

**Giżycka Ochrona Zdrowia Sp. z o.o.**

Warszawska 41

11-500 Giżycko

.....  
[nazwa zamawiającego, adres]

**WYKONAWCY**

ubiegający się o zamówienie publiczne

**Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym pn. „Usługa żywienia pacjentów Giżyckiej Ochrony Zdrowia Sp. z o.o.”**

**ZNAK SPRAWY: US/02/01/23**

**Pytania nr:**

1. Prosimy Zamawiającego o modyfikację rozdz. VI art. 1 pkt 4 i wykreślenie zdania „bądź oświadczenie potwierdzające powyższe”. Oświadczenie o kwalifikacjach zatrudnionego dietetyka stanowi pustą deklarację i nie jest potwierdzeniem spełnienia warunku udziału w postępowaniu.

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający zmienia zapis w rozdz. VI art. 1 pkt 4 wykreślając zdanie „bądź oświadczenie potwierdzające powyższe”**

2. 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.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.**

3. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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. Ponadto Zamawiający w paragrafie 12 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.**

4. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna cena osobodnia?

**Odpowiedź: 28,50 zł / 1 osobodzień**

5. Prosimy Zamawiającego o informację, czy obecnie w pomieszczeniach przedstawionych na rzucie o nazwie „kuchnia szpitalna” jest prowadzona działalność dystrybucyjna? Czy jest zmywalnia? W przypadku pozytywnej odpowiedzi, prosimy o szczegółowy opis pomieszczeń.

**Odpowiedź: Tak,** obecnie w pomieszczeniach przedstawionych na rzucie o nazwie „kuchnia szpitalna” jest prowadzona działalność dystrybucyjna, jest zmywalnia. Podczas wizji lokalnej zostanie wyjaśniona kwestia opisu pomieszczeń.

6. Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie czy w pomieszczeniach znajdują się wszystkie przyłącza oraz czy jest jakikolwiek sprzęt?

**Odpowiedź:** W pomieszczeniach znajdują się wszystkie przyłącza. Brak sprzętu.

7. Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie czy pomieszczenia kuchenne są dopuszczone przez Sanepid do użytku. W przypadku pozytywnej odpowiedzi prosimy o informację, czy są jakieś decyzje nakazujące oraz jaki jest stan techniczny pomieszczeń.

**Odpowiedź: Tak.** Pomieszczenia kuchenne są dopuszczone przez Sanepid do użytku. Brak decyzji nakazujących, stwierdzających nieprawidłowości z dnia 22.09.2022 r. Stan pomieszczeń dobry.

8. Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie jaka liczba wózków jest wymagana do obsługi oddziałów? Ile czajników musi zapewnić firma?

**Odpowiedź: Wymagana jest liczba wózków: 2 małe i jeden duży. Czajniki: 8 sztuk.**

9. Prosimy Zamawiającego o informację jak w chwili obecnej posiłki są przywożone - 2 czy 3 razy dziennie?

**Odpowiedź: 2 razy dziennie.**

10. W umowie jest wzmianka o noworodkach, niemowlętach, małych dzieciach. Prosimy o informację jaka jest ich liczba (w rozbiciu na wiek)- ile mieszanek mlecznych jest do przygotowania?

**Odpowiedź: średnio 1, 2 dzieci na miesiąc (0-1 roku) (2-3 Lat). od 3-5 mieszanek na dzień.**

11. Czy zamawiający przewiduje zamawianie posiłków za pomocą systemu elektronicznego, który dostarczy wykonawca po wcześniejszym przeszkoleniu pracowników.

**Odpowiedź: Tak.**

12. Jaka ilość posiłków ma być wydawana w naczyniach jednorazowych?

**Odpowiedź: W zależności od ilości izolacji plus ok. 20 pacjentów stałych na oddziale zakaźnym.**

13. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były układane 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

**Odpowiedź: Tak.**

14. 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%.

**Odpowiedź: Podane przez Państwa dane tyczą się osób na diecie ogólnej, proszę zwrócić uwagę na rozbięcie ilości btw w zależności od jednostki chorobowej pacjentów.**

15. 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%.

