



Opole 21.08.2023 r.

Znak sprawy : NZ.2800.46.1.2023-TP.AD

Wyjaśnienia treści SWZ

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym – z **możliwością negocjowania treści ofert w celu ich ulepszenia**, zgodnie z art. 275 pkt. 2 w związku z art. 359 pkt.2 Ustawy PZP z dnia 11 września 2019 r., którego przedmiotem jest: „**Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów SP ZOZ Opolskie Centrum Onkologii w Opolu przez okres 16 miesięcy**”, nr postępowania: **NZ.2800.46.2023-TP**.

Działając w oparciu o art. 284 oraz art. 286 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U 2022 poz. 1710 z późn. zm.) Zamawiający udziela wyjaśnień oraz dokonuje modyfikacji w zakresie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia i jej załączników.

PYTANIE NR 1

Pytanie nr 1

Prosimy Zamawiającego o zwiększenie możliwej odległości kuchni od siedziby Zamawiającego do 110 km, pod warunkiem, że Wykonawca będzie przewoził posiłki w termosach typu „BLU BOX” lub równoważnych - do aktywnej i pasywnej izolacji cieplnej przewożonych wewnątrz pojemników GN. Za równoważny uznany zostanie termos z pokrywą i z listwa grzewczą - przystosowany do zakresu temperatur od -20 °C do +100 °C, tak jak obecnie realizowana jest usługa, co nie powoduje zmniejszenia jakości wykonywanej usługi. Równocześnie prosimy o zmianę kryterium oceny ofert na:

Odległość(mierzona w km) od zakładu/kuchni do siedziby Zamawiającego	- do 10 km – 30 pkt. - pow. 10 km do 30 km – 20 pkt. -pow. 30 km do 50 km – 10 pkt. - pow. 50 km do 110 km – 0 pkt.	30%
--	--	-----

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.

Pytanie nr 2

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 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.

Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z zapisami Projektu umowy. Wykonawca ocenia , które z czynności wykonywanych przez pracowników realizujących usługę wypełniają przesłankę z art. 22 KP i składa stosowne oświadczenie w tym zakresie.



Pytanie nr 3

W związku z faktem, iż na etapie składania ofert nie jest znane minimalne wynagrodzenie za pracę i minimalna stawka godzinowa jaka będzie obowiązywała od 01.01.2024 r.

Oraz

W związku z faktem, iż celem Zamawiającego jest prowadzenia postępowania w takim sposób aby każdy Wykonawca składający ofertę w postępowaniu, kierował się identycznymi zasadami,

Prosimy Zamawiającego o informację, czy Wykonawca ma uwzględnić w cenie oferty kwotę minimalnego wynagrodzenia obowiązującego w dniu składania ofert,

jeżeli tak wnosimy jednocześnie o potwierdzenie, że Zamawiający zwaloryzuje Wykonawcy wynagrodzenie w ten sposób, że podniesie Wykonawcy wynagrodzenie z tytułu różnicy kosztów zatrudnienia między stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującą w dniu składania ofert a stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującego od dnia 01.01.2024 roku.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami. Ofertę sporządza Wykonawca.

Pytanie 4.

Zamawiający przewidział szereg możliwości wypowiedzenia umowy. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 2 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 2 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 7 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.

Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z zapisami Projektu umowy.

Pytanie 5

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 35% 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: Brak zgody. Zgodnie z zapisami Projektu umowy.

Pytanie 6

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 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.

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

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

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

Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z zapisami Projektu umowy.

Pytanie 7

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: Zamawiający nie przewiduje.

Pytanie 8

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

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.

Pytanie 9

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: Kwestionowanie jakości, ilości odbywa się przy dostawie, kiedy obecny jest pracownik Wykonawcy, ale także na oddziałach, kiedy to dopiero po otwarciu produktu widać czy jest on złej jakości np. spleśniały lub zawiera ciała obce, t.j.: drut.

Pytanie 10

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

Odpowiedź: Wykonawca ma 1 godzinę na usunięcie nieprawidłowości bez naliczenia kary, zgodnie z Projektem Umowy i SWZ.

Pytanie 11

Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5\%$

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza temperaturę posiłków, która może być wyższa ale nie niższa od wymaganej.

Pytanie 12

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.

Pytanie 13



Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.

Pytanie nr 14

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §6 ust. 1 projektu 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 obciążone 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: Brak zgody. Zgodnie z Projektem umowy.

Pytanie nr 15

Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej. W 2023 r. minimalne wynagrodzenie od 1 lipca ma wynosić – 3600 zł. 13 czerwca Rada Ministrów przyjęła propozycje wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę i minimalnej stawki godzinowej w 2024 roku. Według przedstawionych propozycji pensja minimalna w 2024 roku wzrośnie podwójnie. Od stycznia ma wynieść 4242 zł brutto, a od lipca 4300 zł brutto. Onacza to minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia 2024 r. na poziomie 27,70 zł, a od 1 lipca – 28,10 zł.

Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę obowiązujące od stycznia, czyli 4242 zł brutto, a od lipca 4300 zł brutto?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2024r?

Odpowiedź: Ofertę sporządza Wykonawca.

Pytanie nr 16

Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

Odpowiedź: Wykonawca ma 1 godzinę na usunięcie nieprawidłowości bez naliczenia kary, zgodnie z Projektem Umowy i SWZ.

Pytanie nr 17

Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie wartości szacunkowej zamówienia

Odpowiedź: Wartość szacunkowa przeznaczona na realizację przedmiotu zamówienia wynosi 1 294 975,00 zł netto.

Pytanie nr 18

Prosimy o potwierdzenie że Wykonawca dołącza do oferty tylko podmiotowe środki dowodowe wymienione w rozdziale IX SWZ pkt 1. i 2.

Odpowiedź: Wykonawca załącza do oferty dokumenty i oświadczenia zgodnie z zapisem rozdziału XIV pkt. 8 SWZ.

Pytanie nr 19

Prosimy Zamawiającego o zmianę treści paragrafu 10 ust. 6 wzoru umowy z „



Maksymalna wysokość zmiany wynagrodzenia objętego Umową jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zmian ww. wskaźnika wynosi do 5% wartości brutto Wynagrodzenia Wykonawcy w całym okresie jej realizacji..” na „Maksymalna wysokość zmiany wynagrodzenia objętego Umową jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zmian ww. wskaźnika wynosi do 25% wartości brutto Wynagrodzenia Wykonawcy w całym okresie jej realizacji.”. Należy zauważyć, że przyjęta przez Zamawiającego wartość waloryzacji wynosząca 5% skutkuje w praktyce brakiem możliwości waloryzowania przez Wykonawcę cen o wartość adekwatną do zmian rynkowych podczas trwania zamówienia oraz dostosowania wynagrodzenia do warunków rynkowych. Wprowadzona klauzula waloryzacyjna jest zatem niekorzystna dla obu stron i prowadzić będzie do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy i Zamawiającego, gdyż Wykonawca w cenie oferty będzie musiał z góry uwzględnić nie do końca znany poziom wzrostu cen na etapie składania ofert.

Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z Projektem umowy.

Pytanie nr 20

Zamawiający w §10 ust. 14 umowy ogranicza realizację zamówienia o 40%. Ze względu 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, ponieważ Wykonawcy przy kalkulacji ceny ofertowej muszą wziąć pod uwagę możliwy spadek żywionych o aż 40%

Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z Projektem umowy.

Pytanie nr 21

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na wprowadzenie, po rozstrzygnięciu postępowania przetargowego drugiego jadłospisu 14-dniowego, który występował by naprzemiennie z jadłospisem wzorcowym załączonym do oferty? Jadłospis ten będzie zgodny z założeniami SIWZ oraz zostanie przedstawiony do akceptacji Zamawiającemu. Wprowadzenie takiego rozwiązania pozwoli na urozmaicenie żywienia pacjentów przebywających w placówce.

Odpowiedź: Zgodnie z Załącznikiem nr 1b do SWZ.

Pytanie nr 23

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 ciągle 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 nr 24

Czy zupa mleczna do śniadania ma być planowana również dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 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, planowana była dodatkowo porcja warzyw w formie surówki lub warzyw gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.



Pytanie nr 26

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

Odpowiedź: W Załączniku 1 do SWZ podane są zarówno ilości minimalne, jak i dopuszczalne odchylenia.

Pytanie nr 27

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

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 28

Prosimy o doprecyzowanie w jakiej gramaturze powinna być planowana sałata do śniadania i kolacji.

Odpowiedź: Około 50g.

Pytanie nr 29

Wykonawca wnosi o zmianę zapisu SIWZ i możliwość planowania schabu i szynki wieprzowej w postaci gotowanej dla diety łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu. Według nowych wartości odżywczych z 2017 roku opublikowanych przez IŻŻ w Warszawie zawartość tłuszczu w schabie wynosi 4,2g/100g a w szynce wieprzowej 4,7 g/100g. Wartości te pozwalają na odpowiednie zbilansowanie diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu.

Odpowiedź: Zamawiający określił asortyment produktów w tej diecie w Załączniku 1 do SWZ.

Pytanie nr 30

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie wędlin z dodatkiem wieprzowiny w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu?

Odpowiedź: Zamawiający określił asortyment produktów w tej diecie w Załączniku 1 do SWZ.

Pytanie nr 31

Czy zamawiający dopuszcza jako dodatek warzywny do obiadu w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu: buraczki gotowane, bardzo drobno startą surówkę z selera i jabłka, które są zalecane w umiarkowanych ilościach w tej diecie?

Odpowiedź: Zamawiający określił asortyment produktów w tej diecie w Załączniku 1 do SWZ.

