Nowy Targ 16.09.2024 rok

 **WSZYSCY WYKONAWCY**

# Nasz znak: DL – 271 - 39/24

 Działając na podstawie art. 135 ust. 2 i art. 137 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający - Podhalański Szpital Specjalistyczny im. Jana Pawła II w Nowym Targu, ul. Szpitalna 14,– w odpowiedzi na pytania zadane przez Wykonawcę, udziela wyjaśnień oraz modyfikuje treść specyfikacji warunków zamówienia w postępowaniu przetargowym prowadzonym zgodnie z art. 359 pkt 1 cyt. Ustawy - **na usługi społeczne - przygotowanie, dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem oraz terenem pod zbiornika gazu płynnego.**

**TREŚĆ PYTAŃ I ODPOWIEDZI:**

1. Zamawiający w rozdziale XXII SWZ wprowadził następujące postanowienie:

„Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

Cena – 100 %”.

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana z :

Cena – 100%

Zmiana na:

1. Cena – 60%
2. Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 40%

Ad. pkt 2 Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta = 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

Co najmniej 6 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 40 pkt

4-5 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 30 pkt

2-3 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 20 pkt

1 zaświadczenie dotyczące różnych diet -10 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

Uzasadnienie:

Licencja gotowego posiłku jest potwierdzeniem jakości całodziennego zestawu żywieniowego (śniadanie, obiad, kolacja).

W ramach danej diety szpitalnej (w próbce z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja) stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie.

Wartości odżywcze i energetyczne badane są zgodnie z określonymi normami, metodami oraz rozporządzeniami m.in. **wartość energetyczna** zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku,  **węglowodany** zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, **białka** zgodnie z PB-116 wyd. III z dn. 11.08.2020, **tłuszcze** zgodnie z normą PN-A-82100:1985. Badane są również inne parametry np. błonnik itp.

Na podstawie badanych parametrów akredytowane laboratorium stwierdza, czy dana firma przeszła pomyślnie proces weryfikacji jakości posiłków, czyli czy badany zestaw żywieniowy potwierdza, że został przygotowany zgodnie z deklarowaną recepturą i wartościami odżywczymi i energetycznymi w posiłkach jakie są podawane pacjentowi w Szpitalu.

**Odp:** **Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

**2.** Zamawiający w SWZ rozdział IV pkt 3 wskazuje, iż „Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i wykonywał ich dystrybucję zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie zatrudnionego personelu oraz warunków produkcji, transportu i dowozu zgodne ze standardami HACCP, za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność”.

 Stosownie do treści art. 7 pkt 20 nowej ustawy Pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych usług z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia.

 W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą, jako dokument potwierdzający, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

**Odp: Zamawiający**  **nie widzi potrzeby** **wymogu certyfikatu ISO 22000, ponieważ system HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) jest samodzielnym standardem, który w pełni odpowiada za zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Wykonawca, który realizuje usługi zgodnie z wymogami HACCP, już spełnia normy dotyczące bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego, a jego wdrożenie nie wymaga dodatkowego potwierdzenia w postaci certyfikatu ISO 22000.**

 **Zgodnie z przepisami, certyfikat ISO 22000 nie jest jedynym dowodem na zgodność z systemem HACCP. Inne formy weryfikacji, takie jak audyty wewnętrzne, raporty sanitarne czy dokumentacja wdrożeniowa, mogą również stanowić wystarczający dowód na przestrzeganie zasad HACCP.**

1. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

 **Odp: Zamawiający planuje rozpoczęcie usługi do dnia 01.12.2024 roku.**

1. 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 skorzystanie 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 w umowie 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.

a)Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę

 netto osobodnia.

b)Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi

 dokumentami powyżej zmiany.

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

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. 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.

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320) .

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. Wnosimy o modyfikację zapisów paragrafu 2 ust. 7 w celu zapewnienia większej elastyczności i adekwatności do zmieniających się warunków rynkowych.

