Nr pisma: Z/DZP/73/2024 Warszawa, dnia 15.03.2024 r.

**Zamawiający:**

**Samodzielny Wojewódzki Zespół**

**Publicznych Zakładów Psychiatrycznej**

**Opieki Zdrowotnej w Warszawie**

**ul. Nowowiejska 27, 00-665 Warszawa**

**INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW**

**- ODPOWIEDZI NA PYTANIA**

**Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości zamówienia większej niż 750 000 euro, na podstawie art. 359 pkt 1 w zw. z art. 132 ustawy Pzp pt. „Świadczenie usług żywienia dla pacjentów Szpitala Nowowiejskiego”, nr postępowania: 4/DZP/2024.**

Zamawiający działając na podstawie art. 135 ust. 2 i 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605, 1720 i 2274) - zwana dalej: „ustawą Pzp”, udziela następujących wyjaśnień treści SWZ:

**Pytanie nr 1**

Prosimy o potwierdzenie, iż dokumenty opisane w rodz. III SWZ pkt 6 ppkt 1) oraz w rozdz. XIV SWZ pkt 1 ppkt 3) tj. Certyfikaty Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności: ISO 22000 – System Bezpieczeństwa Żywności lub FSSC 22000 – Food Safety System Certification lub IFS Food – Międzynarodowy System Bezpieczeństwa Żywności lub BRC GS Food - Globalny Standard Bezpieczeństwa Żywności mają obejmować swoim zakresem żywienie szpitalne.

**Odpowiedź:**

**Zakres dokumentów wymienionych w Rozdziale III SWZ pkt 6 ppkt 1 oraz w Rozdziale XIV SWZ pkt 1 ppkt 3 tj. Certyfikaty Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności: ISO 22000 – System Bezpieczeństwa Żywności lub FSSC 22000 – Food Safety System Certification lub IFS Food – Międzynarodowy System Bezpieczeństwa Żywności lub BRC GS Food - Globalny Standard Bezpieczeństwa Żywności musi obejmować procesy wytwarzania bezpiecznej żywności. Nie ma obowiązku wyspecyfikowania w zakresie certyfikatu „żywienie szpitalne”.**

**Pytanie 2**

Prosimy o potwierdzenie, iż certyfikat ISO 22000 o którym mowa w rodz. III SWZ pkt 6 ppkt 1) oraz w rozdz. XIV SWZ pkt 1 ppkt 3) ma być wystawionym przez jednostkę akredytowaną, w zakresie żywienia szpitalnego.

**Odpowiedź:**

**Certyfikat ISO 22000 musi być wystawiony przez jednostkę certyfikującą. Nie jest wymagane aby jednostka certyfikująca była akredytowana w zakresie „żywienia szpitalnego”.**

**Pytanie 3**

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

**Odpowiedź:**

**Zamawiający zgodnie z zapisami wzoru protokołu postępowania poda szacunkową wartość zamówienia po otwarciu ofert.**

**Pytanie 4**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D? Wykonawca poświadcza ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z zapisami Rozdziału VIII ust. 3 pkt 4 i 5 SWZ Wykonawca w części IV jednolitego dokumentu wypełnia jedynie sekcję α – ogólne oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu. Wykonawca nie musi wypełniać żadnej z pozostałych sekcji części IV jednolitego dokumentu dotyczącej kryteriów kwalifikacji.**

**Pytanie 5**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa w §6 W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

**Pytanie 6**

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, porodu, 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 dopuszcza** **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, porodu, urlopu na żądanie). W związku z powyższym, na podstawie art. 137 ust. 2 dokonuje zmiany treści projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 12 do SWZ poprzez dodanie ust. 11 w § 10 treści:**

