

OGŁOSZENIE

Odpowiedzi do zapytań, do postępowania 03/PN/2021

(art. 135 pzp)

A K T U A L I Z A C J A

Postępowanie o udzielenie zamówienia klasycznego o wartości równej lub przekraczającej progi unijne,
w trybie PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO,

zgodnie z art. 132 - 139 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych

(tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm), zwanej dalej „ppz”,

wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy

na: Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A., z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Z dnia: **23-07-2021r.**

Nazwa (firma) Zamawiającego	SZPITALA TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA
Adres Zamawiającego	SZPITALA TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA UL. 30-go STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW. TEL./FAX 58.777.66.73 Adres poczty elektronicznej: dombrowski.robort@szpitaletczewskiesa.pl Adres strony internetowej: www.szpitaletczewskiesa.pl KRS:0000386185, NIP: 593-25-26-795, REGON: 220620689

Pyt.1.

W Załączniku 1 – OPZ, pkt.6 Zamawiający określa „szacunkowe [...], orientacyjne” roczne ilości posiłków informując, że dla:

- Szpitala w Tczewie jest to 90 000 (czyli 246 osobo dni / dziennie)
- placówki w Gniewie jest to 17 500 (czyli 48 osobo dni / dziennie).

W latach ubiegłych liczba posiłków wydawanych pacjentom w Tczewie nigdy nie sięgała średniej 246 osobodni:

- w latach 2018 – 2019 wynosiła ok. 220 os/dni
- w roku 2020 wynosiła 184 os/dni
- w okresie 10 miesięcy roku 2021 wynosiły tylko 155 os/dni.

Z powyższego wynika, że faktyczna liczba wydawanych posiłków w roku 2021 jest niższa o 38% od wartości podanych w SWZ przez Zamawiającego.

Prosimy o dodatkowe informacje: na jakiej podstawie Zamawiający tak wysoko oszacował ilości posiłków wydawanych pacjentom w ramach nowego zamówienia.

Pyt.2.

W Załączniku 1 – OPZ, pkt.6 – ostatnie zdanie, Zamawiający informuje o tym, że: „średnia wartość wsadu do kotła [...] może wahać się w okresie tygodnia +/- 5%”.

Prosimy o przyjęcie w tym punkcie wartości: +/- 10%.

Pyt.3.

W Załączniku 1 – OPZ, pkt. 9 – ostatnie zdanie, Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli

temperatur posiłków. Prosimy o dopisanie następujących słów: „*Kontrola temperatur posiłków odbywać się będzie bezpośrednio po dostarczeniu termosów zbiorów do pomieszczenia ich odbioru przez służby Zamawiającego*”.

Pyt.4.

We wzorze Umowy Par. 1, ust.1.6 Zamawiający informuje, że „*minimalny zakres zamówienia jaki zrealizuje wynosi 50%*”.

Takie zastrzeżenie w zastawieniu z nieuzasadnionym zawyżeniem szacunkowej liczby osób żywionych w praktyce uniemożliwia rzetelne obliczenie ceny za usługę.

Tak sformułowany zapis narusza przepis art.433, pkt.4 Ustawy Pzp, zgodnie z którym projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez Zamawiającego bez wskazania w sposób racjonalny minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Takimi wskazania nie są: ani szacunkowa liczba posiłków, ani określenie minimalnego zamówienia na poziomie 50%. Równie dobrze Zamawiający mógłby określić minimalne zamówienie na poziomie 10%. Uniemożliwia to prawidłowe wyliczenie ceny za usługę.

Pyt.5.

W treści Umowy Zamawiający określił termin płatności za fakturą na 60 dni. Takie ustalenie jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i nie jest obiektywnie uzasadnione, biorąc pod uwagę właściwość usługi. Wykonawca nie może pełnić w stosunku do Zamawiającego funkcji bankowych i w ten sposób kredytować jego działalności.

Prosimy o zmianę terminu płatności na 30 dni.

Pyt.6.

We wzorze Umowy Par. 4, ust.1a), Zamawiający enumeratywnie wymienia pięć konkretnych przypadków, w których będzie upoważniony do naliczenia kary umownej w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia netto.

W punkcie ostatnim (ostatni – szósty - znacznik) Zamawiający uzupełnia tę listę o następującą informację: „*naruszenie pozostałych warunków dotyczących przedmiotu umowy, opisanych w Par. 1 umowy*”. Paragraf 1 Umowy liczy sobie 33 punkty. Taki zapis w sposób całkowicie nieprecyzyjny i dowolny pozwala Zamawiającemu naliczać karę w którymkolwiek z owych 33 przypadków.

