

Data zamieszczenia na stronie internetowej prowadzonego postępowania: 09.05.2023 r.

Wysokie Mazowieckie, 09.05.2023 r.

**Do wszystkich Wykonawców
ubiegających się o udzielenie
zamówienia publicznego**

Dotyczy postępowania: **Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia
pacjentów Oddziału Rehabilitacyjnego oraz Oddziału Rehabilitacji Pulmonologicznej w
Krzyżewie**

Oznaczenie sprawy: **11/2023**

Zapytanie nr 1

Prosimy o informację na temat liczby żywionych pacjentów za ostatnie 12 mc z podziałem na miesiące oraz podziałem na poszczególne posiłki . Dane proszę umieścić w tabeli :

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
SZPITAL													razem
	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	0
II Śniadanie													0
Obiad													0
Podwieczorek													0
Kolacja													0

Wyjaśnienie:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
SZPITAL	-	-	-	-	34	50	46	53	47	54	56	59	
	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	
II Śniadanie	-	-	-	-	3	4	3	2	3	4	4	3	
Obiad	-	-	-	-	34	50	46	53	47	54	56	59	
Podwieczorek	-	-	-	-	3	4	3	2	3	4	4	3	
Kolacja	-	-	-	-	34	50	46	53	47	54	56	59	

Zapytanie nr 2

Prosimy o podanie liczby pacjentów izolowanych za okres 12 mc według zestawienia poniżej w podziale na szpital (prosimy o potwierdzenie, iż pacjenci izolowani zostali ujęci /lub nie zostali ujęci w wykazie pacjentów ogółem)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
SZPITAL													razem
	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	0
RAZEM OSOBODNI													0

Wyjaśnienie: Nie było pacjentów izolowanych.

Zapytanie nr 3

Prosimy o podanie liczby żywionych (total osobodni średnio /dziennie) np. za X 2022 w podziale na poszczególne oddziały .

1/Oddział Rehabilitacji

2/Oddział Rehabilitacji Pulmonologicznej

Wyjaśnienie:

1/Oddział Rehabilitacyjny – 644 osobodni

2/Oddział Rehabilitacji Pulmonologicznej – 36 osobodni

Czy są inne oddziały ?

Wyjaśnienie: Nie.

Zapytanie nr 4

Czy dostawa posiłków w termoportach odbywa się na poszczególne oddziały czy jest jedno miejsce wyznaczone do tego celu ?

Wyjaśnienie: Wyznaczone miejsce.

Zapytanie nr 5

Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie do jakiego miejsca mają być dostarczane posiłki .

Wyjaśnienie: 18-218 Sokoły, Krzyżewo 30.

Zapytanie nr 6

Czy Zamawiający posiada specjalne pomieszczenie , które można określić jako miejsce dystrybucji posiłków , w którym przedstawiciel Wykonawcy będzie wydawał przedstawicielowi Zamawiającego przygotowane posiłki ?

Wyjaśnienie: Tak.

Zapytanie nr 7

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż herbata będzie przygotowywana przez personel Zamawiającego bezpośrednio przed wydaniem z herbaty i cukru dostarczonego przez Wykonawcę z posiłkami ? Czy na oddziałach są np. czajniki które będą służyć do przygotowania herbaty?

Wyjaśnienie: Nie – herbata i cukier nie są wymagane jako suche produkty. Nie ma możliwości przygotowania przez personel.

Zapytanie nr 8

Czy Zamawiający dopuszcza dostawę jogurtów , kefirów w opakowaniach zbiorczych (np.1 l) z założeniem porcjowania w/w napojów mlecznych bezpośrednio przed spożyciem do naczyń (kubków) ?

Wyjaśnienie: Nie.

Zapytanie nr 9

Z uwagi na zapis SWZ punkt 5 b /wydawanie w systemie „ tacowym „ i bemarowym prosimy o doprecyzowanie w jakim systemie posiłki mają być wydawane pacjentom .Inną specyfikę ma wydawanie posiłków w systemie tacowym a zupełnie inne warunki i zasady są związane z wydawaniem posiłków w systemie bemarowym .

Wyjaśnienie: W systemie termotacowym Zamawiający wyda pacjentom posiłki, w systemie bemarowym wymagane jest wydanie posiłków przez Wykonawcę.

Zapytanie nr 10

Prosimy o informację w jakim systemie wydawane są posiłki do pacjenta (bemarowy, tacowy) inny i czy taki sam sposób będzie obowiązywał przy realizacji nowej umowy . Prosimy o dokładny opis.

Wyjaśnienie: Aktualnie Wykonawca usługi zapewnia stołówkę.