Obecny zapis dotyczący zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacja zamówienia nie odzwierciedla dynamiki kosztów wynikających ze wzrostu cen surowców, energii oraz innych elementów wpływających na koszt świadczenia usługi. Proponujemy, aby zapis ten został zmodyfikowany w sposób następujący:

„Paragraf 2 ust. 7: Strony ustalają, że waloryzacja wynagrodzenia za usługi świadczone w ramach niniejszej umowy będzie dokonywana co kwartał na podstawie wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych (inflacja CPI) publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny (GUS). Waloryzacja będzie stosowana do kosztów ponoszonych przez Wykonawcę na zakup surowców, energii oraz innych materiałów niezbędnych do realizacji zamówienia, z zastrzeżeniem, że zmiana wynagrodzenia może być wprowadzona tylko w przypadku, gdy wskaźnik wzrostu przekroczy 2% w stosunku do wartości bazowej określonej na dzień podpisania umowy.”

Wprowadzenie tej zmiany pozwoli na uwzględnienie rzeczywistych zmian cen rynkowych, co z kolei przyczyni się do utrzymania wysokiej jakości świadczonych usług oraz stabilności finansowej obu stron.

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o rozważenie zmniejszenia maksymalnej wysokości kar umownych, które mogą być nałożone na Wykonawcę w przypadku niepełnego lub nieterminowego wykonania zobowiązań.

Obecne zapisy przewidują kary na poziomie 50% co stanowi istotne ryzyko finansowe, nieadekwatne do skali potencjalnych naruszeń i ich rzeczywistych skutków. Proponujemy zatem ograniczenie maksymalnej wysokości kar 10%, co naszym zdaniem lepiej odzwierciedli zasady proporcjonalności oraz zrównoważenia interesów obu stron umowy.

Zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych pozwoli nam na bardziej elastyczne podejście do realizacji zamówienia, przy jednoczesnym zachowaniu najwyższych standardów jakości i zgodności z warunkami określonymi w umowie.

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. Uprzejmie prosimy o rozważenie wprowadzenia w warunkach udziału w postępowaniu dodatkowego wymogu dotyczącego dysponowania przez Wykonawcę kuchnią zastępczą w odległości nie większej niż 100 km od lokalizacji Podhalańskiego Szpitala Specjalistycznego im. Jana Pawła II w Nowym Targu. Na potwierdzenie Wykonawcy załączą decyzję państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych.

Taki zapis w specyfikacji przyczyniłby się do zwiększenia bezpieczeństwa i ciągłości realizacji usługi przygotowywania i dystrybucji posiłków na wypadek awarii lub konieczności czasowego wyłączenia głównej kuchni. Dostępność kuchni zastępczej w odległości umożliwiającej szybki dojazd pozwoliłaby na minimalizację ryzyka przerwania świadczenia usługi oraz zapewnienie ciągłości dostaw zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

**Odp:** **Zamawiający nie widzi potrzeby wprowadzania takiego wymogu, ponieważ projekt umowy już zawiera mechanizmy zabezpieczające ciągłość świadczenia usług w sytuacjach nadzwyczajnych. Zapis zobowiązujący Wykonawcę do dostarczenia posiłków w ciągu 1 godziny od czasu wyznaczonego harmonogramu w przypadku zdarzeń uniemożliwiających realizację umowy w dzierżawionych pomieszczeniach stanowi wystarczające zabezpieczenie ciągłości dostaw.**

**Kluczowe jest zapewnienie, aby Wykonawca miał możliwość organizacji alternatywnego rozwiązania dostarczania posiłków w sytuacjach nadzwyczajnych, niezależnie od dokładnej lokalizacji zaplecza zastępczego.**

1. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający wyrazi zgodę na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłku.

**Odp: Tak, Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający prowadzi remonty oddziałów lub planuje ich rozpoczęcie w wyniku czego ilości pacjentów prowiantowanych będą mniejsze niż w specyfikacji.

**Odp: Zamawiający nie przewiduje.**

1. Proszę o udzielenie informacji czy Wykonawca powinien przewidzieć środki na remont pomieszczeń, jeżeli tak to w jakim zakresie.

**Odp: Wykonawca powinien sam zdecydować , czy powinien zabezpieczyć środki naremont.**

1. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje zakup zmywarki tunelowej niezbędnej do wykonania usługi.

**Odp: Zamawiający nie przewiduje, zabezpieczenie ciągłości wykonania usługi leży po stronie Wykonawcy.**

1. Proszę o udzielenie informacji czy sprzęt dzierżawiony od Zamawiającego jest sprawny, czy należy przewidzieć dodatkowe środki na inwestycje.