Prosimy o wykreślenie tego punktu lub precyzyjne określenie przypadków, w których Zamawiający będzie upoważniony do naliczenia kary umownej – podobnie jak to miało miejsce w przypadku 5 konkretnych sytuacji opisanych powyżej w tym ustępie Umowy.

Pyt.7.

W Załączniku 1 – OPZ, pkt.9 oraz zapisach umowy – paragraf 1 ust. 1.9 –Zamawiający umieścił zapis, że II dania mają być dostarczane w temperaturze powyżej 75 stC. Prosimy o dostosowanie tego zapisu do wytycznych HACCP oraz ISO 22 000 - II dania winny być dostarczane w temperaturze minimum 60 stopni Celsjusza.

Odpowiedź:

Ad. 1. Zamawiający sugeruje, aby tak jak w latach ubiegłych, gdzie ten sam wykonawca

zadaje te same zapytania, w pierwszej kolejności przed ich zadaniem zapoznać się z treścią SWZ, bowiem zapytania powinny dotyczyć wyjaśnienia treści SWZ a nie wewnętrznej organizacji firmy Zamawiającego i czynności jakie są przez niego podejmowane. W treści SWZ Zamawiający wskazuje, że 90.000 / 17.500 posiłków (Zamawiający też podaje definicje posiłku) to wartości szacunkowe. Szacunkowe to oznacza, że nie dokładne, a zakładane, prognozowane, orientacyjne – co wprost wynika z definicji „szacowania”. Zamawiający wyraźnie napisał w SWZ, że ilości posiłków zależą od ilości hospitalizowanych pacjentów. Zamawiający, podobnie jak w latach ubiegłych nadal nie posiada nadprzyrodzonych zdolności przewidywania jacy pacjenci i w jakiej ilości zachorują w ciągu następnych 12 miesięcy i jakie pandemie wystąpią na świecie. Szacownie odbywa się w stosunku min. do ilości miejsc jakimi dysponuje, co jest dość oczywistą okolicznością. Wykonawca musi zdać sobie sprawę, że świadczy usługi dla Szpitala, a szpital jest szczególnym kontrahentem dla firmy Wykonawcy. Szpital nie jest organizacją zmechanizowaną, w której jesteśmy w stanie przewidzieć określone ilości czy skutki funkcjonowania. Taką świadomość powinien mieć Wykonawca, chcący zaoferować swoje usługi w niniejszym postępowaniu. Odniesienie się do ilości posiłków w roku 2021 czy też w ostatnich 10 miesiącach nie znajduje uzasadnienia z uwagi na okoliczność funkcjonowania w sytuacji szczególnej – pandemicznej. W sytuacji takiej nikt nie jest w stanie określić zapotrzebowania z aptekarską dokładnością. Należy nadmienić, że próby szacowania ilości posiłków w stosunku do sytuacji pandemicznej jest skrajnie nieodpowiedzialnym działaniem. Zadaniem Zamawiającego jest zabezpieczenie posiłków dla pacjentów hospitalizowanych. Zamawiający zgodnie z zapisami SWZ określa jaki poziom zamówienia zrealizuje, zatem Wykonawca ma wszelkie narzędzia do tego aby skalkulować cenę swojej oferty w odpowiedni sposób, z uwzględnieniem wszystkich warunków określonych przez Zamawiającego wprost w dokumentach zamówienia.

Ad. 2. Zamawiający wyraża zgodę. Stosowne zapisy zostaną wprowadzone do umowy na etapie jej sporządzania.

Ad. 3. Zamawiający wyraża zgodę na dodanie zapisu odnośnie kontroli temperatur bezpośrednio po dostarczeniu posiłków (termosów). Stosowne zapisy zostaną wprowadzone do umowy na etapie jej sporządzania. Na Wykonawcy jednak ciąży obowiązek – jeśli uzna to za niezbędne – zapewnienia przedstawiciela ze swojej strony obecnego podczas procesu mierzenia temperatury pod rygorem braku możliwości wniesienia zastrzeżeń do tych czynności. Przedstawiciel Wykonawcy musi poddać się wszelkim aktualnym procedurom i rygorom niezbędnym do jego wejścia i pobytu podczas czynności kontroli w pomieszczeniach dystrybucji. Wszelkie koszty związane z obecnością przedstawiciela Wykonawcy podczas mierzenia temperatur ponosi wyłącznie Wykonawca.

