



ZPZ – 2375 – 5642 /23

Olsztyn, 09.11.2023 r.

- uczestnicy postępowania -

ZPZ-67/10/23 Przetarg nieograniczony na wytwarzanie i dostawę posiłków dla pacjentów SK MSWiA z W-MCO w Olsztynie.

W związku z zapytaniami uczestników postępowania nawytwarzanie i dostawę posiłków dla pacjentów SK MSWiA z W-MCO w Olsztynie, Zamawiający działając na podstawie art. 135 ust. 2 Ustawy Prawo zamówień publicznych, wyjaśnia Specyfikację Warunków Zamówienia w następujący sposób:

Pytanie nr 1.

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

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż pytanie nie dotyczy treści SWZ.

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, 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 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pytanie nr 3.

Prosimy o potwierdzenie, iż zgodnie z §6 ust. 1 pkt 4 umowy (dotyczącym obowiązków wykonawcy) należy załączyć do oferty dokumenty potwierdzające stosowanie systemu jakości HACCP tj. certyfikat wydane przez zewnętrzną jednostkę akredytowaną uprawnioną do przeprowadzenia certyfikacji. Wymogi wskazane w § 6 ust. 1 pkt. 4 umowy stosownie do treści art. 7 pkt 20 nowej ustawy Pzp stanowią przedmiotowe środki dowodowe i służącą potwierdzeniu zgodności oferowanych usług z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe są środkami służącymi Zamawiającemu do zweryfikowania poprawności merytorycznej złożonej oferty. Oznacza, że zamawiający musi mieć możliwość zapoznania się z nimi już na etapie badania oferty, a nie dopiero na wezwanie. Zaznaczamy, iż zgodnie z nową ustawą PZP art. 107 pkt 1 przedmiotowe środki dowodowe, należy złożyć wraz z ofertą.

Odpowiedź: Zamawiający nie stawia wymogu dołączenia do oferty dokumentów potwierdzających stosowanie systemu HACCAP.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż pytanie nie dotyczy treści SWZ. W dokumentach zamówienia Zamawiający podał wyczerpujące i niezbędne dane konieczne do skalkulowania oferty.

Pytanie nr 6.

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” 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 podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 7.

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: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 8.

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

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 9.

Prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie oddziałów lub ograniczenie ilości pacjentów w oddziałach szpitalnych.

Odpowiedź: Na dzień dzisiejszy Zamawiający nie planuje zamknięcia oddziałów w najbliższym czasie.

Pakiet nr 10.

Zważywszy na fakt, iż Zamawiający posiada certyfikat ISO 9001 prosimy o udzielenie informacji czy Wykonawca powinien realizować usługę zgodnie z posiadanymi standardami akredytacyjnymi co powinien potwierdzić posiadanie certyfikatu systemu ISO 9001? Brak takiego certyfikatu przez firmę może spowodować problem z uzyskaniem certyfikatu akredytacyjnego Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga, aby Wykonawca posiadał certyfikat systemu ISO 9001.

Pakiet nr 11.

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 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:

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 wpodlega 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%.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe zapisy SWZ.

Pakiet nr 12.

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź: Informację odnośnie terminu rozpoczęcia usług określono w pkt. 7 SWZ.

Pakiet nr 13.

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 ?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, iż nie jest jego rolą udzielanie wskazówek co do kalkulacji oferty cenowej Wykonawcy.

Pakiet nr 14.

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

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, iż nie jest jego rolą udzielanie wskazówek co do kalkulacji oferty cenowej Wykonawcy.

Pakiet nr 15.

Czy zamawiający dopuszcza zmianę godziny składania korekt do zamawiania posiłków o 30 min odpowiednio:

- pierwsze śniadanie i drugie śniadanie: do godziny 5:00

- obiad i podwieczerek: do godziny 9:30

- kolacja i posiłek nocny: do godziny 13:30

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza zmiany godzin składania korekt do zamawianych posiłków.

Pakiet nr 16.

Czy zamawiający zmieni liczbę badań wody z 2 w roku do 1 w ciągu roku?

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 17.

Czy zamawiający zrezygnuje z codziennego e-mila z informacją o kaloryczności posiłków jeśli takie dane znajdować się będą w przedstawianym jadłospisie.