**Odp: Poprzedni Wykonawca nie zgłosił zastrzeżeń co do jakości i działania dzierżawionego sprzętu.**

1. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że zamawiający dla diet podstawowej oraz ubogo energetycznej wymaga zaplanowania tylko 3 posiłków w ciągu dnia. Zgodnie z informacją zamieszczoną w formularzu ofertowo- cenowym.

**Odp: Zamawiający potwierdza 3 posiłki dla diety podstawowej i ubogoenegetycznej zgodnie z załącznikiem.**

1. Wykonawca prosi o skorygowanie zapisu dotyczącego ilości planowanych diet dziecięcych Szpital Zamawiającego nie jest szpitalem dziecięcym dlatego też rozdzielenie tylko diet dziecięcych na 9 różnych w rozbiciu na kaloryczność nie jest konieczne z uwagi na fakt niewielkiej ilości pacjentów w określonym wieku przebywających na oddziale. Dodatkowo takie rozdrobnienie diet może sprzyjać powstawaniu błędów podczas wydawania posiłków, gdzie diety między sobą mogą się różnić tylko np. 1 kromką chleba.

**Odp:** **Zamawiający nie wyraża zgody na korygowanie pozycji dotyczącej diety szpitalnej dla dzieci i młodzieży. Minister Zdrowia, w zaleceniach opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, we współpracy z Instytutem Matki i Dziecka oraz Instytutem "Pomnik - Centrum Zdrowia Dziecka", rozdziela kaloryczność posiłków osobno dla dzieci i młodzieży. Różnica pomiędzy zapotrzebowaniem energetycznym 24-miesięcznego dziecka a młodzieży w wieku 10-17 lat wynosi 800 kcal i nie sprowadza się do różnicy jednej kromki chleba.**

1. Zamawiający w diecie np. Łatwo strawnej wskazuje na planowanie 5 posiłków w ciągu dnia. Z dalszych zapisów wykonawca interpretuje, że powinien zaplanować 3 główne posiłki tj. śniadanie, obiad i kolację, natomiast nie ma doprecyzowania jakie pozostałe posiłki powinny zostać uwzględnione. Prosimy o wskazanie jakie posiłki dodatkowo należy zaplanować dla diet 5 posiłkowych.

**Odp:** **W przypadku diet łatwostrawnych, zalecanych w schemacie 5 posiłków dziennie, bazując na Zaleceniach Instytutu Żywności i Żywienia (IZZ) oraz rekomendacjach Ministerstwa Zdrowia, standardowy podział obejmuje 3 główne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) oraz 2 przekąski (drugie śniadanie i podwieczorek). Podobny rozkład należy uwzględnić we wszystkich dietach 5-posiłkowych, o których mowa w załączniku. Informacja ta została zawarta w załączniku.**

1. Zamawiający w opisie obiadu w swoich wymaganiach zawarł zapis: „Co najmniej 1 raz potrawa bezmięsna (z białkiem zwierzęcym lub półmięsna)” Prosimy o wykreślenie słowa półmięsna i zastąpienie go „białkiem roślinnym”, które jest zaliczane jako białko pełnowartościowe np. tofu, ciecierzyca, soczewica itp. Wykonawca musi uwzględnić potrawy zawracające suche nasiona roślin strączkowych, które dostarczają pełnowartościowe białko roślinne, by spełnić wymogi GIS.

**Odp: Zamawiający skoryguje ten zapis.**

1. Zamawiający w opisie jadłospisu dekadowego w swoich wymaganiach zawarł zapis: „Potrawy na obiad: nie powtarzają się w ciągu jednej dekady,”- prosimy o wykreślenie zapisu ponieważ, wykonawca nie może spełnić tego wymogu we wszystkich dietach np. w diecie „Dieta Łatwostrawna z Ograniczeniem Substancji Pobudzających Wydzielanie Soku Żołądkowego” gdzie dozwolonym warzywem do planowania w obiedzie są buraki, marchew, pietruszka, seler, dynia, szpinak, cukinia, sałata zielona- wykonawca nie jest w stanie spełnić określonego wymogu.