Ad. 4. Wykonawca nie zadał żadnego pytania, a jednocześnie dokonał własnej wykładni zapisów umowy i ustawy pzp. Mimo tego, Zamawiający informuje, że zastrzeżenie to wynika wprost z zapisów ustawy pzp. Zastrzeżenie takie w sposób niezwykle precyzyjny określa minimalną wartość / wielkość świadczenia.

Przykład:

Zamawiający przewiduje 90.000 posiłków w lokalizacji w Tczewie. Jeśli zatem określa, że na pewno zrealizuje przynajmniej 50% zakresu zamówienia (a zatem połowę), oznacza to, że Zamawiający określił minimalną wielkość świadczenia na 45.000 posiłków (konkretna i dokładna ilość). Minimalna wartość zamówienia stanowiła będzie zatem iloczyn 45.000 posiłków i ceny za wyżywienie pacjenta za osobodzień, którą zaoferuje Wykonawca.

*90.000 posiłków : 50% (czyli na 2) = 45.000 posiłków
45.000 posiłków x zaoferowana cena np. 1,5 zł. = 67.500 zł.*

Wykonawca dokonując obliczenia ceny za usługę, co wynika z podstaw ekonomii, określa obok czynników oczywistych, które zna na dzień sporządzania oferty, także czynniki związane z ryzykiem prowadzonej działalności. SWZ jasno określa ile jest szacowanych posiłków, ile posiłków zostanie na pewno zakupionych. Różnica powstała w ten sposób stanowi właśnie ryzyko Wykonawcy, które musi on wliczyć w cenę swojej oferty. Zamawiający ponosi także ryzyko związane z niemożliwością zrealizowania nawet 50% deklarowanego zakresu zamówienia.

Wykonawca musi analogicznie wkalkulować w cenę swojej oferty ryzyko związane z podniesieniem np. cen żywności. W tej kwestii także nie jest w stanie bardzo dokładnie ustalić jak będą zmieniały się ceny. Tego typu ryzyka Wykonawca powinien potrafić oszacować działając wiele lat na rynku usług cateringowych i wiele lat jako podmiot gospodarczy, czyli podmiot profesjonalny.

Ad. 5. Sprzeczne z zasadami współzycia społecznego jest min. coś, co jest niezgodne z prawem. Wykonawca nadużywa pewnych określeń, bez odniesienia do aktualnie obowiązujących przepisów w danym zakresie, a te dopuszczają termin płatności wskazany w dokumentach zamówienia. Zamawiający jako jednostka zarządzająca finansami publicznymi jest zobligowana w sposób jak najbardziej efektywny zarządzać swoim majątkiem. Określony termin 60 dni jest tego przejawem. Ponadto termin ten Zamawiający stosuje od wielu lat i dotychczasowi Wykonawcy nie ucierpieli z tego powodu w żaden sposób. Termin ten określony jest jako termin maksymalny. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę tego terminu.

Ad. 6. Zapis, o którym mowa jest niezwykle precyzyjny, bowiem Wykonawca może zapoznać się z treścią 33 wskazanych punktów, a zatem ma dokładną wiedzę co stanowi podstawę naliczenia kar umownych, a jako podmiot profesjonalny nie powinien mieć najmniejszego problemu z interpretacją tych zapisów w kontekście ich ewentualnego naruszenia.

Przykład:

Zapis Par. 1, pkt 1.19. Zamawiający wymaga, aby surowce do wykonywania posiłków były zakupywane przez Wykonawcę w punktach zapewniających wysoką ich jakość. Nie dochowanie tego wymogu będzie skutkowało nałożeniem na Wykonawcę kary umownej, bowiem zakupy produktów o złej jakości, zepsutych, zawierających duże ilości ulepszaczy i innych substancji niedozwolonych będzie miało wprost przełożenie na zdrowie pacjentów. Wykonawcy muszą być znane zasady postępowania związane z produktem zepsutym, zapleśniałym czy niedobrej jakości.

