L.dz.TP/…………/2020 Wodzisław Śl., 17.12.2020r

Do: Oferenci biorący udział

w postępowaniu na

„Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia

pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały”

nr sprawy 29 /ZP/ 20

Dyrekcja Powiatowego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim informuje, że do w/w postępowania wpłynęły następujące pytania:

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający zawarł w SIWZ w rozdziale VIII kryteria oraz zasady oceny oferty w kryterium ”b) Wysokość odpisu na PFRON (IPwp) - maksymalnie 20 pkt

Zamawiający przyzna punkty w tym kryterium w następujący sposób:

1) 70.000 zł – 0 pkt,

2) 80.000 zł – 10 pkt

3) 90.000 zł – 20 pkt”

wartości rocznej? Czyli Wykonawca musi wskazać odpis na PFRON na okres 12 miesięcy?

**Odpowiedź: Należy wskazać wartość roczną**

1. 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.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody**

1. Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.

Zamawiający w SIWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zgodnie z art. 22 ust.1a ustawy Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycja w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SIWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

„Wykonawca spełni warunki udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej określonych w pkt 3.3 SIWZ, jeżeli wykaże ,że w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje minimum trzy usługi przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla min 120 pacjentów szpitala dziennie, o wartości brutto minimum q.000.000,00 złotych rocznie każda oraz załączy dowody potwierdzające, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie?

**Odpowiedź: Zamawiający określił w Rozdziale IV SIWZ warunki udziału w postępowaniu.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie iż na potwierdzenie wymogu złożenia „Certyfikat, świadectwo, decyzję, opinię lub inny dokument potwierdzający wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego” należy załączyć certyfikat ISO 22000 wydany przez zewnętrzną jednostkę uprawnioną do akredytacji na kuchnię w której będą przygotowywane posiłki ?

**Odpowiedź: Tak, należy załączyć certyfikat**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż jako zaświadczenie o posiadaniu stosownych kwalifikacji zawodowych i szkolenia (BHP i HACCP), które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności z przygotowaniem i transportem posiłków, wtrącające będzie zaświadczenie Wykonawcy w tym zakresie?

**Odpowiedź: Tak**

1. Z treści art. 36b 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 oraz załączania oświadczenia 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:Tak, dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności**

**udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach**

**niskiej ceny**

1. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 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

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody**

1. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorze umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen konsumpcyjnych według obwieszczenia Prezesa GUS ogłoszonego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalone na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym”. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej STrony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego.

Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody**

1. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

**Odpowiedź:Tak**

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

**Odpowiedź: Tak, jeżeli usunięcie uchybienia nie spowoduje opóźnienia w wydawaniu posiłków.**

1. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5º

**Odpowiedź: Z**amawiający nie wyraża zgody

1. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „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”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. wchodzi 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 Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona).

**Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ**

1. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni"

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody**

1. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.

**Odpowiedź: Zamawiający umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert**

1. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycja poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

* 1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
  2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
  3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody**

Pytania dotyczące dietetyki:

W wielu miejscach SIWZ Zamawiający określa pełną odpowiedzialność Wykonawcy za stosowanie się i bezwzględne przestrzeganie zaleceń IŻŻ i innych organów. W związku z powyższym zwracamy uwagę, że niektóre z wymagań Zamawiającego są w sprzeczności z zaleceniami (normami) żywieniowymi i dlatego prosimy o zmianę zapisów i doprecyzowanie oczekiwań.

1. Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:

Zamawiający wymaga następujących kaloryczności dla diet: podstawowa 2200-2500 Kcal; diety lekkostrawne 2400 Kcal; wątrobowa, niskocholesterolowa, wrzodowa, żołądkowa – 2200-2400 Kcal itd.

Ze wzg. na to , iż w szpitalu przebywają osoby różnej płci i wieku (podział na grupy) należy obliczyć średnioważoną rację pokarmową.

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 średnio 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, małoprawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępniają takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemlańskiego [56].W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający określił kaloryczność diety podstawowej , diet lekkostrawnych, wątrobowej, niskocholesterolowej, wrzodowej i żołądkowej powyżej zalecanych przez IŻŻ norm kalorycznych

• Czy ze wzg. na prewencje otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa , diety lekkostrawne, z modyfikacjami (wrzodowa, wątrobowa, żołądkowa, niskocholesterolowa i inne) miały 2000 kcal, białko stanowiło 15-20 % wartości energetycznej, tłuszcze do 30 % (w tym tłuszcze nasycone nie więcej niż 10 %) a węglowodany uzupełniały pozostałą część dobowej wartości energetycznej?

