcy obowiązywania umowy, o wysokość rocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego za 2023 r. Podwyższeniu ulega całe wynagrodzenie miesięczne netto Wykonawcy o wysokość ogłoszonego w/w wskaźnika.;”

**Pytanie 46**

Prosimy o potwierdzenie, że na potwierdzenie wdrożenie systemu HACCP zamawiający wymaga jako przedmiotowego środka dowodowego certyfikatu ISO 22 000 wystawionego przez jednostkę akredytowaną, potwierdzającego wdrożenie systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points (w skrócie HACCP) w zakresie żywienia szpitalnego. Certyfikat ten ma potwierdzać zgodność z normami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zgodniez Rozdziałem XI ust. 6 pkt6.1 lit. b), cyt:

„Wykaz przedmiotowych środków dowodowych

6.1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych:

1. oświadczenie Wykonawcy potwierdzające wdrożenie systemu HACCP, bądź certyfikat potwierdzający, że system HACCP został wdrożony”

**Pytanie 47**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt. 5 w kryterium „Jadłospis” pisze: „niestosowanie w jednym posiłku, czy w danym dniu dwukrotnie tego samego produktu”. Pragniemy poinformować , iż zgodnie opisem posiłków z zał. nr 1 do SWZ o np. w śniadaniu Wykonawca ma planować zupę mleczna i kawę mleczną czyli ten sam produkt w tym samym dniu i posiłku. W związku z powyższym prosimy o wykreślenie zapisu: „niestosowanie w jednym posiłku, czy w danym dniu dwukrotnie tego samego produktu”.

**Odpowiedź:** Wymagania Zamawiającego jest: uwzględnienie w jadłospisie zupy mlecznej 5 razy w tygodniu i kawy mlecznej 7 razy w tygodniu. Wykonawca zobowiązany jest zastosować te dwie potrawy w jadłospisie. Jeśli zaś Wykonawca zastosuje te same produkty np. na śniadanie twaróg, a na kolacje serek mielony ze szczypiorkiem – jest to nieprawidłowe zestawienie.

**Pytanie 48**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt. 5 w kryterium „Jadłospis” opisał jakościową ocenę posiłków wg. Skali 5-stopniowej – „Posiłek (dowolny, np. śniadanie, obiad, kolacja)”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalna liczbę punktów w ramach tego kryterium Wykonawca musi w obydwu jadłospisach załączonych do oferty uwzględnić codziennie w jednym posiłku dziennie np. śniadaniu schemat: „Węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, w tym białko z mleka, plus warzywa lub owoce” zgodnie z przykładem opisanym przez Zamawiającego.

**Odpowiedź:** Na ocenę wpływa nie tylko śniadanie lecz całodzienne wyżywienie, przykład podany w SIWZ w Kolejności planowania potraw w poszczególnych posiłkach. Zamawiający podał przykład jakościowej oceny wg skali 5- stopniowej -śniadania.

**Pytanie 49**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie dla dzieci (lekkostrawnej) w ramach kolacji na ciepło parówki na ciepło ?

**Odpowiedź:** Tak, parówki drobiowe lub cielęce.

**Pytanie 50**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie dla dzieci (lekkostrawnej) w ramach dodatku do pieczywa ser żółty ?

**Odpowiedź:** Tak, ser żółty typu light.

**Pytanie 51**

Zamawiający w zał. Nr 1 do SWZ pkt 1 – „obiad” pisze: „Ponadto drugie danie zawierać będzie składnik białka zwierzęcego, w tym 3 razy w tygodniu porcje mięsa w postaci niezmielonej i niekrojonej, jeden raz w tygodniu zawierać będą porcje ryby w postaci niezmielonej, 2-3 razy w tygodniu dania półmięsne oraz jeden raz w tygodniu może być to danie bezmięsne”.

Czy składniki białkowe takie jak np. klopsik drobiowy lub wieprzowy, kotlet mielony Zamawiający rozumie jako dania półmięsne ? Jeśli nie oznacza to, iż Wykonawca nie może planować w/w składników białkowych.

