Pisz, dnia 05.06.2023 r.

**Samodzielny Publiczny**

**Zakład Opieki Zdrowotnej**

**Szpital Pisz**

**ul. Sienkiewicza 2**

**12-200 Pisz**

**Odpowiedzi na zapytania wykonawców dotyczące treści SWZ i załączników**

**Dotyczy:** **„Usługa w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Powiatowego w Piszu”**, P/8/2024.

Zamawiający informuje, że w terminie określonym zgodnie z art. 284 ust. 2 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019, poz. 2019 ze zm.) – dalej: ustawa Pzp, wykonawcy zwrócili się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, dalej: SWZ.

W związku z powyższym, zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

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

***Odp.: Szacunkowa wartość zamówienia wynosi 944 697,60 zł netto.***

1. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

*Odp.:* ***Zamawiający nie wyraża zgody. W ocenie zamawiającego wysokość kary umownej zawarta w projekcie umowy nie jest rażąco wysoka. Zgodnie z orzecznictwem Sądu Najwyższego oraz Krajowej Izby Odwoławczej jeżeli kara umowna jest równa bądź zbliżona do wartości zobowiązania wówczas to można ją uznać za rażąco wygórowaną. W ocenie zamawiającego powyższa przesłanka nie zachodzi.***

3. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i 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.

***Odp. Zamawiający informuje, że podtrzymuje dotychczasowe zapisy SWZ.***

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

***Odp.: Zamawiający nie posiada na dzień dzisiejszy wiedzy na temat planowanych remontów.***

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

***Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody.***

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

***Odp.:******Tak, zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom***

7. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

***Odp.: Zamawiający informuje, iż firma składająca ofertę jako profesjonalny Wykonawca, powinna przyjąć coroczny wzrost płacy minimalnej - jest to jednym z istotnych ryzyk każdego wykonawcy, który składając ofertę na usługę (uwzględniającą koszty pracy) winien to ryzyko wzrostu płacy minimalnej wkalkulować w zakresie dotyczącym 2024r. w rozmiarze zgodnym z informacjami dostępnymi w momencie składania oferty.***

8. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

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

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

***Odp. Zamawiający informuje, iż nie wyraża zgody na zmianę klauzul waloryzacyjnych zawartych w projekcie umowy.***

9. Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp:

„Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: 4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

Mając na względzie powyższe Zamawiający naruszył treść art. 433 pkt 4 Pzp nie wskazując minimalnej wartości lub wielkości świadczenia Wykonawcy o jakie może Zamawiający ograniczyć zamówienie w trakcie jego wykonywania.

Biorąc pod uwagę to, że ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie wyłącznie od liczby hospitalizowanych istnieje znaczne prawdopodobieństwo, w której liczba pacjentów będzie zdecydowanie mniejsza niż 26645 pełnych posiłków założone na niniejsze postępowanie i w związku z tym potencjalny wykonawcy będzie realizował niniejsze zamówienie ze stratą.

Zamawiający winien wskazać minimalny próg wykonania tej Umowy, jeżeli uzależnił zakres zamówienia od ilości pacjentów.

Wobec powyższego wnosimy o zmianę SWZ rozdział IV ust. 2 poprzez nadanie mu następującej treści: 2. Zakres zamówienia:

1. Średnia roczna ilość wynosi około 25 560 osobodni ; miesięcznie – 2 130 osobodni tj. 71 dziennie. Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy i służą do obliczenia ceny oferty (tj. ustalenia maksymalnego wynagrodzenia wykonawcy). Jednakże zmniejszenie rzeczywistej ilości zamawianych posiłków w stosunku do przewidywanej zamawianej ilości posiłków -25 560 pełnych posiłków, nie może być większe niż 20%.”

