

Zbiorne odpowiedzi na pytania

**Usługa cateringowa – przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla potrzeb pacjentów przebywających w SPZZOZ Szpital w Ilży z uwzględnieniem diet i kaloryczności**

1. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym 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. NIZP- PZH 2020r.?

**Odp Zgodnie z aktualnymi wymaganiami IŻŻ**

2. Wnosimy o modyfikację załącznika nr 2 do SWZ, 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 %, a w przypadku diet 5 posiłkowych śniadanie 25-30 %; II śniadanie 5-10 %; obiad 35-40%, podwieczorek 5-10%; kolacja 15-20%.

**Odp. Zamawiający nie uwzględnił 3 posiłków. Zgodnie z zapisem SWZ**

3. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikację Załącznika nr 1 do SWZ, 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. Zgodnie z zapisem SWZ.**

4. Wnosimy o modyfikację Załącznika nr 1 do SWZ, aby dieta lekko strawna z ograniczeniem tłuszczu zawierała zgodnie z zaleceniami IŻŻ 30-50g tłuszczu na dobę.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ**

5. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że pacjenci ZOŁu mają mieć diety 5-posiłkowe?

**Odp. Tak**

6. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej na wszystkie diety celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

**Odp. Tak.**

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

**Odp. Tak**

8. 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. Była planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

**Odp. Nie, jeśli ilość dodanych warzyw odpowiada ilości zapisanej w SWZ.**

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

**Odp. Zamawiający dopuszcza planowanie potraw tego typu jednak nie dopuszcza wykorzystania mrożonych potraw z uwagi na ich niską jakość.**

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

**Odp. Zamawiający dopuszcza dzienne odchylenie wartości energetycznej i odżywczej na poziomie +/- 5%.**

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

**Odp. Na obecną chwilę Zamawiający nie uwzględnia wdrożenia w/w systemu.**

12. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania obiadów w takiej konfiguracji, 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.

**Odp. Zamawiający dopuszcza planowanie jadłospisów 14-dniowych, zgodnie z podaną propozycją jednak pod warunkiem, że będą one zgodnie z założeniami diet wymaganych w określonych jednostkach chorobowych, zgodnie z zał.1 SWZ.**

13. Na podstawie pkt 3., Część VI, Specyfikacji Warunków Zamówienia, Zamawiający wymaga by jadłospisy zawierały wagę części składowych poszczególnych posiłków (g). Wnosimy o modyfikację zapisu i ograniczenie jadłospisów do zawarcia informacji na temat nazewnictwa i gramatury potraw/dań oraz dobową wartość odżywczą (białko, tłuszcze, węglowodany), kaloryczną oraz wykaz występujących alergenów. Bazując na doświadczeniu dołączenie gramatury każdego produktu wchodzącego w skład potrawy/dania spowoduje, że jadłospis będzie nieczytelny, niemożliwy do przeanalizowania. Wykonawca proponuje udostępnienie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę wraz z ich składem.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

14. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie wykazu diet jakich Zamawiający wymaga do przekazania celem akceptacji jadłospisu.

**Odp. Zamawiający wymaga przedstawienia wszystkich diet okresowych do akceptacji.**

15. Zamawiający na podstawie pkt 4., Część VI, Specyfikacji Warunków Zamówienia, wymaga udzielenia informacji o ilości innych składników odżywczych (kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, witaminy, składniki mineralne) każdorazowo na życzenie Zamawiającego. 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:
- a) wartość energetyczna; oraz
  - b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."Z tego względu niemożliwe jest wykazanie rzeczywistej zawartości wymaganych przez Zamawiającego substancji odżywczych w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

16. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że na podstawie pkt 5., Część VI, Specyfikacji Warunków Zamówienia, Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek, gdy przedstawiony jadłospis jest niezgodny ze Specyfikacją Warunków Zamówienia?

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

17. 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.