**Odpowiedź:** Klopsik, kotlet mielony, gołąbek jest to danie półmięsne- zawiera białko zwierzęce ,ale również inny dodatek węglowodanowy np. ryż , czy bułka pszenna i jest to produkt zmielony.

**Pytanie 52**

Prosimy o potwierdzenie, że jeżeli Wykonawca planuje na drugie danie obiadowe danie typu: pierogi itp. to nie uwzględnia już w tym dniu dodatku węglowodanowego w postaci: ziemniaków, makaronu, kaszy czy ryżu itp.

**Odpowiedź:** Pierogi to produkt węglowodanowy, twaróg czy mięso – jest to produkt białkowy. Należy w tym dniu również uwzględnić dodatek warzywny. W tym daniu nie potrzebny jest jeszcze jeden dodatek węglowodanowy w postaci ziemniaków, makaronu, kaszy, czy tez ryżu.

**Pytanie 53**

Prosimy o potwierdzenie, iż do śniadania i kolacji należy podawać pieczywo mieszane 150g lub bułkę 100g.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 54**

Prosimy o potwierdzenie, iż w jadłospisie dla diety lekko strawnej dla dzieci Zmawiający dopuszcza planowanie takich produktów jak: jajka gotowane, pasztety pieczone, pasta jajeczna.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 55**

Prosimy o informacje czy jako dodatek do pieczywa w śniadaniach i kolacjach Zamawiający dopuszcza planowanie pasty twarogowej lub sera białego mielonego ?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza jeśli pasta czy ser biały mielony jest zrobiony z twarogu.

**Pytanie 56**

Czy zamawiający dopuszcza planowanie sera topionego jako dodatek do pieczywa w śniadaniach i kolacjach w diecie ogólnej ?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dopuszcza.

**Pytanie 57**

Czy zamawiający dopuszcza planowanie sera topionego jako dodatek do pieczywa w śniadaniach i kolacjach w diecie lekko strawnej dla dzieci ?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dopuszcza.

**Pytanie 58**

Zamawiający w zał. nr 1 jako dodatek warzywny do śniadania i kolacji podaje m.in. ogórek świeży 50g, pomidor 50g,papryka świeża 50g, ogórek konserwowy lub kiszony 50g, liść sałaty 20g, rzodkiewka 50g, szczypior 10g, pietruszka nać 20g, lub owoce sezonowe 150g.

W związku z faktem, iż do oferty Wykonawca ma dołączyć m.in. jadłospis 7-dniowy dla diety lekko strawnej dla dzieci prosimy o informację, które z w/w warzyw Wykonawca może planować dla dzieci, a których nie.

**Odpowiedź:** Pomidor, sałata, koper, pietruszka nać, sałatka warzywna, owoce np. banan.

**Pytanie 59**

Zamawiający w zał. Nr 1 do SWZ pkt 1 – „kolacja” pisze: „- składnika białkowego (np. : kurczak pieczony 140g, żeberka wieprzowe 150g, ryba smażona 100g, pieczeń wieprzowa 90g, filet z piersi kurczaka 90g, schab panierowany 90g, bitki wieprzowe 90g, gołąbek w sosie pomidorowym 100g, stek wieprzowy z cebulą 100g, zraz wieprzowy 90g, pieczeń rzymska 90g w sosie pomidorowym, klopsik drobiowy lub wieprzowy 90g, kotlet mielony 90g, gulasz mięsny 150g, potrawka z kurczaka 150g, wątróbka drobiowa w sosie cebulowym 90g, hasze 90g (mięso mielone 80g z dodatkiem warzyw10g), makaron z mięsem 300g, makaron z serem 300g + jogurt owocowy lub naturalny 150g, pampuchy 2 szt. (100g) z sosem jogurtowo-truskawkowym 150g, leniwe 300g, naleśniki z serem lub mięsem 300g, bigos z kapusty mieszanej z mięsem i wędliną 350g, pierogi z serem 300g, pierogi z mięsem 300g, pierogi z kapustą i pieczarkami 300g, śledź w śmietanie 150g, ryż 200g z musem jabłkowym 150g + kefir lub jogurt naturalny 150g

Dzieci dopuszczalne: kurczak pieczony 140g, schab panierowany 90g, gołąbek w sosie pomidorowym 100g, ryba smażona 100g”.