Zapytanie nr 11

Czy przedstawiciel Wykonawcy będzie miał w zakresie swoich obowiązków np. pakowanie GN do wózków bemarowych (na poszczególnych oddziałach) czy też będzie zobligowany do pozostawienia GN w termoportach w miejscu pomieszczenia dystrybucji (zbiorczo) przeznaczonym do tego celu.

Wyjaśnienie: Tak.

Czy Zamawiający przewiduje inny sposób , jeżeli tak to prosimy o dokładną informację jak taki proces powinien wyglądać zgodnie z oczekiwaniami .

Wyjaśnienie: Nie przewiduje.

Zapytanie nr 12

Jaki sposób dystrybucji na obiekcie przewiduje zamawiający (bemarowy , tacowy , w opakowaniach jednorazowych) inny ?

Wyjaśnienie: Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 9.

Zapytanie nr 13

Po czyjej stronie (zamawiającego czy wykonawcy) są obowiązki związane z zatrudnieniem /szkoleniem/wyposażeniem personelu wydającego posiłki pacjentom ?

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 14

Czy za wyposażenie w sprzęt do dystrybucji posiłków dla Pacjentów odpowiada Zamawiający ?

Wyjaśnienie: Nie – Wykonawca. Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 15

Prosimy o informację czy na wyposażeniu Zamawiającego znajdują się wózki bieżące, talerze, sztućce, kubki , szczytce, łyżki wazowe , gałkownice itp. dzbanki do napojów .

Wyjaśnienie: Nie – wymagane od Wykonawcy.

Zapytanie nr 16

Kto wyposaża szpital w beczki/pojemniki do odpadów pokonsumpcyjnych ? Czy przewidziane jest pomieszczenie w którym pełne beczki będą do odebrania czy to przedstawiciel Wykonawcy będzie zobowiązany do odbioru beczek z poszczególnych oddziałów ? Prosimy o podanie ich ilości .

Wyjaśnienie: Realizator umowy – Wykonawca.

Zapytanie nr 17

Po czyjej stronie leży dostarczenie zastawy stołowej i sztućców, łyżek do porcjowania, wózków oraz wszelkich potrzebnych naczyń do dystrybucji ?

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 18

Kto odpowiada za mycie naczyń na których spożywane będą posiłki ?

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 19

Czy na terenie szpitala znajdują się kuchenki na poszczególnych oddziałach wyposażone w sprzęt niezbędny do zmywania naczyń na których będą podawane posiłki .

Wyjaśnienie: Nie.

Prosimy o doprecyzowanie ile takich miejsc jest na terenie szpitala, jaki sprzęt znajduje się na wyposażeniu .Kto odpowiada za serwis tego sprzętu ? Kto ponosi koszty napraw tego sprzętu oraz zakup środków chemicznych niezbędnych do zmywania naczyń i sztućców .

Wyjaśnienie: Brak sprzętu.

19/Czy Zamawiający posiada na wyposażeniu wózki bieżące , które będą wykorzystywane w procesie dystrybucji .Ile takich wózków jest . Prosimy o podanie roku produkcji z tabliczek znamionowych .

Wyjaśnienie: Nie posiada.

Zapytanie nr 20

W jaki sposób Zamawiający zamierza robić pomiary temperatur dostarczanych posiłków .Kto ze strony Zamawiającego będzie odpowiedzialny za ten proces.

Wyjaśnienie: Pracownik Zamawiającego.

W którym momencie i w jakim pomieszczeniu odbywać się będzie odbiór jakościowy i ilościowy potwierdzający zgodność realizacji dostawy na poszczególne oddziały .

Wyjaśnienie: Po dostawie – w wyznaczonym pomieszczeniu.

Zapytanie nr 21

Pomiar temperatur jest jednym z kryteriów oceniających poprawność świadczonej usługi, kto te rejestry i gdzie będzie ewidencjonować i przechowywać?

Wyjaśnienie: Zamawiający.

Zapytanie nr 22

Czy w związku z odległością Zamawiającego od Wykonawcy możliwe jest uwzględnienie odchylenia od wymaganej temperatury posiłków $\pm 5^\circ$?

Wyjaśnienie: Nie.

Zapytanie nr 23

Kto ze strony Zamawiającego dokonuje zamówień posiłków według rodzajów diet i ilości ?

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 24

Do której godziny będą składane zamówienia na poszczególne posiłki .Czy zamówienia będą składane przez jedną wyznaczoną przez Zamawiającego osobę, czy będą składane z każdego oddziału indywidualnie .

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 25

Prosimy o informacje ile czasu będzie miał Wykonawca od podpisania umowy do uruchomienia usługi.

Wyjaśnienie: Przewidywany termin rozpoczęcia świadczenia usługi 01.06.2023 r.