***Odp*.: *Zamawiający wskazuje minimalne wykonanie umowy. „Minimalna wartość zamówienai, która zostanie zamówiona podczas trwania umowy to 20% umowy. Zwarzywszy, że znana jest stronom specyfika działalności Zamawiającego, nie jest on w stanie zagwarantować wykorzystania ilości szacunkowej na cały okres trwania umowy”***

***Zamawiający dodał zapis w SWZ i Projekcie umowy****.*

10. Zgodnie z treścią art. 436 pkt. 3) projektowe postanowienia umowy muszą zwierać w szczególności łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. Nie określenie tego zapisu w umowie powoduje naruszenie przepisów ustawy. Dlatego zwracam się z prośbą o dopisanie do § 10 projektu umowy zapisu o następującej treści: „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości umowy określonej w §8 ust. 1 projektu umowy”

***Odp.: Zamawiający dodał zapis do Umowy: Łączna maksymalna wartość kar umownych, którą mogą dochodzić strony – 30 % wartości umowy określonej w § 8*.**

11. Czy Zamawiający wymagając w punkcie IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA by pracownicy wykonawcy mieli aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne szkolenia wewnętrzne z realizacji GHP/GMP i HACCP. W tym celu zamawiający żąda oświadczenia, że te osoby takie badania i szkolenia posiadają. Wykonawca załączy własne oświadczenie zawierające wymagane informacje. Na potwierdzenie czy te dokumenty mają być dołączone do oferty?

***Odp.: Oświadczenie jest na wezwanie. Zapis w SWZ rozdział IX.***

12. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

***Odp.: Zamawiający nie posiada takich informacji.***

13. Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

***Odp.: Zamawiający nie ma informacji aby pomieszczenia nie spełniały zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.***

14. Wnosimy o wykreślenie paragrafu 15 umowy dzierżawy w zakresie naliczenia kwoty 50.000 zł tytułem zryczałtowanego odszkodowania za spowodowaną stratę. Zamawiający nalicza karty umowne za realizację usługi żywienia lub jej braku, co stanowi elementem umowy na usługi.

Rozwiązanie umowy może nastąpić z tytułu wypowiedzenia przez strony co powoduje, iż zapis staje się bezpodstawny. Ponadto Zamawiający nie powinien naliczać kary umownej za dzierżawę z powodu nieprawidłowości w umowie na usługi.

***Odp.: Zamawiający nie wykreśli paragrafu 15.***

15. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na rozdział i dystrybucję posiłków?

***Odp.: Spełniają wymagania.***

16. Uprzejmie prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów za zużycie mediów za rok 2023 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące oraz kosztów przeglądów technicznych/konserwatorskich innych opłat, którymi był obciążany dzierżawca

***Odp.: Koszt zużycia mediów za rok 2023 w tym: energia elektryczna, zimna woda, ciepła woda, odprowadzenie ścieków.***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Miesiąc | Kwota |  |
| 1. | Styczeń | 2434,72 |  |
| 2. | Luty | 2522,14 |  |
| 3. | Marzec | 2848,55 |  |
| 4. | Kwiecień | 2660,12 |  |
| 5. | Maj | 2656,48 |  |
| 6. | Czerwiec | 2416,56 |  |
| 7. | Lipiec | 2131,81 |  |
| 8. | Sierpień | 2512,73 |  |
| 9. | Wrzesień | 2379,88 |  |
| 10. | Październik | 2996,24 |  |
| 11. | Listopad | 2660,02 |  |
| 12. | Grudzień | 2640,47 |  |
|  | RAZEM | 30859,72 |  |

Kwota 30859,72 : 12 m-cy = 2571,64 zł – średni miesięczny koszt zużycia mediów za rok 2023

17. Jaka była ilość żywionych miesięcznie w ostatnich 12 miesiącach?

***Odp.: 2130 osobodni. Informacje zawarte w SWZ.***

18. jaka jest obecnie ilość pracowników dystrybuujących posiłki?

***Odp.: Obecnie jest zatrudnionych 4 pracowników.***

19. Czy Zamawiający wyraża zgodę na połączenie transportu:

- śniadanie z II śniadaniem

- obiad z podwieczorkiem, kolacją i dodatkiem nocnym dla cukrzyków?

***Odp.: Zamawiający wyraża zgodę.***

20. Czy Zamawiaj jacy wyraża zgodę na korektę posiłków – propozycja zmiany godzin:

- śniadania z 6:00 na 5:00

- obiady z 10:00 na 8:30

- kolacje z 15:00 na 10:30

***Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody.***

21. Czy Zamawiający przewiduje zmianę okresu wypowiedzenia umowy z 3-miesięcznego na 1-

miesięczny?