• Jaka kaloryczność ma mieć dieta dla dzieci? W jakim wieku są żywione dzieci? Od tego zależy wysokość kaloryczna na jaka należy planować jadłospisy.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę kaloryczności poszczególnych diet. Dla dzieci wyznaczona jest wielkość porcji, bo nie jest znany wiek dzieci które będą przyjęte, a oddział pełni dyżury całodobowe.**

2. Nomenklatura diet zwarta w SIW Zamawiającego jest inna niż zalecana przez Instytut Żywności i Żywienia w literaturze na którą powołuje się Zamawiający i zawarta w „ Podstawach naukowych żywienia w szpitalach”.

• Czy Zamawiający zgodzi się na zmianę nazewnictwa diet na zgodną z zaleceniami IŻŻ czyli dieta lekko strawna na dietę łatwo strawna; dieta wątrobowa i trzustkowa na dietę niskotłuszczową, dieta wrzodowa i żołądkowa na dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych ; niskocholesterolowa na dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych; dieta cukrzycowa na dietę z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów; dieta ścisła na dietę kleikową; dieta niskokaloryczna na diete ubogokaloryczną?

**Odpowiedź: W szpitalu obowiązuje nomenklatura diet zgodna z zaleceniami IŻŻ.**

3.Czym wg zmawiającego różni się wg Zamawiającego dieta VI wrzodowa od diety VII żołądkowej? Wg literatury na którą powołuje się zamawiający obecnie te dwie diety powinny nosić jedną nazwę j/w. Prosimy o połączenie tych dwóch diet i zmianę nazwy j/w .

**Odpowiedź: W zestawieniach w chwili obecnej posługujemy się nazewnictwem dieta VI-dieta**

**lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żałądkowych, dieta**

**VII- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.** **Diety wrzodowa i żoładkowa**

**zostały połączone**

4.Czym wg zmawiającego różni się wg Zamawiającego dieta wątrobowa od diety trzustkowej? Wg literatury na którą powołuje się zamawiający obecnie te dwie diety powinny nosić jedną nazwę dieta niskotłuszczowa. Prosimy o połączenie tych dwóch diet i zmianę nazwy j/w .

**Odpowiedź: Dieta trzustkowa jest dietą indywidualną w zależności od stanu**

**pacjenta zostaje ustalony jadłospis z kuchnią, dlatego jest wyszczególniona.**

5 .Zamawiający wymaga dla diety wątrobowej 50-70g tłuszczu co jest niezgodne z zaleceniami IŻŻ,

„Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (niskotłuszczowa)- w diecie tej stosuje się ograniczenie ilości tłuszczu do 45-50 g na dobę. Obniżając ilość tłuszczu zwiększa się udział białka i węglowodanów w diecie.”

• Prosimy o zmianę zapisu na zgodny z IŻŻ czyli obniżenia ilości tłuszczu w diecie wątrobowej i trzustkowej na 45-50g na dobę

**Odpowiedź: Ilość tłuszczu jest zgodna z zaleceniami IŻŻ bo nie znamy wagi pacjenta, który**

**ewentualnie będzie na tej diecie. Nie wyrażamy zgody na żadne obniżanie wartości odżywczej ani**

**ilości białka, tłuszczu i węglowodanów.**

6.W diecie niskokalorycznej Zamawiający wymaga kaloryczności na poziomie 800-1500 Kcal

Dieta ubogoenergetyczna- " Dieta o bardzo niskiej zawartości energii jest przeciwwskazana przy występowaniu niektórych schorzeń (tj. m.in. choroby serca, choroby naczyń mózgowych, uszkodzenia wątroby, nerek, cukrzyca insulinozależna i niektóre przypadki cukrzycy insulinozależnej). Dlatego też chorym hospitalizowanym nie powinno się podawać diet o zbyt restrykcyjnym ograniczeniu wartości energetycznej. Najlepiej aby dieta taka charakteryzowała się wartością energetyczną przynajmniej 1200 kcal/dobę".

• Prosimy o zmianę zapisu na zgodny z zaleceniami IŻŻ wykazanymi w literaturze na która powołuje się Zamawiający czyli kaloryczność w diecie niskokalorycznej na1200-1500 Kcal oraz zmianę nazewnictwa na zalecane.