**Odp:** **Zamawiający dopuszcza powtarzanie się potraw tylko w wyjątkowych sytuacjach, np. przy dietach łatwostrawnych, gdzie powtarzany będzie dodatek warzywny. Celem Zamawiającego jest, aby jadłospis dekadowy był różnorodny, co stanowi podstawę do jego wprowadzenia. W dalszych punktach Wykonawca prosi o wprowadzenie jadłospisów 14-dniowych, argumentując tym, że zapewniają one większe urozmaicenie. Z tego względu trudno jest zrozumieć powyższy zapis.**

1. 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 dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

**Odp: Zamawiający potwierdza.**

1. Tłuszcz obecny w maśle składa się głównie z kwasów tłuszczowych nasyconych, których podaż należy ograniczać do 10% wartości energetycznej diety. Obecny w maśle cholesterol spożywany powyżej normy również ma wpływ na zapadalność na dietozależne choroby . Zgodnie z publikacjami „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach pod red. Prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza „Masło nie jest produktem preferowanym w żywieniu racjonalnym, ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych..” Zalecane jest zastąpienie masła margarynami miękkimi. Prosimy o wykreślenie stosowania masła na korzyść margaryny miękkiej jednoporcjowej 10g 2szt na posiłek.

**Odp: Zamawiający nie wyraża zgody na zastąpienie masła margaryna miekką.**

1. Zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, gdzie preferowany mlekiem jest mleko słodkie ≤ 2% tłuszczu ze względu na konieczność obniżenia nasyconych kwasów tłuszczowych nasyconych prosimy wykreślenie lub skorygowanie zapisu wymogu używania w produkcji mleko nieodtłuszczonego minimum 3% tłuszczu.

**Odp: Zamawiający potwierdza jak wyżej.**

1. Czy wykonawca wywiąże się z celebracji dnia dziecka planując np. porcję ciasta do obiadu?

**Odp: Nie**

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 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.

**Odp:** **Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego**

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

**Odp: Tak.**

1. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej, płynnej wzmocnionej oraz do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019r 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.

**Odp:**  **Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie diety płynnej i płynnej wzmocnionej z listy diet, ponieważ zgodnie z aktualnymi wytycznymi Ministerstwa Zdrowia oraz Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, dieta ta ma istotne zastosowanie w leczeniu pacjentów w określonych przypadkach klinicznych. Diety płynne i płynne wzmocnione są zalecane w następujących sytuacjach:**

**• W ostrych nieżytach żołądkowo-jelitowych,**

**• Po krwawieniach z przewodu pokarmowego,**

**• W okresie rekonwalescencji po niektórych zabiegach operacyjnych, szczególnie**

 **przewodu pokarmowego,**

**• W przypadku chorób jamy ustnej i przełyku,**

**• U pacjentów z trudnościami w połykaniu lub brakami w uzębieniu.**

**Zgodnie z powyższymi wytycznymi, diety płynne i płynne wzmocnione powinny być nadal dostępne i stosowane w szpitalu pod nadzorem medycznym. Ich eliminacja mogłaby wpłynąć negatywnie na proces leczenia pacjentów, którzy wymagają takiej formy odżywiania. Ponadto, dieta płynna i płynna wzmocniona stanowi ważny element leczenia żywieniowego jako żywienie troficzne, które odgrywa istotną rolę w stymulacji funkcji przewodu pokarmowego. Żywienie troficzne pomaga podtrzymać pracę jelit, zapobiegać atrofii błony śluzowej i przygotowuje organizm do stopniowego powrotu do pełnego odżywiania.**

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

**Odp: Tak, Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14 – dniowego.**

1. Prosimy o potwierdzenie, że zawarte w §4 ust. 6 w umowie dzierżawy załącznik nr 3a koszty z tytułu korzystania z mediów są aktualne i obejmują ostatnie podwyżki i pozostaną bez zmian przez cały okres trwania umowy. Jeżeli nastąpił ich wzrost proszę o przedstawienie aktualnych cen.

**Odp: Aktualne stawki:**

 **- c.o. – 8,88 zł + VAT za 1m x ilość powierzchni, płatny w sezonie grzewczym.**

 **- ciepła woda - podgrzanie wg wskazań licznika x 43,28 zł + VAT.**

**Pozostałe stawki bez zmian.**

**Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć zmiany stawki cen mediów. Uuzależnione jest to od obecnych umów zawieranych z dostawcami.**

Treść niniejszego pisma zostaje zamieszczona na stronie internetowej.

Podpis……………………..

Dyrektor PSzS im. J. Pawła II

w Nowym Targu

Marek Wierzba