Prosimy o potwierdzenie, iż zamawiający wymienił dodatki białkowe dopuszczalne dla dzieci, które Wykonawca może planować w diecie lekko strawnej dla dzieci mimo, iż nie należą do potraw lekkostrawnych, natomiast poza tymi wymienionymi przez Zamawiającego tj. kurczak pieczony 140g, schab panierowany 90g, gołąbek w sosie pomidorowym 100g, ryba smażona 100g Wykonawca może planować w diecie lekko strawnej dla dzieci inne dodatki białkowe w obiedzie wymienione w/w punkcie, które są lekkostrawne np. bitki wieprzowe, klopsiki/pulpety, pierogi, gulasz mięsny itd.

**Odpowiedź:** W jadłospisie do oceny w diecie lekkostrawnej dla dzieci należy uwzględnić potrawy lekkostrawne, natomiast w naszym szpitalu mamy również dzieci z diety ogólnej i takie potrawy jak kotlet schabowy, ryba smażona, kurczak pieczony jest dopuszczalny, ale w diecie ogólnej.

**Pytanie 60**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pisze, iż Wykonawca zobowiązany jest do „uwzględnienia w jadłospisie napojów fermentowanych typu: jogurt, maślanka, kefir”. Ponadto Wykonawca ma planować zupę mleczną 5 razy w tygodniu. Czy w dni, które nie ma zupy mlecznej Wykonawca zobowiązany jest do planowania zamiast niej napojów fermentowanych typu: jogurt, maślanka, kefir ?

**Odpowiedź:** Nie, ponieważ w tych dniach jest kawa mleczna. Jeśli Wykonawca chce dodać jogurt czy też kefir, jest to traktowane jako plus dla pacjenta.

**Pytanie 61**

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ „Dieta podstawowa” pisze: „ W każdym posiłku powinny się znaleźć produkty z 6 grup produktów spożywczych”.

Podział produktów spożywczych na 6 grup wygląda następująco:

1.Produkty zbożowe.

2.Warzywa i owoce:

a) warzywa:

-      bogate w witaminę C,

-      bogate w beta-karoten,

-      ziemniaki,

-      suche nasiona roślin strączkowych

-      pozostałe warzywa,

b) owoce:

-      bogate w witaminę C,

-      bogate w beta-karoten,

-      pozostałe owoce.

3. Mleko i produkty mleczne.

4. Mięso, drób, wędliny, ryby i jaja.

5.  Tłuszcze:

-  zwierzęce,

-       roślinne.

6. Cukier i słodycze.

Natomiast w ramach kryterium oceny ofert będzie oceniana mi.in. niepowtarzalność produktów wysokiej jakości zawierających pełnowartościowe białko w jadłospisie 7 dniowym w śniadaniach oraz niepowtarzalność produktów wysokiej jakości zawierających pełnowartościowe białko w jadłospisie 7 -dniowym w kolacjach.

Pragniemy poinformować, iż zgodnie ze schematem przygotowania np. kolacji tj.: herbata, pieczywo, dodatek tłuszczowy, dodatek do pieczywa oraz dodatek warzywny, Wykonawca nie jest w stanie w kolacji zaproponować produktów ze wszystkich 6 grup spożywczych, gdyż proponując jako dodatek do pieczywa np. wędlinę, pasztet, jajka (4 grupa) w posiłku nie będzie produktów z grupy 3, natomiast proponując jako dodatek do pieczywa np. ser żółty, twarożek (3 grupa) w posiłku nie będzie produktów z grupy 4.