**Odpowiedź:** **Dietę niskokaloryczną określimy w przypadku każdego pacjenta- jest to też**

**indywidualna sprawa, według wskazań lekarza. Jedne diety są bardziej restrykcyjne inne mniej.**

7. Zamawiający określił wymagania kaloryczne dla diety papkowatej, płynnej wzmocnionej i do żywienia przez sondę 2500-28000 Kcal

Prawidłowo zbilansowana dieta płynna wzmocniona (także do żywienia przez zgłębnik tzw. Sond ) powinna zawierać 1 Kcal w 1ml. Określona przez Zamawiającego kaloryczność 2500-2800 Kcal przy założeniach pojemności 3x500 ml jest niemożliwa do spełnienia. Jogurt owocowy 150 g to kalorycznośc rzedu około 100 Kcal , sok owocowo-warywny to kaloryczność rzędu około 50 kcal w 100 ml. Podanie soku 330 ml i jogurtu 150 ml nie uzupełnia kaloryczności do wymaganej wielkości.

• Prosimy o zmianę zapisów na zgodne z zaleceniami IŻŻ i wytycznymi dotyczącymi diet o zmienionej konsystencji, czyli obniżenie kaloryczności lub zwiększenie ilości i wielkości porcji do podania.

**Odpowiedź:** **Diety płynne, papkowate, sondy są dla nas szczególnie ważne gdyż zazwyczaj firmy**

**wysyłają zmiksowaną zupę. Jeśli będzie odpowiedni skład tych diet wtedy osiągnie się 2500 kcal.**

8. Zamawiający wymaga w 14 dniowym jadłospisie podazy 11 razy mięso , 2 razy rybę i 1 raz potrawy bezmięsnej. Ze wzg na zalecenia IŻZ na ogólne ograniczenie i podawanie mięsa prosimy o zmianę zapisów na 10 x mięso , 2 razy potrawę bezmięsną (z białkiem zwierzęcym) i 2 razy ryba. Pozwoli to na łatwiejsze planowanie i kontrolowanie jadłospisów w okresach tygodniowych a tym samym przybliży Zamawiającego do zaleceń IŻŻ.

**Odpowiedź: Nie wyrażamy zgody na zmiany.**

9. Czy Zamawiający dopuszcza do diet cukrzycowych stosowanie ryżu brązowego i makaronu razowego? Zrozumiałym jest zakaz i wykluczenie ryżu białego i makaronu pszennego ze wzg. na wysoki IG . IŻŻ dopuszcza dla tej diety ryz brązowy i makaron razowy.

**Odpowiedź:** **Dopuszczamy stosowanie ryżu brązowego i makaronu razowego. Jednak**

**nigdy nie otrzymaliśmy takiej propozycji, a na nasze prośby, żeby zastosować makaron razowy**

**lub ryż brązowy dostaliśmy odpowiedź odmowną.**

10. Diety cukrzycowe (cukrzycowo-wątrobowe) itp. – Zamawiający w tych dietach wymaga aby planowane było zawsze mięso lub ryba do posiłku obiadowego (niemielone). Zwracamy uwagę na monotonię w tej diecie jeśli faktycznie zostanie zaplanowanie codziennie mięso lub ryba w kawałku. Czy Zamawiający dopuszcza mięso mielone w celu urozmaicenia i zapobiegnięciu monotonii.

**Odpowiedź:** **W wypadku podania porcji mięsa lub ryby w całosci łatwiej nam**

**określić ilość kalorii jaką pacjent spożył, jeśli będzie to pulpet z mielonego mięsa nie znając**

**składu całość kalorii zostaje zawyżona.**

11.Czym podyktowany jest zapis ze w diecie cukrzycowej powinno być mięso, ryba – niemielona?

**Odpowiedź: Jak wyżej**

12. Dieta ścisła – w opisie diety Zamawiający wymaga podaży 3x kleik ryżowy na wodzie oraz 1 op sucharek. Jakiej wielkości opakowania (gramaturowo) Zamawiający wymaga ? Dostępne w handlu są sucharki o gramaturze 285-290 g co wydaje się bardzo dużą ilością dla jednego pacjenta na 1 dzień.

• Prosimy o określenie ile gramów kleiku i ile gramów sucharów wymaga Zamawiający na 1 pacjenta na 1 dzień lub na 1 posiłek.