**„11. W przypadku nieobecności w pracy pracownika, o którym moa w ust. 1 (zwolnienie lekarskie, urlop) zastępstwa mają być uregulowane. Osoba zastępująca ma znać zakres prac do wykonania na zastępstwie i być odpowiednio przeszkolona. O każdym zastępstwie Wykonawca powinien informować osobę wskazaną w § 5 ust. 1. W przypadku zastępstw pracownika, którego nieobecności wynikają ze zwolnienia lekarskiego lub urlopu wypoczynkowego Zamawiający dopuszcza, aby czynności były wykonywane przez osoby zatrudnione na podstawie innego rodzaju stosunków (np. umowa zlecenie).”**

**Pytanie 7**

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

**Odpowiedź:**

**Nie, Zamawiający nie planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% lub więcej.**

**Pytanie 8**

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

**Odpowiedź:**

**Nie, Zamawiający nie wyraża zgody na negocjację ceny.**

**Pytanie 9**

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

**Odpowiedź:**

**Jeżeli będą naruszenia i spełnione przesłanki do naliczenia kary, wówczas Zamawiający ją naliczy zgodnie z § 6 projektowanych postanowień umowy.**

**Pytanie 10**

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 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 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:**

**Wykonawca powinien uwzględnić minimalne wynagrodzenie za pracę oraz minimalną stawkę godzinową na rok 2024.**

**Pytanie 11**

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

**Pytanie 12**

Czy zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie kolacji razem z obiadem?

**Odpowiedź:**

**Tak, Zamawiający wyraża zgodę.**

**Pytanie 13**

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postepowaniu musi wykazać się co najmniej 2 usługami,
w znaczeniu, dwoma odrębnymi umowami dla innych Zamawiających?

**Odpowiedź:**

**Wykonawca musi wykazać się co najmniej 2 usługami, tj. dwoma odrębnymi umowami, usługi mogą być również wykonywane na rzecz Zamawiającego.**

**Pytanie 14**

Wnosimy o modyfikację formularza ofertowego i rozbicie pozycji i ilości posiłków:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Cena jednostkowa netto |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Śniadanie (lub śniadanie I i II w ramach określonej diety) dla jednego pacjenta | …… zł |
| 2 | Obiad (lub obiad i podwieczorek w ramach określonej diety) dla jednego pacjenta) | …… zł |
| 3 | Kolacja (lub kolacja i posiłek nocny w ramach określonej diety) dla jednego pacjenta) | …… zł |

Na:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Cena jednostkowa netto |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Śniadanie dla jednego pacjenta | …… zł |
| 2 | II śniadanie dla jednego pacjenta | …… zł |
| 3 | Obiad dla jednego pacjenta | …… zł |
| 4 | Podwieczorek dla jednego pacjenta | …… zł |
| 5 | Kolacja dla jednego pacjenta | …… zł |
| 6 | Posiłek nocny dla jednego pacjenta | …… zł |

Obecny zapis powoduje, że nie wiadomo czy Wykonawca powinien podać cenę za jeden czy dwa posiłki w poszczególnych wierszach. Inna będzie cena samego śniadania, a inna śniadania i II śniadania. Tak sformułowany formularz obarczony jest wadą uniemożliwiająca rzetelna wycenę.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

**Pytanie 15**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów 14-dniowych? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wyraża zgodę.**

**Pytanie 16**

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wskazał rodzaje diet w Opisie przedmiotu zamówienia.**

**Pytanie 17**

Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakich sytuacjach jadłospis okresowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego. Prosimy również o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

**Odpowiedź:**

**Jadłospis okresowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w takich sytuacjach jak: niezgodność z zapisami umowy, zasadami dietetyki oraz z ustalonymi wytycznymi.**

**Pytanie 18**

Wykonawca  wnosi o wykreślenie zapisu z SWZ, „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. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi i musi się wiązać z koniecznością wkalkulowania oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający, na podstawie art. 137 ust. 2 dokonuje zmiany treści opisu przedmiotu zamówienia.**

