

Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Dobrym Mieście
ul. Grunwaldzka 10b
11-040 Dobre Miasto

do wiadomości uczestników postępowania

ZMIANA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym **na usługę żywienia pacjentów**,
(*Biuletyn Zamówień Publicznych, Ogłoszenie nr 2022/BZP 00166788/01 z dnia 19-05-2022*).

Zamawiający, Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Dobrym Mieście na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych niniejszym dokonuje zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.

W toku udzielenia odpowiedzi na wnioski o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia zmianie ulega treść rozdziału III Specyfikacji Warunków Zamówienia. Po dokonanej zmianie, treść powyższego rozdziału otrzymuje brzmienie:

„III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi żywienia pacjentów, w szczególności: przygotowywanie z własnych produktów i dostarczanie codziennie przez okres trwania umowy całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w Oddziale Chorób Wewnętrznych, Zakładzie Opiekuńczo - Lecznicy, Zakładzie Opiekuńczo - Lecznicy Psychiatrycznym Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Dobrym Mieście. Zamawiający nie podzielił zamówienia na części. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na jedną część.
2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi żywienia pacjentów w stanach gotowości obronnej państwa - w czasie kryzysu i czasie wojny.
4. Całodzienne wyżywienie należy przygotować dla około 90 pacjentów dziennie, tj. ok. 32850 dziennych racji pokarmowych w okresie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania mniejszej lub większej niż 90 liczby dziennych racji pokarmowych, wynikających z liczby aktualnie hospitalizowanych pacjentów. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego.
5. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany.
6. Dzienna racja pokarmowa dla diety podstawowej i diety lekkostrawnej składa się z trzech posiłków: (śniadanie składające się z zupy mlecznej, drugiego dania i ciepłego napoju; obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju oraz kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju). Dzienna racja pokarmowa dla diety specjalnej (np. cukrzycowa, wrzodowa) składa się z 5 posiłków dziennie, gdzie dodatkowo dochodzi II śniadanie i kolacja nocna.
 - Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej do śniadania.
 - Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti.
 - Zamawiający nie wymaga aby 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. planowana była osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych. Ponadto Zamawiający w diecie

2/TP/2022

cukrzycowej nie wymaga zupy mlecznej do śniadania.

- Zamawiający nie dopuszcza planowania margaryny miękkiej kubkowej, oraz nie dopuszcza planowania gotowych produktów typu pierogi, knedle.

7. Diety podstawowe stanowią około 60 % ogólnej liczby dziennych racji pokarmowych, dieta lekkostrawna 30% oraz diety specjalne zlecone indywidualnie zgodnie z zleceniem lekarskim około 10%.
8. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy na zlecenie Zamawiającego.
9. Sporządzone posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym przy szczególnym zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
10. Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić:
 - śniadanie 30-35%
 - obiad 35-40%
 - kolacja 25-30 %
11. Normy dziennego zapotrzebowania na produkty żywnościowe dla diety podstawowej wynoszą:

Nazwa grupy produktów	Normy obowiązujące w (g)
Produkty zbożowe	240
Mleko i produkty mleczne	600
Jaja	50
Mięso, wędliny, ryby	200
Masło i śmietana	40
Inne tłuszcze	20
Ziemniaki	200
Warzywa i owoce z wit C	150
Warzywa z karotenem	150
Inne warzywa i owoce	300
Strączkowe suche	2
Cukier i słodcyce	80

12. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

Potrawy gotowane:

- > zupy 350 ml
- > ryż, kasze, makarony 200g (do II dania)
- > ziemniaki 200 g
- > napoje ciepłe (kawa, herbata, kakao) 300 ml

Surowiec:

- > drób, mięsa b/kości minimum 80g -100g, I gatunek
- > drób z kością minimum po 250g (udka, kurczaki)
- > ryby 100-120g

Inne produkty:

- > wędliny 40g
- > pieczywo pszenne i żytnie 200g
- > masło 15g
- > surówki , sałatki do II dania od 80g do 150g
- > surowe owoce i warzywa, podawane do śniadania/kolacji od 50 g, w przypadku sałaty 15g

13. Zawartość energii i składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej pacjentów powinna wynosić:

- a) energia 2200–2400 kalorii-1800-2300 kcal
- b) białko ogółem 70-80 g, w tym pochodzenia zwierzęcego 25-50g- 10-20%
- c) tłuszcze 65–75g w tym NNKT nie mniej niż 4-7g-20-35%
- d) węglowodany 300-400g-45-65%

Zamawiający dopuszcza odchylenie od wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach dwutygodniowych na poziomie +/- 10%.

14. Posiłki do pomieszczenia dystrybucji posiłków wskazanego przez Zamawiającego winny być dostarczane o ściśle ustalonych porach dnia:

2/TP/2022

- śniadanie - godzina 7.30 (wraz z II śniadaniem w przypadku diety specjalnej)
- obiad - godzina 12.45
- kolacja - godzina 17.15 (wraz z kolacją nocną w przypadku diety specjalnej)

15. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do pomieszczenia dystrybucji u Zamawiającego musi mieć co najmniej:

- Zupa - 65 ° C
- II danie (mięso, sos, ziemniaki) - 65° C
- Kawa, herbata - 75° C

16. Wykonawca zobowiązany jest zobowiązany zapewnić usługę dietetyczki do właściwej realizacji przedmiotu umowy.

17. Zamawiający wymaga, aby zgodnie z art. 95 pkt 1 Ustawy pzp Wykonawca przez cały okres trwania umowy zatrudniał na umowę o pracę osoby na stanowisku kucharza i pomocy kuchennej, które wykonują czynności niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia. Ilość tych stanowisk w przeliczeniu na pełne etaty Wykonawca wskazuje w Formularzu ofertowym w części dotyczącej oświadczeń.

18. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przedmiotu umowy, w szczególności Ustawy z dnia 25-08-2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz.U. z 2018r. poz. 1541 z późn.zm./ i wydanymi na jej podstawie rozporządzeniami wykonawczymi, wymaganiami sanitarnymi oraz zasadami systemu HACCP.

19. Wykonawca będzie posiadał wymagane zaświadczenia i decyzje w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

20. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia dziennych jadłospisów w formie tzw. Dwutygodniówki (14 -dniowy jadłospis). Jadłospis **dwutygodniowy** winien być przedstawiony osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 14 dni. Jadłospis musi zawierać **gramaturę potraw wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, informację o kaloryczności i wartości odżywczej**, oraz musi być podpisany przez osobę sporządzającą. **Wykonawca udostępni bezpłatnie „Księgę składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę wraz z ich składem. Zamawiający wymaga ukazywania do akceptacji poniższych diet: dieta podstawowa, łatwostrawna, łatwo-strawna z ograniczeniem tłuszczu, bogatoresztkowa, niskobiałkowa, bogatobiałkowa, elimi-nacyjna, papkowata, płynna, do żywienia przez zgłębnik, cukrzycowa bezmleczna, wątrobowa, inne.**

21. Zamawianie ilości posiłków oraz rodzajów diet do poszczególnych komórek organizacyjnych Zamawiającego: Oddział Chorób Wewnętrznych (OCHW), Zakład Opiekuńczo-Leczniczy (ZOL), Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Psychiatryczny (ZOLP), będzie odbywało się z wyprzedzeniem 1 dniowym do godziny 10:00. Zapotrzebowanie na sobotę, niedzielę i śniadanie w poniedziałek, będzie składane w piątek do godziny 12:00.