Odpowiedź:

Zamawiający zrezygnuje z codziennego e-maila z informacją o kaloryczności posiłków, jeżeli informacja ta zawarta będzie w zatwierdzonym jadłospisie.

Pakiet nr 18.

Ile razy zamawiający przewiduje wykonywać wymazy mikrobiologiczne samochodów. Informacja ta jest potrzebna do wykonania poprawnej i rzetelnej kalkulacji.

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami SWZ, wymazy mikrobiologiczne samochodu transportującego posiłki będą wykonywane okresowo, ale nie rzadziej niż 2 x w roku.

Pakiet nr 19.

Ile razy zamawiający przewiduje wykonywać badania mikrobiologiczne posiłków. Informacja ta jest potrzebna do wykonania poprawnej i rzetelnej kalkulacji.

Odpowiedź:

Badania mikrobiologiczne posiłków Zamawiający może zlecić w każdej sytuacji wystąpienia zatrucia pokarmowego oraz jeśli wygląd, zapach, konsystencja potraw będzie odbiegała od ogólnie przyjętych norm świeżych potraw.

Pakiet nr 20.

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek.

Pakiet nr 21.

Czy wykonawca zobowiązany jest do odbierania resztek pokonsumpcyjnych, jeśli tak ile raz w ciągu dnia.

Odpowiedź:

Wykonawca nie jest zobowiązany do odbierania resztek pokonsumpcyjnych.

Pakiet nr 22.

Czy zamawiający przystępuje, albo przystąpił do programu pilotażowego „Dobry Posiłek”?

Odpowiedź:

Zamawiający przystąpił do programu pilotażowego „Dobry Posiłek”.

Pakiet nr 23.

Czy zamawiający dobrze rozumie że ma dostarczyć gotowe posiłki w jedno miejsce na terenie Szpitala?

Odpowiedź:

Wykonawca ma dostarczyć gotowe posiłki do pomieszczenia przeznaczonego do odbioru posiłków przez Zamawiającego.

Pakiet nr 24.

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. Żywności 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.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków.

Pakiet nr 25.

W załączniku numer 1 do SWZ rozdział IV punkt 7, Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku Normy Wyżywienia dla Zakładów Służby Zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Obecnie funkcjonują zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieńszewskiego, 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. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie diet według aktualnych wytycznych, na podstawie norm żywienia i zaleceń opierających się na wyżej wymienionej literaturze? Jeśli tak, prosimy o wykreślenie zapisu dotyczącego nieobowiązujących norm żywienia.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 26.

Czy Zamawiający w ramach urozmaicenia dopuszcza w przypadku posiłku nocnego inne propozycje poza kanapką?

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 27.

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”.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania margaryny.

Pakiet nr 28.

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

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza podawanie dań półmięsnych z zaznaczeniem, że potrawy te powinny cechować się odpowiednią jakością, estetyką podania potrawy, odpowiednią ilością zawartego mięsa i warzyw oraz odpowiednim stosunkiem dodatku skrobiowego do ilości mięsa i warzyw.

Pakiet nr 29.

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?

Odpowiedź:

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 dodawano porcję warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych.

Pakiet nr 30.

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z Załącznika nr 1 do SWZ rozdział V pkt 2 *"Zamawiający wymaga, aby oferowane posiłki były urozmaicone, tzn. te same posiłki nie mogą powtarzać się w jadłospisie 7 - dniowym, dekadowym lub 14 - dniowym."* Posiłek to zestaw potraw lub produktów żywnościowych spożywanych stosownie do określonej pory dnia, np. śniadanie, obiad, kolacja. Prosimy o zmianę zapisu: *"Zamawiający wymaga, aby oferowane posiłki były urozmaicone, tzn. te same potrawy nie mogą powtarzać się w jadłospisie 7 - dniowym, dekadowym lub 14 - dniowym"*.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 31.

Wnosimy o wykreślenie konieczności przekazywania przez Wykonawcę codziennie e-mailem kaloryczności posiłków przygotowywanych w danym dniu na podstawie pkt 6., rozdziału V, Załącznik nr 1 do SWZ, wymóg jest zbędny, ponieważ Wykonawca zobowiązany jest wysyłania jadospisu do zatwierdzenia z już podanymi dobowymi wartościami odżywczymi i kalorycznymi.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 32.