**Załącznik nr 2.1 do SWZ ust. 10 pkt 9:**

**Jest:**

**„Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.”**

**Zamawiający zmienia na:**

**„Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu szczególnie w przypadkach dokonania takiej zmiany potraw lub produktów w zaakceptowanym już jadłospisie, która spowoduje zbyt dużą powtarzalność produktów bądź potraw, powodującą że jadłospis będzie monotonny i niezgodny z wymaganiami określonymi w umowie.”**

**Załącznik nr 2.2 do SWZ ust. 9 pkt 9:**

**Jest:**

**„Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.”**

**Zamawiający zmienia na:**

**„Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu szczególnie w przypadkach dokonania takiej zmiany potraw lub produktów w zaakceptowanym już jadłospisie, która spowoduje zbyt dużą powtarzalność produktów bądź potraw, powodującą że jadłospis będzie monotonny i niezgodny z wymaganiami określonymi w umowie.”**

**Pytanie 19**

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.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wyraża zgodę.**

**Pytanie 20**

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

**Odpowiedź:**

**Tak, Zamawiający dopuszcza odchylenie +/- 10% od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych, przy czym całkowita wartość energetyczna nie może być niższa niż 2200 kcal.**

**Pytanie 21**

Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej pieczywa do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos.**

**Pytanie 22**

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

**Odpowiedź:**

**Tak, Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek z wyjątkiem diety z ograniczeniem węglowodanów gdzie produkty powinny być bez cukru.**

**Pytanie 23**

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej codziennie do śniadania?

**Odpowiedź:**

**Tak, Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej codziennie do śniadania.**

**Pytanie 24**

Czy Zamawiający wymaga planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej?

**Odpowiedź:**

**Nie, Zamawiający nie wymaga planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej.**

**Pytanie 25**

Zgodnie z zapisami SWZ jogurt/kefir mają być zaplanowane minimum 2 razy na 10 dni. Czy wymienione produkty mają być planowane zamiennie z zupą mleczną?

**Odpowiedź:**

**Nie, powinny one być jako dodatek do posiłku.**

**Pytanie 26**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

**Odpowiedź:**

**Nie, Zamawiający nie dopuszcza planowania ryb na diety wegetariańskie.**

**Pytanie 27**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. na diety wegetariańskie celem urozmaicenia żywienia?

**Odpowiedź:**

**Tak, Zamawiający dopuszcza gotowe produkty mrożone.**

**Pytanie 28**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że codziennie ma być planowany owoc na wszystkie diety?

**Odpowiedź:**

**Tak, codziennie ma być zaplanowany owoc lub dodatek owocowy np. sok, mus. Waga owoców może być wliczona do zalecanej ilości warzyw i owoców w ciągu dnia, czyli 400 g, jednak do każdego posiłku muszą być też zaplanowane warzywa.**

**Pytanie 29**

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia “Dobry posiłek w szpitalach”. Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizację norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.

**Odpowiedź:**

**Tak, Zamawiający wyraża zgodę.**

**Pytanie 30**

Wnosimy o modyfikacje pkt 13 podpunkt 1) Załącznik nr 2.1 do SWZ dotyczącego wymogów względem sodu. Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach,  w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety,  powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikacje zapisu
i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający, na podstawie art. 137 ust. 2 dokonuje zmiany treści opisu przedmiotu zamówienia. Załącznik nr 2.1 do SWZ ust. 13 pkt 1:**

**Jest:**

**„Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad i kolacja) z tzw. diety podstawowej, musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw lub owoców. Posiłki zaplanowane w jadłospisach powinny dostarczać odpowiednią ilość energii i składników odżywczych. Wartość kaloryczną i odżywczą dla diety podstawowej określa się na 2400 kcal, z czego 10-20% dziennego zapotrzebowania energetycznego powinno pochodzić z białka (60- 120g/d), z tłuszczy ogółem 25%-30% (67 -79g/d) i węglowodanów ogółem 45-65% (271 – 391g/d), w tym <10% energii z cukrów (<60 g/d). Błonnik 361 g/d, sód <2000 mg/d. Opracowywanie diet leczniczych w oparciu o odpowiednie modyfikacje diety podstawowej.”**