Zapytanie nr 26

Prosimy o informację kto odpowiedzialny będzie za wywóz odpadów komunalnych (opakowania po galaretkach , kiślach itp) oraz medycznych (opakowania jednorazowe po posiłkach osób z chorobami zakaźnymi)?

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 27

Czy wszystkie składowe posiłków muszą być oddzielnie spakowane, czy Zamawiający dopuszcza łączenie komponentów ze sobą np. ser i wędlina?

Wyjaśnienie: Tak – oddzielnie.

Zapytanie nr 28

Ile średnio posiłków nocnych wydawanych jest w ciągu miesiąca?

Wyjaśnienie: Brak możliwości określenia – w zależności od zlecenia diety przez lekarza.

Zapytanie nr 29

Prosimy o informację na temat aktualnej praktyki dotyczącej odbierania termoportów i pojemników GN między posiłkami. Czy Kierowca czeka na pojemniki po śniadaniu ? Czy też pojemniki ze śniadania będą do odbioru po obiedzie?

Wyjaśnienie: Nie dotyczy – stołówka.

Zapytanie nr 30

Prosimy o podanie aktualnej ceny w podziale na śniadanie, obiad i kolacja

Wyjaśnienie: Nie dotyczy SWZ.

Zapytanie nr 31

Prosimy o przedstawienie przykładowego jadłospisu .

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 32

Prosimy o informację czy możliwe jest zawarcie zapisu o wypowiedzeniu umowy za porozumieniem stron w trybie np. trzymiesięcznym .

Wyjaśnienie: Zamawiający utrzymuje w mocy zapisy SWZ i Projektowanych postanowień umowy.

Zapytanie nr 33

Z uwagi na zapis &8 punkt 2 a/ który mówi, iż z tytułu nieterminowej realizacji umowy w wysokości 10 % wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto za każdy stwierdzimy przypadek . Wnosimy o doprecyzowanie tego zapisu ,

Wydaje się iż spóźnienie 2 min czy 10 min może być traktowane w taki sam sposób jak spóźnienie 40 minutowe , co wydaje się karą niewspółmiernie wysoką .

Wyjaśnienie: Zamawiający utrzymuje w mocy zapisy SWZ i Projektowanych postanowień umowy.

Zapytanie nr 34

Dotyczy rozdz. V SWZ pkt 17 Zamawiający pisze: „ (...) Do każdego posiłku należy załączyć dodatek warzyw i owoców, o ile rodzaj diety dopuszcza”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający miał na myśli załączenie do posiłku co najmniej jednego z wyżej wymienionych bez konieczności załączania jako dodatek obydwu w jednym posiłku.

Wyjaśnienie: Tak.

Zapytanie nr 35

Prosimy o potwierdzenie, iż jadłospisy dla diety ogólnej i łatwostrawnej, które Wykonawca ma załączyć do oferty mają składać się z 3 posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja), a dla diety cukrzycowej z pięciu posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, II kolacja)?

Wyjaśnienie: Tak.

Zapytanie nr 36

Prosimy o potwierdzenie, iż w przykładowe jadłospisy dla diet: ogólnej, łatwostrawnej i cukrzycowej, które należy załączyć do oferty mają zawierać wymagane przez Zamawiającego wartości podane dla całego dnia, a nie dla poszczególnych potraw?

Wyjaśnienie: Tak.

Zapytanie nr 37

Wykonawca prosi o modyfikację Rozdziału V, pkt. V.2 SWZ w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o kaloryczności, gramaturze, wielkości białka, tłuszczów, węglowodanów, witaminy A i C (...) Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty i wykreślenie obowiązku podania informacji dotyczącej witaminy A i C.

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 38

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.

Wyjaśnienie: Zamawiający wyraża zgodę na zamawianie posiłków on-line w zakresie ilości diet oraz rodzaju. Diety muszą być opracowane przez dietetyka Wykonawcy.

Zapytanie nr 39

Wykonawca prosi o modyfikację OPZ pkt. 17b, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości białka zwierzęcego, NNKT, wit. A i wit. C. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach.

Prosimy o wprowadzenie korekty.

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 40

Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Wyjaśnienie: Tak.

Zapytanie nr 41

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania?

Wyjaśnienie: Tak.

Zapytanie nr 42

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Wyjaśnienie: Zgodnie z zaleceniami dietetycznymi w diecie cukrzycowej.

Zapytanie nr 43

Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane 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 Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZPPZH 2020r.?

Wyjaśnienie: Zgodnie z SWZ.

Zapytanie nr 44

Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne

Wyjaśnienie: Planowanie diet jest po stronie Wykonawcy – Dietetyka, zaplanowany jadłospis musi być zgodny z zaleceniami żywieniowymi.

Kierownik Zamawiającego
Bożena Grotowicz