22. Zamówienie główne składane będzie za pośrednictwem poczty email na druku „Zapotrzebowanie na żywienie na dzień ...” (Załącznik Nr 1 do projektu umowy). **Zamawiający dopuszcza możliwość bezpłatnego wdrożenia systemu zamawiania posiłków w formie on line. Program będzie wdrożony na koszt i staraniem Wykonawcy na każdym oddziale Zamawiającego oraz u przełożonej pielęgniarek.**

23. Wykonawca umożliwi modyfikacje zamawianych posiłków, o których mowa w pkt. 21, przez każdą komórkę organizacyjną o 1-3 posiłki lub dodatkową dietę specjalną i odbywać się będzie drogą telefoniczną, jednak nie później niż 3 godziny przed godziną dostarczania posiłku.

24. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety, potwierdzone każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki, oraz miesięcznego zestawienia ilości wydawanych posiłków z podziałem na komórki organizacyjne, które będzie stanowiło załącznik do faktury.

25. Wykonawca w cenie umowy udostępni na czas jej trwania trzy wózki beमारowe, do poszczególnych komórek organizacyjnych (OCHW, ZOL, ZOLP) zamykane, ze stali nierdzewnej o pojemności wystarczającej do jednoczesnej dystrybucji ok. 30 posiłków z podziałem na diety. Bemary powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Bemary winny być wyposażone w blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń.

26. Wykonawca w cenie umowy wyposaży poszczególne komórki organizacyjne w porcjonerki, które pozwolą dokładnie odmierzyć wielkość porcji.

27. Wykonawca przed wydaniem posiłków do spożycia pobiera próbki żywności zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

28. Za dystrybucję posiłków do poszczególnych komórek organizacyjnych (OCHW, ZOL, ZOLP) odpowiedzialny jest Zamawiający.

2/TP/2022

29. Pojemniki GN będą wstępnie myte przez Zamawiającego.

30. Wykonawca w cenie umowy zapewnia środek transportu i sprzęt do przewozu posiłków. Środek transportu musi spełniać wszelkie wymogi aktualnie obowiązujących przepisów. Posiłki muszą być dostarczane do pomieszczenia dystrybucji posiłków w pojemnikach typu termoport. Posiłki winny być rozdzielone w termoportach według komórek organizacyjnych Zamawiającego. Termoporty i naczynia transportowe muszą być szczelnie zamykane, nieuszkodzone zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw oraz muszą mieć oznaczenie komórki organizacyjnej Zamawiającego (OCHW, ZOL, ZOLP). Pokrojone pieczywo ma być transportowane w szczelnie zamkniętych pojemnikach.

31. Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu umowy, w szczególności: warunków jakościowych, ilościowych, transportu dostarczanych posiłków, oraz wymogów dotyczących zatrudnienia, wskazanych w pkt. 17.

32. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, o niewłaściwym wyglądzie, konsystencji, zapachu, smaku, temperaturze, itp., na podstawie PROTOKOŁU REKLAMACJI/ ZWROTU POSIŁKÓW (Załącznik Nr 2 do projektu umowy). W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w trybie pilnym.

33. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych lub jakościowych Zamawiający sporządzi PROTOKÓŁ REKLAMACJI/ ZWROTU POSIŁKÓW, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający zastosuje kary umowne opisane w umowie lub odstąpi od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień

/kod CPV/:

55321000-6 - usługa przygotowania posiłków

55521100-9 - usługa rozwożenia posiłków

Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 274 Ustawy pzp najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.”

Ponadto zmianie ulega treść załączników: nr 2 – Formularz cenowy /w wyniku oczywistej omyłki pisarskiej/ oraz nr 3 – Projekt umowy.

Dokonane zmiany naniesione zostały czerwoną czcionką.

Załączniki:

1. Załącznik nr 2 – zmodyfikowany Formularz cenowy,
2. Załącznik nr 3 – zmodyfikowany Projekt umowy.

(Podpis osoby uprawnionej)

**Agnieszka
Anna
Jarzębińska** Elektronicznie
podpisany przez
Agnieszka Anna
Jarzębińska
Data: 2022.05.25
12:02:06 +02'00'