

ZP.3311.33-2.2022

WYKONAWCY
ubiegający się o udzielenie zamówienia

WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

dotyczy: Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości przekraczającej kwotę 750 000 euro prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego - **Świadczenie usług codziennego i całodobowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Chełmie wraz z dzierżawą kuchni i prowadzeniem bufetu**

Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Chełmie, działając na podstawie art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ") wraz z wyjaśnieniami:

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

Odpowiedź: Nie dopuszczamy jadłospisu 14 – dniowego.

2. **Pytanie:** *"Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego."*

Odpowiedź: W jadłospisie dekadowym powinny być zaplanowane diety: podstawowa, lekko strawna i z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Natomiast pozostałe diety uwzględniane są w jadłospisie codziennym.

3. **Pytanie:** *"Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że dietetyk szpitalny będzie wносił zmiany do jadłospisu dekadowego w sytuacjach gdy nie będzie on zgodny z SWZ oraz aktualnymi zaleceniami IŻŻ?"*

Odpowiedź: Tak, dietetyk szpitalny musi mieć wgląd do jadłospisu dekadowego, tj. wymienionych w odpowiedzi nr 2 - 3 diet, na 7 dni przed jego wejściem w życie, a także ma prawo do nanoszenia stosownych korekt (OPZ pkt. V ppkt.16).

4. **Pytanie:** *"Zamawiający w OPZ określił, że wartości energetyczne dziennej porcji pokarmowej pacjenta (śniadanie, obiad i kolacja) powinna wynosić od 2300 do 2500 kcal. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególna dieta ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. Strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeżeli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeżeli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (cięża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpitale nie udostępniają takich danych oraz dynamika zmian(rotacja pacjentów) jest bardzo duża. „Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800kcal) i mężczyzn (2270kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56]. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368kJ). „Zamawiający*

określił kaloryczność diet powyżej przeciętnej średniej. Czy ze wzg. Na prewencje otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z zaleceniami IŻŻ, aby dieta podstawowa, dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 1800-2200 kcal, a dieta cukrzycowa 1600-2000 kcal?"

Odpowiedź: Zamawiający pozostaje przy wartości energetycznej i odżywczej podanych w dokumentacji postępowania.

5. **Pytanie:** *"Wykonawca wnosi o korektę w OPZ, rozdział V, pkt.22 oraz pkt.33.8 procentowego podziału makroskładników. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i WSP. z 2020r. diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 46-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%."*

Odpowiedź: Zamawiający pozostaje przy wartości energetycznej i odżywczej podanych w dokumentacji postępowania.

6. **Pytanie:** *"Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że do każdego z trzech głównych posiłków planowana ma być zupa?"*

Odpowiedź: Zupa: śniadanie (zupa mleczna lub bezmleczna) i obiad dla wszystkich pacjentów, kolacja: zupa mleczna - dla dzieci, matek karmiących, kobiet ciężarnych, pacjentów oddziałów: Medycyny Paliatywnej, psychiatrycznych, ZOL, ZOL Psych., ZPO.

7. **Pytanie:** *"Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie nasion strączkowych również do śniadań i kolacji w formie past np. z soczewicy?"*

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na nasiona strączkowe, np. soczewicę.

8. **Pytanie:** *"Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w Zakładzie Opiekuńczo- leczniczym i Pielęgnacyjno-Opiekuńczym nie występuje dieta podstawowa. Wszystkie diety są modyfikacjami diety lekkostrawnej?"*

Odpowiedź: Tak, diety na ZOL i ZPO są przygotowywane na bazie diety lekko strawnej.

9. **Pytanie:** *"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 porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?"*

Odpowiedź: Jeżeli daniem jednogarnkowym jest, np. leczo to Zamawiający nie wymaga osobno surówki. Jeżeli daniem jednogarnkowym jest, np. makaron ze szpinakiem lub ryż z kurczakiem i warzywami to dodatkem powinna być surówka lub owoc.

10. **Pytanie:** *"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 umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzonych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczanie 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, po uprzednim ustaleniu pomiędzy stronami zasad i warunków powyższego rozwiązania.

11. **Pytanie:** *"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 nie dopuszcza odchyień % od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisie dekadowym.

12. **Pytanie:** *"Wykonawca 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. "*

Odpowiedź: Planowanie posiłków i potraw należy do Wykonawcy i nie trzeba tego umieszczać w OPZ.

Dyrektor
Samodzielnego Publicznego
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego
w Chełmie

dr Kamila Ćwik
/podpis/