**Odp. Tak.**

18. Na podstawie pkt 9., Część VI, Specyfikacji Warunków Zamówienia, wymóg uwzględnienia tradycyjnych potraw i wyrobów cukierniczych dotyczy wszystkich diet czy tylko diety podstawowej? Ze względu na to, iż przeciwwskazania dotyczące niektórych produktów w poszczególnych dietach mogą stanowić utrudnienia w realizacji tego zapisu, Wykonawca prosi o zmianę zapisu na taki, aby realizacja żywienia dietetycznego, które jest częścią leczenia były ponad światopoglądowe i religijne wymagania i w przypadkach, w których nie ma możliwości lub jest trudność zachowania postów potrawy czy produkty mięsne nie dyskwalifikowały jadłospisów dla konkretnych diet.

**Odp. Wykonawca jest zobowiązany do takiego planowania jadłospisów aby produkty i technologie przygotowania potraw były zgodne z założeniem diet stosowanych w poszczególnych jednostkach chorobowych. Zgodnie z zapisem SWZ.**

19. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy zbożowej na mleku również do kolacji?

**Odp. Nie**

20. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że przedstawione propozycje II śniadań i podwieczorków w pkt 10., Część VI, Specyfikacji Warunków Zamówienia, są przykładowe i dopuszcza się inne proponowane przez Wykonawcę celem urozmaicenia?

**Odp. Tak, pod warunkiem, że będą zgodne z założeniem diet stosowanych, Zał. 1 SWZ.**

21. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowanie 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.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ. Należy stosować produkty odpowiednie dla pacjentów z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

22. Czy zupa mleczna wymagana jest codziennie w dietach?

**Odp. Tak**

23. Zamawiający wymaga, by cukier do napojów dostarczany był w jednorazowych opakowaniach. Wnosimy o modyfikację, by napoje dostarczane były już z dodatkiem cukru na oddziały lub cukier osobno w opakowaniu zbiorczym

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

24. Czy Zamawiający wyraża zgodę na podawanie słodzonego kompotu?

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

25. Zamawiający wymaga, by warzywa do śniadania i kolacji były planowane w ilości 100 g. Wnosimy o korektę w przypadku sałaty i planowanie jej o gramaturze 20 g ze względu na jej masę oraz objętość, ponieważ 100 g to około 1/2 główki sałaty

**Odp. Zamawiający zgadza się na korektę.**

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

**Odp. Nie**

27. Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowane na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

28. Czy Zamawiający wyklucza stosowanie wszystkich konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Wykluczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, znacznie ograniczy możliwości urozmaicenia jadłospisów.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

29. Czy Zamawiający wyklucza stosowanie wszystkich konserw, w tym konserw rybnych? Wykluczenie wyżej wymienionych produktów, zwłaszcza w okresie wiosenno-letnim, znacznie ograniczy możliwości urozmaicenia asortymentu.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

30. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie do planowania wędlin, pasztetów, parówek o mięsności min. 70%. Spełnienie wymagania zawartego w SWZ min. 90% mięsności znacznie utrudni zapewnienie urozmaicenia jadłospisu, a w przypadku pasztetu wręcz uniemożliwi jego zaplanowanie.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

31. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania dżemu oraz miodu również do kolacji, co pozwoli zapewnić większe urozmaicenie jadłospisu.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ**

32. Wykonawca zwraca się z prośbą o obniżenie wymaganej planowanej porcji dżemu na min. 50 g / osobę. Modyfikacja zapisu znacznie ułatwi planowanie produkcji, a przy tym pozwoli na spełnienie zaleceń IŻŻ dotyczących ograniczania podaży cukrów

prostych, gdyż standardowo dżemy w opakowaniach jednostkowych ważą 25 g.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

33. Czy Zamawiający wymaga planowania owoców codziennie?

**Odp. Nie, jednak proszę uwzględnić owoce tylko do II śniadania.**

34. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie, jakie posiłki są wymagane w przypadku diet 4-posiłkowych. Czy czwarty posiłek powinien zostać wydany w formie II śniadania czy podwieczorku?

**Odp. Zgodnie z Zał. 2 SWZ, II śniadanie.**

35. Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację Załącznika nr 1 do SWZ „Oznaczenie diet” poprzez dopisanie przy każdej diecie wymaganej ilości posiłków, co znacznie ułatwi interpretację zapisów SWZ.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

36. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kakao z mlekiem zamiennie z kawą zbożową z mlekiem do śniadania lub kolacji?

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

37. Proszę o udzielenie informacji ilu pacjentów średnio miesięcznie było żywionych w szpitalu w okresie od 09.23 do 08.24r.