Gdyby Wykonawca zaproponował np. w każdej kolacji np. dwa dodatki do pieczywa, każdy z innej grupy tj. np. wędlina i ser żółty to wtedy nie będzie w stanie otrzymać maksymalnej ilości punktów w ramach w/w kryterium, gdyż będzie co parę dni powtarzał ten sam dodatek z grupy 3 tj. mleko i produkty mleczne.

W związku z powyższym prosimy o wykreślenie z zał. nr 1 do SWZ w rodz. „Dieta podstawowa” zapisu: „W każdym posiłku powinny się znaleźć produkty z 6 grup produktów spożywczych”.

**Odpowiedź:** Wykonawca jest zobowiązany do wykonania 14-dniowych jadłospisów z uwzględnieniem w diecie ogólnej informacji o gramaturze, wartości energetycznej i odżywczej posiłków (kcal, zawartość: białka, tłuszczu, węglowodanów, witaminę C i witaminę A), w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych.

Zamawiający wymaga: kryteria z SWZ

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów kontroli (HACCP). Posiłki muszą również spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat.

**Przy układaniu jadłospisu należy uwzględnić:**

* zalecenia nauki o żywieniu zgodnie z zapotrzebowaniem fizjologicznym ustroju
* sezonowość występowania niektórych produktów żywnościowych (np. niektórych warzyw i owoców)
* urozmaicenie posiłków przez odpowiedni dobór produktów żywnościowych,
* techniki ich sporządzania, wyglądu, walorów smakowych, barwy itp.

**UROZMAICENIE POSIŁKÓW**

* Wpływa ono na prawidłowe funkcjonowanie przewodu pokarmowego człowieka. Ich barwa, smak, zapach ułatwiają proces trawienia i przyswajania pokarmów.
* Urozmaicenie pożywienia można osiągnąć przez:
1. odpowiedni dobór składników odżywczych pochodzących z różnych grup produktów spożywczych).
2. niestosowanie w jednym posiłku, czy w danym dniu dwukrotnie tego samego produktu.
3. niepowtarzalnie codziennie tych samych dań oraz technik sporządzania posiłków.

Kolejność planowania potraw w poszczególnych posiłkach.

**Śniadanie I:** zupa mleczna, pieczywo + dodatek białkowy + dodatek tłuszczowy, warzywa lub owoce, napój lub (jeśli nie ma zupy mlecznej) to: napój mleczny, pieczywo + dodatek białkowy +dodatek tłuszczowy, warzywa lub owoce

**Śniadanie II:** np. – kanapka+ warzywa lub owoce lub deser lub baton, bułka drożdżowa itp

**Obiad:** zupa + dodatek węglowodanowy, produkt białkowy + produkt węglowodanowy + warzywa gorące lub surówka, napój lub kompot

**Podwieczorek:** deser lub kanapka jak w II śniadaniu

**Kolacja:** jak I śniadanie ( bez zupy mlecznej )lub gorące danie( produkt białkowy+ produkt węglowodanowy+ dodatek tłuszczowy+ warzywa lub owoce),herbata

**Pytanie 62**

Prosimy o informację, czy jeśli Wykonawca zaplanuje ciepłą kolację w postaci dania jednogarnkowego typu fasolka po bretońsku czy ma dodatkowo planować pieczywo, masło i dodatek warzywny lub owocowy ?

**Odpowiedź:** Fasolka to dodatek białkowy i warzywny, dodatek węglowodanowy to pieczywo , a tłuszczowy to masło.

**Pytanie 63**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis przygotowany do oferty powinien być 7-dniowy i zawierać dietę ogólną 3-posiłkową, oraz dietę łatwostrawną dla dzieci 5-posiłkową (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek)?

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 64**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że kawę z mlekiem Zamawiający wymaga planować do śniadania? Czy umożliwia również do kolacji?