Pytanie nr 32

Czy zamawiający dopuszcza jako dodatek warzywny do śniadania i kolacji w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu sok pomidorowy jako zamiennik pomidora w całości?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 33

Czy zamawiający dopuszcza na śniadanie w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu podawanie kaszy jaglanej na mleku, kaszy jęczmiennej na mleku, płatków pszennych na mleku, płatków owsianych na mleku?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 34

Zamawiający w załączniku nr 1a pisze: „W ramach przekąski Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć codziennie wraz ze śniadaniem lub obiadem, odpowiednio do diety: sok owocowy lub warzywny, jogurt naturalny, kefir, budyń, galaretkę owocową (w opakowaniach jednostkowych), herbatniki lub owoc.” Prosimy o informację czy w ramach przekąski Wykonawca może planować również inne dodatki jak np. drożdżówka, kisiel, koktajl owocowy, biszkopty, wafle ryżowe, ciasto drożdżowe.

Odpowiedź: Tak.



Pytanie nr 35

Czy Zamawiający dopuszcza w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu owoce cytrusowe, brzoskwinie, morele, banany, jabłka pieczone i gotowane, które są zalecane w tej diecie?

Odpowiedź: Zamawiający określił asortyment produktów w tej diecie w Załączniku 1 do SWZ.

Pytanie nr 36

Zamawiający w załączniku nr 1a pisze: „W ramach przekazanej Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć codziennie wraz ze śniadaniem lub obiadem, odpowiednio do diety: sok owocowy lub warzywny, jogurt naturalny, kefir, budyń, galaretkę owocową (w opakowaniach jednostkowych), herbatniki lub owoc.” W jakiej ilości mają być planowane te produkty?

Odpowiedź: Kubek jogurtu (150-200g), butelka lub kartonik soki (150-200ml), budyń i galaretka jak salaterka (150g).

Pytanie nr 37

Zamawiający w załączniku nr 1a pisze: „Ryby muszą pojawić się nie rzadziej niż 4 razy w 2 tygodniowym jadłospisie, w tym 2 razy jako dodatek białkowy do obiadu w piątki”. Czy zapis ten dotyczy wszystkich diet?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 38

Wykonawca zwraca się z prośbą o określenie ilościowe wymaganego depozytu opisanego w załączniku nr 1a.

Odpowiedź: Depozyt ma zawierać po parę porcji szynki, masła, dżemu na każdym oddziale, aby uzupełnić możliwe braki w dostawie w czasie do 1h.

Pytanie nr 39

Pytanie 39

Czy Wykonawca dopuszcza stosowania miękkich margaryn kubkowych celem ograniczenia podaży cholesterolu i profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 40

Wykonawca prosi o wprowadzenie w załączniku nr 1, procentowego podziału składników odżywczych w diecie. Zgodnie z aktualnymi 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: Zamawiający wymaga wartości podanych w gramach.

Pytanie nr 41

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że wartości energetyczne i odżywcze diet, przedstawione w załączniku nr 1, powinny być bilansowane jako średnia wartość odżywcza z okresu 10 lub 14 dni? Zgodnie z zaleceniami IŻŻ i „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalu” pod red. Jana Dzieniszewskiego wg. których to: *”Z uwagi na dość dużą zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się, że stosowane w żywieniu zbiorowym jadłospisy powinny być bilansowane nie codziennie, lecz w dłuższych przedziałach czasowych np. raz na tydzień, 10 lub 14 dni.”*

Odpowiedź: Nie, wartości te powinny dotyczyć każdego dnia.

Pytanie nr 42

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że jadłospis wzorcowy powinien być zbilansowany pod względem wartości energetycznej i odżywczej w okresie 14 dni tzn. Zamawiający za poprawny uzna jadłospis, którego średnie wartości w przedziale 14 dni będą mieściły się w wartościach energetycznych i odżywczych diet podanych w załączniku nr 1 do SIWZ?



Odpowiedź: Nie, wartości te powinny dotyczyć każdego dnia.

Pytanie nr 43

Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby dla diet lekkostrawnych, które mają duże ograniczenia dietetyczne, dodatki warzywne lub owocowe mogły występować częściej niż 2-3 razy w tygodniu.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 44

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaka zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

Odpowiedź: Doprecyzowuje to Załącznik 1a do SWZ.

Zamawiający modyfikuje terminy wskazane w SWZ:

Termin składania ofert: na 25.08.2023r. godz. 10:00

Termin otwarcia ofert: na 25.08.2023r. godz. 10:05

Termin związania wykonawcy ofertą upływa w dniu: 23.09.2023r.

Opracowały:

E. Duda

J. Gruszka

K. Wojdyła

A. Dudzińska

Zatwierdził:

Dyrektor

SPZOZ Opolskie Centrum Onkologii w Opolu

Marek Staszewski

/dokument podpisany elektronicznie/