W Par. 4, ust. 1a Zamawiający wyszczególnia pięć przypadków, w kontekście zwrócenia uwagę na najważniejsze (które wymienia), w tym celu używając stwierdzenia „(...) rozumieją w szczególności:” Niezależnie od określenia ważności przypadków, na wykonawcę może zostać nałożona kara umowna za nieprawidłowe wykonanie (lub nie wykonanie) przedmiotu umowy, a przedmiot umowy został określony w 33 punktach paragrafu 1. Nie może być sytuacji, w której jakakolwiek część związana z wykonaniem przedmiotu umowy zostanie wykonana nienależycie, z czego Wykonawca musi zdawać sobie sprawę, w kontekście życia i zdrowia pacjentów. Paragraf 1 wymienia zatem łańcuch zdarzeń i wymagań, składających się na należyte wykonanie umowy, co jest tożsame z należytym wykonaniem jej przedmiotu.

Należy zaznaczyć, że w każdym przypadku określonym we wspomnianych 33 punktach, jeśli Wykonawca nie zastosuje się do wytycznych określających przedmiot zamówienia (mini wezwania do należytego wykonania, lub mimo powtarzania się sytuacji nieprawidłowych, kiedy uprzednio zwrócono Wykonawcy uwagę) musi liczyć się z konsekwencjami przewidzianymi umową.

Ad. 7. Zamawiający wyraża zgodę na dostosowanie zapisu do wytycznych HACCP oraz ISO 22.000. Zamawiający dokona stosownych modyfikacji umowy na etapie jej tworzenia poprzez zapisanie w powyższym zakresie, że II dania obiadowe winny być dostarczane w temperaturze min. 63 stopni Celsjusza.

Pytania 8.

8.1. Jaka kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

8.2. Prosimy Zamawiającego o informację kto obecnie świadczy usługi żywienia pacjentów.

8.3. 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.

8.4. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków online, dostępnego dla Zamawiającego na każdym oddziale?

8.5. Czy Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie do akceptacji jadłospisów 14 dniowych? Układ jadłospisów na okres od poniedziałku do niedzieli, pozwala na dokładniejszą analizę planowanych posiłków.

- 8.6. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?
- 8.7. Zamawiający wymaga by wartość energetyczna diet wynosiła 2 200 kcal dla dorosłych pacjentów. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy od żywienia, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod względem wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ pacjentami są zarówno kobiety, jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnią ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy więc wiedzieć, 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 według wzoru obliczamy średnią ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia 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 Ziemiańskiego [56].W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).** Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniem IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?
- 8.8. 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%.
- 8.9. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie w celu urozmaicenia jadłospisu?
- 8.10. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do śniadania powinien być planowany napój mleczny, do obiadu kompot, a do kolacji herbata ?
- 8.11. Zamawiający w OPZ wymaga, by jadłospis dekadowy zawierał między innymi wykaz składników wchodzących w skład potrawy w każdej diecie. Takie rozwiązanie sprawi, że jadłospis nie będzie czytelny do analizy i dla pacjenta. Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. nie ma jednej ściśle określonej formy w jakiej zarówno pacjent, jak i osoba sprawdzająca jadłospis, powinni być informowani o składzie potraw. Wykonawca zwraca się z prośbą o zmianę powyższego zapisu. Skład dań występujących w jadłospisach zostanie przekazany Zamawiającemu w formie papierowej „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę. Takim sposobem przekazywany jadłospis będzie zdecydowanie bardziej przejrzysty do analizy. Prosimy o zmianę zapisu OPZ.

8.12. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z OPZ pkt. 28.1 *"Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu"*. Zamawiający w dokumentacji przetargowej bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów, oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy (OPZ pkt. 28.2). Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. Żądanie usunięcia dań bez podania przyczyny, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością w kalkulowania oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

8.13. Prosimy o modyfikacje i dopisanie w Załączniku nr 3., OPZ, pkt. 3, że Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia opisanych 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.

8.14. Czy Zamawiający wymaga planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej?

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

Ad. 8.1. Kwota przeznaczona na realizację zamówienia zostanie opublikowana na stronie prowadzonego postępowania po upływie terminu wyznaczonego do składania ofert.

Ad. 8.2.

Lokalizacje w Tczewie:

Konsorcjum:

Lider: Rebus Sp. z o.o., ul. Lipowa 36D, 05-123 Dąbrowa Chotomowska, Polska

UCZESTNIK: GASTROMODUŁ – Dariusz Pierzak, Dąbrowa Chotomowska 05-123 , ul. Lipowa 36D

UCZESTNIK: GASTROMODEL – Monika Wawrzyńska, Dąbrowa Chotomowska 05-123 , ul. Lipowa 36D

Lokalizacja Gniew:

Bar Zamkowa, ul. 27 Stycznia 7, 83-140 Gniew, Polska

Ad. 8.3. Zamawiający wyraża zgodę – chodzi o sytuacje losowe, nie mające charakteru powszechnego i stałego.