**Odpowiedź:** **Na jeden posiłek podajemy 100 g sucharków i 1 porcję gotowego kleiku.**

**Dlatego paczka sucharków musi mieć wagę 290 g.**

13. Zamawiający do zabielania wszystkich zup i sosów oraz jako dodatek do past w tym twarogowych wymaga stosowania śmietany 12 % tł. Wykonawca zwraca uwagę , że zapis ten stoi w sprzeczności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia określonych w „ Zasadach prawidłowego żywienia w szpitalach” , ponieważ śmietana (produkt ukwaszony)jest produktem dozwolonym tylko dla diety podstawowej.

• Prosimy o zmianę zapisu na uwzględniający zalecenia IŻŻ np. ze Wykonawca do zabielania zup będzie używać śmietanki słodkiej lub mleka zgodnie z zaleceniami każdej z diet.

**Odpowiedź:** **Nie zostanie zmieniony zapis, gdyż jest stosowana tak minimalna**

**ilość śmietany, że nie zaszkodzi pacjentom. Jeśli będzie dieta restrykcyjna zostanie opisana,**

**wtedy zastosujemy pasty twarogowe z mlekiem.**

14. Zamawiający zastrzega sobie , że seler nie może znajdować się w składzie jarzynek dla diet. Ogranicza to asortyment warzyw dla diet. Seler jest alergenem i dla ludzi ze stwierdzoną alergią na ten produkt nie powinien być stosowany. Jednakże nie dotyczy to ludzi bez stwierdzonej alergii czy nietolerancji w żaden sposób nie powinien o być ograniczany. Seler stanowi cenne źródło składników mineralnych. Żadne normy nie określają ani nie ograniczają ilości selera w diecie. Prosimy o wykreślenie tego zapisu

**Odpowiedź:** **Dopuszczamy niekiedy zastosowanie seleru w jadłospisach, ale często**

**zdarzają się reakcje alergiczne o których pacjenci nawet nie wiedzą, więc wolimy**

**go wyeliminować z jadłospisu.**

15.Zamawiajacy wymaga aby posiłki zaplanowane w jadłospisie zawierały określone ilości produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych zalecanych przez IŻŻ (pkt 3.3). Zgodnie z obowiązującymi zaleceniami IŻŻ od 2008 roku nie obowiązują zalecane racje pokarmowe.

• Prosimy o zaktualizowanie zapisu poprzez wykreślenie słów „ oraz zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia”.

**Odpowiedź:** **Nie wyrażamy zgody na zmianę zapisów.**

16. W punkcie 3.5 Zamawiający nie dopuszcza stosowania konserw, półproduktów oraz produktów konserwowych. Wykonawca zwraca uwagę że np. budyń, kisiel, galaretka owocowa, kawa zbożowa instant, to także półprodukty, które Zamawiający wymienia np. w wykazie minimalnych gramatur.

• Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie tych półproduktów czy kategorycznie zakazuje stosowania jakichkolwiek półproduktów nawet tych wymienionych powyżej?

• Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie konserw typu groszek konserwowy, kukurydza konserwowa , ogórki konserwowe itp. Do sałatek czy innych potraw dla diety podstawowej?

**Odpowiedź: Wymienione produkty dopuszczamy do stosowania.**

17. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie specjalistycznych półproduktów, gotowych produktów dla diety bezglutenowej i innych diet specjalistycznych (np. kotlety sojowe) produkowanych w warunkach i sposobem eliminującym alegren gluten?

**Odpowiedź:** **W wypadku diet bezglutenowych, wegetariańskich dopuszczamy**

**stosowanie specjalistycznych półproduktów**

18. Czy Zamawiający dopuszcza dla diet indywidualnych (np. wegetariańska i inne rzadkie) stosowanie półproduktów mrożonych lub chłodzonych typu pierogi, kopytka, kotlety sojowe i inne w celu urozmaicenia jadłospisu?

**Odpowiedź:** **Dla diet indywidualnych dopuszczamy stosowanie półproduktów**

**mrożonych typu pierogi, kotlety sojowe itp**

19. Zamawiający wymaga wywarów mięsno – kostnych do zup. Ze wz bezpieczeństwa oraz zagrożenia mikrobiologicznego i zaleceń Sanepidów kości są przeciwwskazane do przygotowywania potraw w szpitalach. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wywarów warzywnych do zup zamiast wywarów mięsno – kostnych?