**Odpowiedź:** Do śniadania.

**Pytanie 65**

Jedna z kryteriów oceny jakościowej posiłków na podstawie SIWZ, XIX. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert, pkt 5., brzmi „Posiłek węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, w tym białko z mleka , plus warzywa lub owoce”. Z tego względu, że wymaga się by zupę mleczną planować 5 razy w tygodniu, a kawę z mlekiem uwzględnić do śniadania codziennie, to aby uzyskać maksymalną ilość punktów, wymóg by zapewnić również białko z mleka Wykonawca jest w stanie realizować poprzez zaplanowania kawy z mlekiem, która niewątpliwie zawiera białko z mleka. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że wówczas propozycja: kawa z mlekiem, pieczywo pszenno-żytnie lub pełnoziarniste, masło, wędlina lub ser biały, pomidor uzyskuje ocenę bardzo dobrą?

**Odpowiedź:** Patrz odpowiedź na pytanie nr 61.

Kawa z mlekiem, pieczywo pszenno-żytnie lub pełnoziarniste, masło, wędlina lub ser biały, pomidor uzyskuje ocenę bardzo dobrą przy śniadaniu.

**Pytanie 66**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco : śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza.

**Pytanie 67**

Czy Zamawiający wymaga 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? Wnosimy o modyfikacje w przypadku Klasyfikacji Diet, Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 68**

Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 69**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej, prócz diet pediatrycznych, celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

**Odpowiedź:** Tylko masło 82%.

**Pytanie 70**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

**Odpowiedź:** Nie dopuszcza.

**Pytanie 71**

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:** Przykładowe danie, które w swoim składzie zawiera warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko - kurczak gotowany w sosie jarzynowym, makaron, szpinak gotowany

**Pytanie 72**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

**Odpowiedź:** Tak, plus dodatek warzywny.

**Pytanie 73**

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

**Odpowiedź:** Zgodnie z zaleceniami z IZŻ.

**Pytanie 74**

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

**Odpowiedź:** Nie dopuszcza.

**Pytanie 75**

Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowania tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.

**Odpowiedź:** Nie u wszystkich pacjentów, jeśli taki pacjent jest hospitalizowany to ma zlecona dietę cukrzycową bezmleczną.

**Pytanie 76**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie warzyw mrożonych szczególnie w okresie jesienno-zimowym w ramach urozmaicenia? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

**Odpowiedź:** Tak, ale tylko w okresie zimowym.

**Pytanie 77**

Na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia, Zamawiający wymaga uwzględnienia w jadłospisie napojów fermentowanych typu: jogurt, maślanka, kefir. Prosimy o wyjaśnienie czy produkty tego typu mają być uwzględnione w zamian za zupę mleczną oraz czy mleczne napoje fermentowane mają być planowane tylko w przypadku diety ogólnej czy pozostałych diet również?

**Odpowiedź:** Produkty tj: kefir, jogurt, maślanka nie są uwzględniane w zamian za zupę mleczną, natomiast mogą być planowane np. do obiadu w postaci: sałaty z jogurtem, jako dodatek do obiadu dla wszystkich diet oprócz diety eliminacyjnej.

**Pytanie 78**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by diety planować zgodnie z zaleceniami IŻŻ w związku z czym kaloryczność ich powinna sięgać około 2000 kcal?

**Odpowiedź:** Zamawiający precyzyjnie określił kaloryczność poszczególnych diet w opisie przedmiotu zamówienia oraz w projekcie umowy ( § 2 ust. 7).

**Pytanie 79**

Zamawiający określił w Załączniku nr 1 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia, konkretną gramówkę wobec dań, dzięki której kaloryczność diet mieści się w granicy 2200-2300 kcal. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikacje gramówek na taką, która umożliwi bilansowanie diet zgodnie z zaleceniami IŻŻ, czyli około 2 000 kcal?

**Odpowiedź:** Zamawiającypodtrzymuje zapisy SWZ. Dobowe zapotrzebowanie kaloryczne dla diety musi spełniać wartości Kcal od 2200 do 2400.