***Odp.: Umowa może być rozwiązana przez zgodne oświadczenie obu Stron, lub za trzymiesięcznym, swobodnym jej wypowiedzeniem składanym drugiej stronie w formie pisemnej.***

22. Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji z tyt. wskaźnika GUS (nie może nastąpić wcześniej niż po 12 miesiącach) praktycznie uniemożliwia waloryzację z tego tytułu (umowa na 12 miesięcy).

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. ”. Wnosimy zatem o zmianę dot. Waloryzacji, która nie może nastąpić wcześniej niż po 6 miesiącach.

***Odp.: Zamawiający zmienił zapisy SWZ.***

23. Zamawiający w rozdz. IV SWZ pkt 2 ppkt 37 oraz 39 pisze: „Zamawiający wymaga przedstawienia opisu kuchni centralnej, z której dostarczane będą posiłki. Zamawiający wymaga zapewnienia władania tą kuchnią przez okres obowiązywania umowy. Wykonawca załączy własny dokument zawierający wymagane informacje” oraz „Zamawiający wymaga opisu systemu dystrybucji posiłków i używanego do ich dystrybucji sprzętu (np. konkretnych termoportów, GN).

Wykonawca załączy własne oświadczenie zawierające wymagane informacje”. Prosimy o informację na jakim etapie Zamawiający żąda przedłożenia w/w dokumentów: do oferty od każdego w Wykonawców czy ma je przedstawić Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana (tzn. po wyborze najkorzystniejszej oferty), a tym samym Zamawiający nie wymaga dołączenia w/w dokumentów do oferty ?

***Odp.: Zamawiający wezwie wykonawcę najwyżej ocenionego.***

24. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych.

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

***Odp.: Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie.***

25. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

***Odp.: Jadłospis dekadowy przekazywany do zatwierdzenia powinien zawierać diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową.***

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

***Odp.: Jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SIWZ.***

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

***Odp.: Zamawiający nie wymaga.***

28. 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.

***Odp.: Zamawiający wyraża zgodę.***

29. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

***Odp.: Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ.***

30. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

***Odp.: Zamawiający dokonał aktualizacji.***

31. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

***Odp.: Zamawiający dokonał aktualizacji.***

32. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być

zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

a) w przypadku diety 3 posiłkowych

śniadanie 30-35%,

obiad 35-40%,

kolacja 25-30%,

b)w przypadku diet 5-posiłkowych

śniadanie 25-30%,

II śniadanie 5-10%,

obiad 30-35%,

podwieczorek 5-10%,

kolacja 15-20%?

***Odp.: Zamawiający potwierdza.***

33. 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%.

***Odp.: Zamawiający dopuszcza odchylenia +/- 5%.***

34. 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”.

***Odp.: Zamawiający nie dopuszcza.***

35. Czy Zamawiający potwierdza, że gramatura potraw zawarta w SWZ IV OPZ jest gramaturą przykładową?

***Odp.: Zamawiający potwierdza.***

36. Ile posiłków powinna mieć dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajalnymi węglowodanów?

***Odp.: Dieta powinna mieć 3-5 posiłków.***

37. W SWZ rozdział IV OPZ Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku Normy Wyżywienia dla Zakładów Służby Zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Wnosimy o modyfikacje punktu aby obowiązkiem Wykonawcy było sporządzenie posiłków zgodnie z obecnie funkcjonującymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są 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. NIZPPZH 2020r.

***Odp.: Zamawiający wymaga sporządzania posiłków zgodnie z obecnie funkcjonującymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia***

38. 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?

***Odp.: Zamawiający wymaga.***

39. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w pkt. 7 OPZ zapisu określającego pozostałe dni świąteczne.

***Odp.: Zamawiający nie ma takiego zapisu W pkt. 7.***

40. Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności I Żywienia? Wykonawca w zał. 2 do SWZ zawarł informację, że w diecie podstawowej nie zaleca się podawania produktów wzdymających (fasoli, grochu). Jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi o urozmaiceniu i stosowaniu produktów ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno- Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

***Odp.: Zamawiający zgadza się na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności I Żywienia***

Zamawiający informuje o zmianie terminu składania ofert w związku z wprowadzonymi zmianami w SWZ, Dietach i projekcie umowy. Wprowadzone zmiany w kolorze czerwonym.