**Odpowiedź:** **W takim wypadku proszę stosować wywary mięsne.**

20.Dotyczy wielkości opakowań zapasów . Zmawiający wykazuje ilości zapasów na rok ale nie określa wielkości opakowań. Podanie wielkości słoik czy sztuka nie jest jednoznaczne i w żywieniu zbiorowym obowiązują inne wielkości opakowań zbiorczych. Prosimy o doprecyzowanie wielkości opakowań jakich wymaga Zamawiający dla produktów takich jak:

Herbata expresowa sucha – Zamawiający określił ja w kg (najczęściej występuje i sprzedawana jest w opakowaniach i na szt

Dżem/ miód słoik

Kleik ryzowy/kaszki owocowe

Galaretka sucha w opakowaniu

Pulpety mięsne słoik

Zupki jarzynowe, mięsne , deserki

Bulion drobiowy słoiczek

**Odpowiedź:** **Nie jesteśmy w stanie określić wielkości opakowań, gdyż każdy producent ma inne**

**opakowania. Nie jesteśmy w stanie przewidzieć jaki produkt zakupi dana firma. Chodzi nam**

**o opakowania typowe ,spotykane w sklepach.**

21.Zamawiajacy wymaga fasolki po bretońsku z mięsem 60g i kiełbasą 20g.Zwyczajowo potrawa ta przyrządzana jest z boczkiem i kiełbasą .

• Czy zamawiający wyrazi zgodę na zmianę mięsa na boczek 20 g i kiełbasę 60 g?

**Odpowiedź:** **Nie wyrażamy zgody na zmianę składu fasolki po bretońsku.**

22. Zamawiający wymaga podaży do pierogów ruskich 1 szt owocu. Ze wzg. na to iż potrawa ta należy do potraw słonych pasuje do niej także sałatka czy surówka.

• Prosimy o uzupełnienie zapisu , ze Zamawiający dopuszcza także podaż surówki lub sałatki to tego tupu dania.

**Odpowiedź: Do tych dań wymagamy podaży owocu jako uzupełnienie dania**

23. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięsnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

**Odpowiedź:** **Do tych dań wymagamy podaży owocu jako uzupełnienie dania**

24. Czy do dań typu pierogi z różnymi nadzieniami Zamawiający wymaga osobnego dodatku warzywnego?

**Odpowiedź:** **Do tych dań wymagamy podaży owocu jako uzupełnienie dania**

25.Dieta niskocholesterolowa- czy Zamawiający dopuszcza połączenie tej diety z dietą cukrzycową? (bardzo podobne założenia dietetyczne zalecane przez IŻŻ)

**Odpowiedź:** **Nazewnictwo pozostaje bez zmian.**

26, Dotyczy programu pilotażowego "dieta mamy" Zamawiający określa Kaloryczność i składniki odżywczeWartość energetyczna diety kobiety w:

1) I trymestrze ciąży powinna być taka jak przed ciążą, czyli zgodna z normą dla kobiet niebędących w ciąży;

2) II trymestrze ciąży - o 360 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;

3) III trymestrze ciąży - o 475 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;

4) okresie laktacyjnym - o 540 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży.

Prosimy o potwierdzenie że założenia kaloryczne dla

I trymestru wynoszą 2000 Kcal ( taka jak przed ciążą , zgoda z norma dla kobiet niebędących w ciąży)

II trymestr 2360 Kcal

III Trymestr 2475 Kcal

Okres Laktacji 2540 Kcal

**Odpowiedź:** **Potwierdzamy kaloryczność dotyczącą programu pilotażowego -dieta mamy.**

27. Zgodnie z „ Zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach ” pod red. Mirosława Jarosza na która to literaturę powołuje się Zamawiający prosimy o akceptacje bilansowania kaloryczności i składników odżywczych zgodnie z zaleceniami IŻŻ w dłuższych okresach czasu czyli za 14 dni :” Z uwagi na dość duża zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się , ze stosowane w żywieniu zbiorowym jadłopsisy powinny być bilansowane nie codziennie , lecz w dłuższych przedziałach czasowych np. raz na tydzień , 10 lub 14 dni. "

**Odpowiedź:** **Wyrażamy zgodę na bilansowanie posiłków w okresach czasowych 1 tygodnia.**

Z poważaniem