**Pytanie 80**

Zamawiający określił w Załączniku nr 1 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 1., że w przypadku obiadów należy uwzględnić 2-3 razy w tygodniu dania półmięsne. Sugerujemy modyfikacje i uwzględnienie również dań z mięsa mielonego typu: zraziki, pulpety, klopsy, pieczenie, na wskutek czego dania półmięsne typu risotto, kaszotto, spaghetti ograniczyć do 1 raz w tygodniu co umożliwi zachować różnorodność posiłków.

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza: zraziki, pulpety, klopsy, pieczenie, natomiast nie dopuszcza kaszotto, itp.

**Pytanie 81**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający nie wymaga, ale dopuszcza ciepłą kolacje?

**Odpowiedź:** Dopuszcza dla podniesienia oceny w różnorodności posiłków.

**Pytanie 82**

Czy Zamawiający dopuszcza inne propozycje obiadowe niż wymienione w Załączniku nr 1 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dopuszcza.

**Pytanie 83**

Wykonawca wnosi o modyfikacje Załącznika nr 1 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 4., i nie powoływanie się na racje pokarmowe, które już od 2008 roku nie obowiązują.

**Odpowiedź:** Zamawiający modyfikuje pkt 4 Załącznika nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia oraz § § 2 ust. 15 wzoru umowy:

z:

1. „Wykonawca w związku z powyższym musi zatrudniać dietetyka posiadającego odpowiednie uprawnienia/kursy zakończone certyfikatem, który odpowiednio do rodzaju diety opracuje Wykaz dziennych norm racji pokarmowych wg grup produktów, ww. wykazy będą także załącznikami do umowy.”

na:

1. „Wykonawca w związku z powyższym musi zatrudniać dietetyka posiadającego odpowiednie uprawnienia/kursy zakończone certyfikatem, który na wniosek Zamawiającego przedstawi wartość odżywczą jadłospisu.”

**Pytanie 84**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia opisanych 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:** Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu szpitalnym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

**Pytanie 85**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

**Pytanie 86**

Klasyfikacji Diet, Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia, zostały określone dwa poziomy wartości energetycznej z podziałem na kobiety i mężczyzn, a także zwrócono uwagę, że przy ustalaniu wartości energetycznej pacjenta należy wziąć pod uwagę na jego stan zdrowia, w tym stan odżywienia, wiek, płeć, stan fizjologiczny, należna masę ciała oraz aktywność fizyczną. Wnosimy o wykreślenie tego zapisu, który jest nieadekwatny do żywienia zbiorowego. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczy i węglowodanów. To ile poszczególna dieta ma dostarczyć tych w/w składników zleży kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolita grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnią ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpitale nie udostępniają takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1778 kcal) i mężczyzn (2160 kcal) o małej aktywności fizycznej. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 87**

Wnosimy o modyfikacje zapisu Załącznika nr 1 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 1., odnośnie stosowania warzyw mrożonych tylko w okresie jesienno-zimowym i dopuszczenie serowania ich w całym roku kalendarzowym ze względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się zdecydowanie mniejszym odpadem pokonsupcyjnym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ, z uwzględnieniem udzielonych odpowiedzi.

**Pytanie 88**

Zamawiający w Załącznika nr 1 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 1., wymaga „wyliczania na życzenie Zamawiającego pozostałych diet pod względem składników odżywczych”. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga dostarczenia informacji na temat podstawowych składników odżywczych, tj, białko, tłuszcz i węglowodany?

Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji  o zawartości soli mineralnych,  a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli - "Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

* 1. wartość energetyczna; oraz
	2. ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."
	Z tego względu niemożliwe jest wykazanie zawartości innych składników odżywczych niż tych wymienionych w rozporządzeniu.

**Odpowiedź:** Zamawiający wymaga „wyliczania na życzenie Zamawiającego pozostałych diet pod względem wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

**Pozostałe zapisy SWZ pozostają bez zmian.**

 *Kierownik*

 *Działu Zamówień Publicznych*

 *Marzena Kolasa*