Czy Zamawiający wymaga codziennie uwzględniania zup mlecznych do śniadania?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga codziennie uwzględniania zup mlecznych do śniadania.

Pakiet nr 33.

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.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga aby do śniadania dla diety cukrzycowej podawana była zupa jarska bądź kisiel bez cukru.

Pakiet nr 34.

Wykonawca prosi o zmniejszenie ilości dodatku węglowodanowego do zup mlecznych do 20-25g produktu suchego (przed ugotowaniem). Wymagane przez Zamawiającego 35g produktu suchego, w stosunku do 300ml mleka, jest stanowczo za duże i będzie wiązało się z licznymi skargami, że zupa jest zbyt gęsta. Należy założyć przyrost dodatku skrobiowego w trakcie obróbki technologicznej o ok. 2,5x, czyli 87g produktu gotowego.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 35.

Zamawiający w punkcie 8.3., Załączniku nr 1 do SWZ wymaga minimum 120g świeżych owoców podanych w całości, nie przekrajanych na części. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na podawanie przekrojonych owoców o dużej gramaturze, np. pomarańcza, arbuz?

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na podawanie przekrojonych owoców o dużej gramaturze.

Pakiet nr 36.

W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, wnosimy

o wykreślenie zapisu pkt 6., rozdział VI., Załącznika nr 1 do SWZ „Zamawiający ma prawo wglądu w receptury oraz możliwość wniesienia zmian w recepturach”. Pozostawienie tego zapisu nie zmienionym, zmusi Wykonawcę do uwzględnienia w kalkulacji cenowej oferty ewentualnego ryzyka związanego z dowolną zmianą receptur przez Zamawiającego.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 37.

Wykonawca wnosi o modyfikacje Załącznika nr 2 do SWZ i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 38.

Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 2 do SWZ – Wykaz diet leczniczych stosowanych w szpitalu, diet o zmienionej konsystencji. 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:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 39.

Wykonawca wnosimy o doprecyzowanie charakterystyki diety papkowej i rozdrobnionej.

Odpowiedź:

Papka – wartość odżywcza diety powinna pokrywać zapotrzebowanie na wszystkie składniki odżywcze. Dobór produktów powinien opierać się na założeniach diety łatwostrawnej.

Pokarmy powinny być podawane w formie bardzo gęstej zupy – krem, zmiksowane lub przetarte, nie płynne – wymagana jest konsystencja papkowata, bez grudek.

Dieta rozdrobniona – dieta pokrywająca zapotrzebowanie na wszystkie składniki odżywcze.

Dieta oparta na zaleceniach diety łatwostrawnej, różniąc się od niej sposobem podania posiłku. W śniadaniach/kolacjach dozwolone jest podawanie pieczywa pszennego i masła, pomidora bez skóry oraz past, np. z wędliny lub twarogu. Przy podawaniu obiadu dozwolona jest tradycyjna forma zupy (tak jak w diecie łatwostrawnej) oraz danie główne w postaci rozdrobnionych ziemniaków, ziemniaków puree, drobnych kasz i makaronów, gulaszu z małymi kawałkami mięsa lub sztuki mięsa/ryby gotowanej zmielonej (nie zblendowanej).

Pakiet nr 40.

Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w Załączniku nr 1 do SWZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pdo 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 podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 41.

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

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w tym zakresie.

Pakiet nr 42.

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku.

Pakiet nr 43.

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:

Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku w recepturach sond pokarmowych.

Pakiet nr 44.

W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami diety i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź:

Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag zarówno do jadłospisu jak i prawidłowego wykonania posiłków (odpowiedniej ilości składników, doboru świeżych produktów, jakości i techniki wykonania potraw).

Pakiet nr 45.

W załączniku nr 2 do SWZ, Zamawiający wymaga, by dieta lekkostrawna o zmienionej konsystencji miała 2000 - 2400 kcal. Wykonawca prosi o podanie objętości posiłków, jakie mają być podawane dla pacjentów na tej diecie.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga aby w porcji 500ml zawarta była odpowiednia, zgodna z normami żywienia człowieka podaż składników odżywczych.

*Zastępca Dyrektora ds. Ekonomicznych
SK MSWiA z W-M CO w Olsztynie
Magdalena Sapryka
/podpis na oryginale/*