



„Pro-Medica” w Elku Sp. z o.o.
19-300 Elk, ul. Baranki 24,
tel. 87 620-95-71 wew. 51 - Automatyczna Centrala
tel. 87 621-96-20 - Sekretariat, Zarząd Spółki

Dział Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych
tel. 87 620-95-93
tel. 87 620-95-76
tel. 87 620-96-26

e-mail: zaopatrzenie-pm@elk.com.pl
e-mail: przetargi@promedica.elk.pl
www.promedica.elk.com.pl

Odpowiedź na Zapytanie 3

Wszyscy uczestnicy postępowania

Znak: P-M/DZZP/ 1809 /23

Data: 18.08.2023r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym z możliwością prowadzenia negocjacji na **świadczanie usług żywienia pacjentów na potrzeby „Pro-Medica” w Elku Sp. z o.o..** Znak sprawy: 3207/2023.

Na podstawie art. 284 ust. 1-2 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) Zamawiający przekazuje treść zapytań dotyczących zapisów specyfikacji warunków zamówienia wraz z wyjaśnieniami. W przedmiotowym postępowaniu wpłynęły następujące pytania:

PYTANIE nr 1

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 osób zamawiających posiłki. 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: Zamawiający wyraża zgodę, pod warunkiem iż proponowane oprogramowanie będzie odpowiadało wymaganiom i sposobie zamawiania posiłków obowiązujących u Zamawiającego lub sposób działania będzie akceptowalnym. Zamawiający nie wymaga takiego oprogramowania.

PYTANIE nr 2

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów 14-dniowych? Taki okres czasu jest najbardziej optymalny pod względem bilansowania diet, biorąc pod uwagę wartość kaloryczną oraz odżywczą, a także umożliwia nieco precyzyjniej zachować urozmaicenie posiłków. Taki sposób współpracy jest pomyślnie wykorzystywany we współpracy z Klientami.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga.

PYTANIE nr 3

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

Odpowiedź: Zamawiający nie potwierdza. Zamawiający będzie wymagał aby potrawy tradycyjne wprowadzane w takie dni jak np. Wigilia, Wielkanoc, znajdowały się w każdej diecie występującej w danym dniu na szpitalu.

PYTANIE nr 4

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga i nie zaleca.

PYTANIE nr 5

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 dopuszcza, ale nie wymaga i nie zaleca.

PYTANIE nr 6

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: Zamawiający dopuszcza wahanie kaloryczności w zakresie nie większym niż 10% odchylenia od w/w wartości kalorycznej, jednak w skali dekady Zamawiający nie dopuszcza wartości średniej kaloryczności niższej niż 5%.

PYTANIE nr 7

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: Zamawiający nie będzie wymagał w przypadku takich dań planowania dodatkowo warzyw formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych. Zamawiający zgodnie z zał nr 3 do SZW - Opis przedmiotu zamówienia, Rozdział II, ust. 30 pkt. 1, ppkt. k) „dania typu potrawka lub gulasz nie powinny być częściej jak raz lub dwa razy w dekadzie, zalecane są mięsa w całym kawałku”.

PYTANIE nr 8

Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diety do żywienia przez zgłębnik lub przetokę (miksowaną do sondy). 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 powyższej diety 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 nie wyraża zgody.

PYTANIE nr 9

Czy Zamawiający dopuszcza planowania w przypadku obiadów bezmięсных również owoców wymiennie z surówką?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

PYTANIE nr 10

Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w Załączniku nr 3 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 nie wyraża zgody i podtrzymuje zapisy SWZ bez zmian. Zamawiający zastrzega, że w momencie unormowania prawnego w zakresie wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach to wymagania prawne staną się obligatoryjne również w tym zakresie.

PYTANIE nr 11

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga i nie zaleca.

PYTANIE nr 12

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie potraw jarskich, które stanowią urozmaicenie planowanych jadłospisów, jak np. ryż zapiekany z jabłkiem z sosem budyniowym/jogurtowym oraz ziemniaki z jajkiem w sosie?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga i nie zaleca.

PYTANIE nr 13

Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności i Żywienia? Wykonawca w opisie przedmiotu zamówienia zawarł informację, że w diecie podstawowej nie zaleca się podawania produktów wzdymających i ciężkostrawnych. Zapis ten jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi o urozmaiceniu i stosowaniu produktów ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno- Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę. Zamawiający informuje, że zgodnie z Rozdziałem II ust. 16 pkt 1) Załącznika nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia, Zamawiający zaleca ograniczenie częstości podawania ale nie wyklucza całkowicie podawania produktów strączkowych, cyt.: „Jednak ze względu na zmieniony tryb życia, małą aktywność fizyczną pacjentów leżących w szpitalach wskazane są ograniczenia w diecie potraw ciężko strawnych, wzdymających.”.

PYTANIE nr 14

Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile posiłkowe są poszczególne diety?

Odpowiedź: Odpowiedź: Zamawiający wymaga w diecie:

- 1. ogólnej - 3 posiłki podstawowe plus 1-2 posiłki dodatkowe zgodnie z zaleceniami lekarskimi.**
- 2. cukrzycowej - 4 posiłki dla kaloryczności 1500 – II kolacja, 5 posiłków dla kaloryczności 1800 – II śniadanie i II kolacja, 6 posiłków dla kaloryczności równej i powyżej 2000 lub wg zaleceń lekarskich – II śniadanie, podwieczorek i II kolacja**
- 3. łatwostrawnej - 3 posiłki podstawowe plus 1-2 posiłki dodatkowe zgodnie z zaleceniami lekarskimi (np. oddział położniczy - matki karmiące 5 posiłków) – II śniadanie i podwieczorek**
- 4. o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - 3 posiłki podstawowe plus 1-2 posiłki dodatkowe zgodnie z zaleceniami lekarskimi – II śniadanie i podwieczorek.**

PYTANIE nr 15

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

Odpowiedź: W jadłospisach dekadowych przekazanych przez Wykonawcę do zatwierdzenia Zamawiającemu powinny być zawarte diety: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.

PYTANIE nr 16

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ ?

Odpowiedź: Zamawiający nie zaakceptuje jadłospisu dekadowego niezgodnego z wytycznymi opisanymi w SWZ lub wymaganiami prawnymi.



Wykonawcy zobowiązani są do uwzględnienia w ofercie treści udzielonych odpowiedzi i dokonanych zmian, stanowią one bowiem integralną część SWZ.

Z poważaniem

Sąd Rejonowy w Olsztynie
VIII Wydział Gospodarczy Krajowego
Rejestru Sądowego nr KRS 0000026179

Rejestr podmiotów
wykonujących działalność
lecniczą nr 000000015229

ZARZĄD:
Prezes Zarządu Spółki - Bożena Szelągowska



REGON 510996861
NIP 848-16-30-309

Kapitał zakładowy
21.316.000,00 PLN