**Odp. Średnia ilość pacjentów miesięcznie wynosiła : 2670.**

38. Proszę o udzielenie informacji czy dla wszystkich pacjentów posiłki mają być dostarczane w opakowaniach jednorazowych w zgrzewie?

**Odp. Tak.**

39. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje przeprowadzenie remontu oddziałów, zamykanie lub otwieranie oddziałów.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

40. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej

wysokości i z jakiego tytułu?

**Odp. Nie**

41. Proszę o udzielenie informacji czy oddział Ginekologii Jednego Dnia ma wszystkie posiłki (śniadanie, obiad, kolacja, II śniadanie , podwieczorek).

**Odp. W zależności od diet.**

42. Jaka jest średnia ilość opakowań jednorazowych który zamawiający potrzebuje jako rezerwę?

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

43. Proszę o informacje kto ponosi koszt za opakowania jednorazowe na rezerwę?

**Odp. Wykonawca**

44. Proszę o informację kto, o której i w jaki sposób będzie zgłaszał korekty.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

45. W SWZ w Rozdziale VII Pozostałe wymagania w ust. 2 Zamawiający wymaga wykazania się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym na wypadek awarii, spełniającym stosowne wymagania sanitarne, znajdującym się w odległości nie większej niż maksymalnie 60 min. Wnosimy o zmianę tego zapisu na odległość w kilometrach. Kilometry to obiektywna i stała miara odległości, która nie zmienia się w zależności od warunków ruchu drogowego, pogody czy pory dnia. Czas dojazdu natomiast może być zmienny i zależny od wielu czynników, co może wprowadzać niejasności. Odległość w kilometrach można łatwo sprawdzić na podstawie map i narzędzi do planowania tras, takich jak GPS. W przypadku czasu dojazdu konieczne jest uwzględnienie warunków na drodze, co może utrudniać weryfikację zgodności z wymaganiami. W przypadku przetargu, podanie odległości w kilometrach pozwala na bardziej obiektywne porównanie ofert. Czas dojazdu może różnić się między oferentami ze względu na różne trasy, a także warunki drogowe, co może wpłynąć na niekorzystne lub nierówne ocenianie. Odległość w kilometrach jest wartością niezmienną, niezależnie od czynników zewnętrznych. Czas dojazdu może ulegać znacznym wahaniom w zależności od pory dnia, korków, wypadków, czy warunków pogodowych, co mogłoby powodować niestabilność w realizacji dostaw.

Tym samym, miara odległości wyrażona w kilometrach jest bardziej obiektywna, stała i precyzyjna, co ułatwia zarówno proces oceny, jak i realizacji zamówienia.

**Odp. Zgodnie z informacją o zmianie SWZ DZP-15-2024 z dn. 01.10.2024.**

46. Zgodnie z zapisem SWZ Część XV Podmiotowe środki dowodowe, wymaga na wezwanie dokumenty potwierdzające wdrożenie systemu HACCP lub systemów jakości ISO 22000; ISO 14001; ISO 9001. Prosimy o potwierdzenie, iż do oferty należy załączyć certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

47. W załączniku nr 2 do SWZ Zamawiający określił % podział pokrycia zapotrzebowania energetycznego, prosimy o potwierdzenie, że w Formularzu ofertowym Załącznik nr 3 do SWZ Wykonawca ma dokonać podziału ceny na śniadanie i II śniadanie, obiad i kolację taki jak podziału kalorycznego, czyli śniadanie 35%, obiad 40%, kolacja 25%.

**Odp. 30% - śniadanie z II śniadanie, 50% - obiad z podwieczorkiem, 20% - kolacja z posiłkiem nocnym.**

48. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy. W celu umożliwienia skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

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

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%.

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

49. 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 dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**Odp. Zamawiający dopuszcza na zatrudnienie na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności wynikających z przyczyn losowych**

50. 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)

**Odp. Zgodnie z SWZ obowiązek zatrudnienia na podstawie umowy o pracę dotyczy wyłącznie osób wykonujących pracę w sposób określony ustawie z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy.**

51. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% 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. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

**Odp. Zgodnie z zapisem SWZ.**

**Zatwierdził**