**Zamawiający zmienia na:**

**„Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad i kolacja) z tzw. diety podstawowej, musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw lub owoców. Posiłki zaplanowane w jadłospisach powinny dostarczać odpowiednią ilość energii i składników odżywczych. Wartość kaloryczną i odżywczą dla diety podstawowej określa się na 2400 kcal, z czego 10-20% dziennego zapotrzebowania energetycznego powinno pochodzić z białka (60- 120g/d), z tłuszczy ogółem 25%-30% (67 -79g/d) i węglowodanów ogółem 45-65% (271 – 391g/d), w tym <10% energii z cukrów (<60 g/d). Błonnik 361 g/d, sód – Wykonawca zobowiązany jest** **do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób. Opracowywanie diet leczniczych w oparciu o odpowiednie modyfikacje diety podstawowej.”**

**Pytanie 31**

Wnosimy o modyfikacje pkt 13 podpunkt 1) Załącznik nr 2.1 do SWZ dotyczącego wymogów względem błonnika. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministerstwa Zdrowia w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”, podaż błonnika powinna wynosić 15g/1000 kcal. Zamawiający wymaga podaży błonnika w ilości 361 g/d.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wymaga podaży błonnika w ilości 361 g/d. W związku z powyższym, na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy Pzp zmienia treść Załącznika nr 2.1 do SWZ w ust. 13 pkt 1:**

**Jest:**

**„Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad i kolacja) z tzw. diety podstawowej, musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw lub owoców. Posiłki zaplanowane w jadłospisach powinny dostarczać odpowiednią ilość energii i składników odżywczych. Wartość kaloryczną i odżywczą dla diety podstawowej określa się na 2400 kcal, z czego 10-20% dziennego zapotrzebowania energetycznego powinno pochodzić z białka (60- 120g/d), z tłuszczy ogółem 25%-30% (67 -79g/d) i węglowodanów ogółem 45-65% (271 – 391g/d), w tym <10% energii z cukrów (<60 g/d). Błonnik 361 g/d, sód <2000 mg/d. Opracowywanie diet leczniczych w oparciu o odpowiednie modyfikacje diety podstawowej.”**

**Zamawiający zmienia na:**

**„Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad i kolacja) z tzw. diety podstawowej, musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw lub owoców. Posiłki zaplanowane w jadłospisach powinny dostarczać odpowiednią ilość energii i składników odżywczych. Wartość kaloryczną i odżywczą dla diety podstawowej określa się na 2400 kcal, z czego 10-20% dziennego zapotrzebowania energetycznego powinno pochodzić z białka (60- 120g/d), z tłuszczy ogółem 25%-30% (67 -79g/d) i węglowodanów ogółem 45-65% (271 – 391g/d), w tym <10% energii z cukrów (<60 g/d). Błonnik 15g/1000 kcal, sód <2000 mg/d. Opracowywanie diet leczniczych w oparciu o odpowiednie modyfikacje diety podstawowej.”**

**Pytanie 32**

Czy po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający przewiduje utrzymanie II kolacji dla wszystkich diet aby zgodnie z zaleceniami przerwa pomiędzy posiłkami nie wynosiła więcej niż 12h?

**Odpowiedź:**

**Po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający nie przewiduje utrzymywanie II kolacji**

**Pytanie 33**

Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod 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:**

**Zgodnie z Rozporządzeniem Ministerstwa Zdrowia w sprawie programu pilotażowego
w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” diety powinny zawierać: węglowodany 45-65 %, białko 20-35%, tłuszcze 25-30%. Zamawiający nie zgadza się na zmianę wymagań dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie.**

**Pytanie 34**

W Załączniku nr 2.1 do SWZ pkt 13, podpunkt 10) Wykonawca wymaga planowania min 400 g warzyw lub owoców codziennie, natomiast w pkt 19) wskazuje, że warzywa do śniadania
i kolacji mają być planowane w ilości 80-100g, a w obiedzie 120g. Prosimy o wskazanie, który zapis jest właściwy i jaką należy przyjąć gramaturę planowanych warzyw i owoców.