Ad. 8.4. Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie. Rozwiązanie takie nie może wiązać się z jakimikolwiek dodatkowymi kosztami ponoszonymi przez Zamawiającego i nie może powodować konieczności przeprowadzania istotnych remontów. W tym celu należy po podpisaniu umowy ustalić szczegóły z przedstawicielem Zamawiającego, a także na

własny koszt dokonać przeszkolenia personelu w tym zakresie, zapewniając wsparcie techniczne przez cały czas trwania umowy, o ile będzie niezbędne z punktu widzenia obsługi on-line.

Ad. 8.5. Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie.

Ad. 8.6. Zamawiający zawarł w dokumentach postępowania rodzaje diet stosowanych u niego. Zamawiający także podkreśla, że Wykonawca musi posiadać dietetyka, który będzie zobligowany sporządzać jadłospisy zgodnie z wiedzą fachową. Dietetyk wykonawcy sporządza diety z uwzględnieniem aktualnych zasad i wytycznych, zgodnie ze sztuką, z należytą starannością i najlepszą wiedzą w tym zakresie. Obowiązkiem dietetyka Wykonawcy jest każdorazowo zweryfikowanie poprawności składu danej diety.

Zamawiający wymaga bezwzględnego przedstawiania do akceptacji Zamawiającego jadłospisu dla diety podstawowej i lekkostrawnej. W pozostałych przypadkach Wykonawca musi niezwłocznie na żądanie Zamawiającego przedstawić mu do akceptacji jadłospisy dla pozostałych diet jakie zostaną zamówione. Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć jakie diety zostaną zamówione, co oznacza, że nie jest w stanie określić stanu leczonych pacjentów w swojej placówce, dlatego też przedstawianie jadłospisów dla wszystkich diet z odpowiednim wyprzedzeniem jest bezcelowe.

Ad. 8.7. Zamawiający nie ma możliwości dokonywania takich analiz dlatego też wymaga jednakowej kaloryczności posiłków. Zamawiający nie zgadza się na obniżenie kaloryczności.

Ad. 8.8. Zamawiający wyraża zgodę jak w odpowiedzi na pytanie 2.

Ad. 8.9. Zamawiający dopuszcza produkty mrożone takie jak pierogi, kluski śląskie, sporządzane na bazie mąki.

Ad. 8.10. Zamawiający dopuszcza aby co najmniej w jednym z posiłków dziennie był napój na bazie mleka (preferowane na śniadanie). Pozostałe warunki zgodnie ze SWZ. Zamawiający dopuszcza napoje jak te przedstawione przez Wykonawcę w zapytaniu.

Ad. 8.11. Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie, z zastrzeżeniem bezwzględnej aktualizacji księgi przez Wykonawcę (o ile zajdzie taka potrzeba), za co ponosi on wyłączną odpowiedzialność. Wykonawca musi pamiętać o codziennym przekazywaniu aktualnego jadłospisu na oddziały z wyszczególnieniem min. alergenów i składu, dla zamówionych na ten dzień diet – zgodnie z warunkami SWZ.

Ad. 8.12. Zamawiający nie wyraża zgody. Praktyka zamawiającego pokazuje, że mimo kwalifikacji dietetyków różnych wykonawców zdarzały się sytuacje w której np. dla diety wątrobowej proponowano tłuste potrawy, a dla diety lekkostrawnej rośliny strączkowe. Zamawiający musi mieć możliwość żądania zmiany jadłospisu np. w tak oczywistych przypadkach.

Ad. 8.13. Zamawiający dopuszcza jedynie takie rozwiązanie. Zamawiający wymaga, aby dietetyk Wykonawcy, który będzie sporządzał jadłospisy posiadał fachową i aktualną wiedzę, bez względu na źródła z których korzysta.

Ad. 8.14. Zamawiający nie wymaga o ile jest to bezwzględnie przeciwwskazane, zgodnie z najnowszą wiedzą dietetyczną.

Ad. 8.15. Zamawiający nie dopuszcza, poza przypadkami opisanymi w SWZ.

Zatwierdził: Prezes Zarządu – Maciej Bieliński