**Odpowiedź: 5-10%**

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

**Odpowiedź: Tak, pod warunkiem, że jest to dieta podstawowa.**

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

**Odpowiedź: tak.**

18. 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 nefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

**Odpowiedź: Dieta podstawowa, cukrzycowa, lekkostrawna, wątrobową, dziecięcą.**

19. 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: Tak.**

20. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca udostępnił wykaz składu potraw w systemie zamawiania posiłków?

**Odpowiedź: Tak.**

21. Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakich sytuacjach jadłospis okresowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego.

**Odpowiedź: W przypadku niezgodności kalorycznych, ilości białek, tłuszczu, węglowodanów, rażących uchybień na poszczególnych dietach np. bigos na diecie wątrobowej.**

22. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek?

**Odpowiedź: Tak.**

23. Czy Zamawiający potwierdza, że potrawy tradycyjne wprowadzane w takie dni jak np. Wigilia, Wielkanoc mają być planowane tylko dla diety podstawowej?

**Odpowiedź: Nie. Wymagamy wprowadzenie dla każdego rodzaju diet.**

24. Czy Zamawiający wymaga zupy mlecznej również dla diety cukrzycowej?

**Odpowiedź: W zależności od rodzaju cukrzycy, po wcześniejszym ustaleniu z dietetykiem szpitalnym, bądź pielęgniarką koordynującą na oddziale, co uwzględnione będzie w programie systemu zamawiającego .**

25. 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 planowane osobno porcje warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

**Odpowiedź: Jeżeli pokrycie wartości odżywczych i witamin w danym daniu z warzywami w składzie będzie zgodne z normami, nie musicie państwo uwzględniać wówczas dodatkowych warzyw.**

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

**Odpowiedź: Jeżeli mówimy o zupach mlecznych, to nie dopuszczamy takiej możliwości .**

27. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku w recepturach sond pokarmowych? Dzięki odparowaniu wody z mleka produkt jest bezpieczniejszy mikrobiologicznie, spada ryzyko rozwoju bakterii, drożdży i pleśni. Ponadto mleko w proszku jest produktem stabilnym w warunkach podwyższonej temperatury oraz zawiera wyższą zawartość białka, dzięki czemu polecane jest dla diet, wymagających dodatkowej jego podaży i skoncentrowanej zawartości składników odżywczych.

**Odpowiedź: Tak, w przypadku sond możemy dopuścić taką możliwość, zdarza się to w poszczególnych przypadkach, ze względu iż do są stosujemy zwykle mieszanki przemysłowe.**

28. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie zup na wywarach warzywnych? Takie zupy charakteryzują się większym bezpieczeństwem mikrobiologicznym.

**Odpowiedź: Jeżeli pokrycie ilości białka/tłuszczu będzie pokryte w obiedzie , 2 daniu, możemy mówić o wywarach warzywnych.**

29. Czy Wykonawca dobrze rozumie pkt 14. „Do obiadu należy dodać kompot, kisiel płynny, itp., natomiast do pozostałych posiłków należy dodać do picia herbatę, kakao w wersji posłodzonej i gorzkiej”, że do posiłków Zamawiający wymaga planowania tylko jednego z wymienionych napojów wybranego przez Wykonawcę?

**Odpowiedź: jeden rodzaj napoju do danego posiłku. Obiad kompot lub kisiel, śniadania/kolacje herbata , do śniadania kakao bądź herbata.**

30. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w pkt. 12 z Zał. Nr 2a do SWZ zapisu określającego dni świąteczne. Jakie święta mają być uwzględniane poza: *Świątami Bożego Narodzenia, Wielkanocnymi*?

**Odpowiedź: Prosimy o zapewnienie dodatków na oddziale dziecięcym w przypadku dnia dziecka.**

31. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. Z uwagi na fakt, że zgodnie z *Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego*, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

**Odpowiedź: Przychylamy się do prośby.**