**Odpowiedź:**

**Należy przyjąć minimum 400 g warzyw lub owoców dziennie:**

**- śniadanie 80-100 g warzyw**

**- obiad 120 g warzyw + owoc 100-120 g**

**- kolacja 80-100 g warzyw**

**Pytanie 35**

Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej, płynnej wzmocnionej. 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 pozajelitowegoi 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 nie wyraża zgody. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministerstwa Zdrowia
w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” diety te są zwarte w katalogu diet szpitalnych dla osób dorosłych.**

**Pytanie 36**

Jaki jest szacunkowy budżet na realizację zamówienia?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający zgodnie z zapisami wzoru protokołu postępowania poda szacunkową wartość zamówienia po otwarciu ofert.**

**Pytanie 37**

Czy wykonawca otrzyma maksymalną ilość punktów w kryterium D za zatrudnienie dietetyków posiadających 5 letnie doświadczenie w pracy dietetyka przy świadczeniu usługi zbiorowego żywienia pacjentów w placówce ochrony zdrowia, która nadzorowała przygotowanie posiłków (dietetycy z doświadczeniem zatrudnienia u Wykonawcy nie w szpitalu)?

**Odpowiedź:**

**Tak, Zamawiający przyzna punkty za dysponowanie dietetykiem świadczącym usługi zbiorowego żywienia pacjentów w placówce ochrony zdrowia zatrudnionym przez Wykonawcę.**

W związku z powyższym, Zamawiający działając na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605, 1720 i 2274) – dalej zwana „ustawą Pzp, w zw. z art. 135 ust. 3 ustawy Pzp dokonuje zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) w sposób następujący:

**ROZDZIAŁ XII. SWZ Sposób oraz termin składania ofert:**

**ust. 1 pkt 1:**

JEST:

„Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy zamieścić na Platformie zakupowej pod adresem https://platformazakupowa.pl/transakcja/894287 za pośrednictwem Formularza Składania Oferty do dnia 19.03.2024 r. do godz. 09:00.”

**ZAMAWIAJĄCY ZMIENIA NA:**

„Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy zamieścić na Platformie zakupowej pod adresem https://platformazakupowa.pl/transakcja/894287 za pośrednictwem Formularza Składania Oferty do dnia 22.03.2024 r. do godz. 09:00.”

**ROZDZIAŁ XII. SWZ Otwarcie ofert:**

**ust. 1 pkt 7**

JEST:

**„Otwarcie ofert nastąpi w dniu 19.03.2024 r. o godz. 09:30.”**

**ZAMAWIAJĄCY ZMIENIA NA:**

**„Otwarcie ofert nastąpi w dniu 22.03.2024 r. o godz. 09:30.”**

Wobec powyższego Zamawiający dokonuje zmiany SWZ w poniższym zakresie, tj.:

**X. Termin związania ofertą:**

**ust. 1**

JEST:

„Wykonawca będzie związany ofertą **90 dni** tj. do dnia **16.06.2024 r.** (od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert).”

**ZAMAWIAJĄCY ZMIENIA NA:**

„Wykonawca będzie związany ofertą **90 dni** tj. do dnia **19.06.2024 r**. (od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert).”

 **Z up. Dyrektora**

 **Andrzej Marciniak**

**Z-ca Dyrektora ds. Ekonomiczno - Finansowych**

Sprawę prowadzi:

Ewa Wieczorek

ul. Nowowiejska 27, 00-665 Warszawa, pok. nr 104G

tel.(22) 11 65 353

e-mail: ewa.wieczorek@szpitalnowowiejski.eu