

Znak sprawy: ZP/TP2/02/2021

Siewierz, dnia 16.03.2022 r.

WYKONAWCY

biorący udział w postępowaniu

WYJAŚNIENIA SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA - 1

Zamawiający uprzejmie informuje, że w ramach postępowania prowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na podstawie art. 275 pkt. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2021 poz. 1129 z późn. zm.) – zwaną dalej Pzp, pn.: „**Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu Sp. z o.o.**”, złożony został wniosek o wyjaśnienie treści SWZ, zawierające pytanie następującej treści na które **ZAMAWIAJĄCY** udziela odpowiedzi:

1. PYTANIE Nr 1

Na podstawie SWZ, rozdział IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 4. Zamawiający wymaga planowania dodatku warzyw lub owoców do śniadania i kolacji codziennie?

ODPOWIEDŹ NR 1

Tak, Zamawiający wymaga planowania dodatku warzyw lub owoców do śniadania i kolacji codziennie.

2. PYTANIE Nr 2

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych.

ODPOWIEDŹ NR 2

Tak, Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych.

3. PYTANIE Nr 3

Wykonawca prosi o odstąpienie od konieczności planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej ze względu na wysoki indeks glikemiczny. W omawianej diecie należy uwzględnić produkty o niskim indeksie.

ODPOWIEDŹ NR 3

Tak, Zamawiający odstępuje od konieczności planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej ze względu na wysoki indeks glikemiczny, ale w omawianej diecie należy uwzględnić produkty mleczne o niskim indeksie glikemiczny.

4. PYTANIE Nr 4

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by kaloryczność posiłków była zgodna z aktualnymi zaleceniami IŻŻ, stąd wartość energetyczna diet powinna wynosić 2000kca?

ODPOWIEDŹ NR 4

Tak, Zamawiając wymaga by kaloryczność posiłków była zgodna z aktualnymi zaleceniami IŻŻ, a wartość energetyczna diet powinna wynosić 2000kca.

5. **PYTANIE Nr 5**

Czy Zamawiający akceptuje zgodnie z aktualnymi wytycznymi IŻŻ obiady jarskie celem ograniczenia mięsa do 0,5kg/tydzień, które w składzie obowiązkowo będą zawierać pełnowartościowe białko zwierzęce?

ODPOWIEDŹ NR 5

W szpitalu Chorób Płuc w Siewierzu leczeni są pacjenci z TBC i powinna być zastosowana dieta wysokobiałkowa.

6. **PYTANIE Nr 6**

Czy Zamawiający wymaga w przypadku dań półmięsnych typu kaszotto, risotto planowania dodatkowo surówki lub owocu, mimo tego, że wymienione dania w swoim składzie zawierają porcje warzyw?

ODPOWIEDŹ NR 6

W przypadku dań półmięsnych typu kaszotto, risotto, Zamawiający nie wymaga dodatkowo surówki lub owocu.

7. **PYTANIE Nr 7**

Czy Wykonawca dopuszcza stosowania miękkich margaryn kubkowych celem ograniczenia podaży cholesterolu i profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych.

ODPOWIEDŹ NR 7

Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

8. **PYTANIE Nr 8**

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

ODPOWIEDŹ NR 8

Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

9. **PYTANIE Nr 9**

Czy Zamawiający wymaga by posiłki były przygotowane zgodnie z obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia opisanych w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

ODPOWIEDŹ NR 9

Zamawiający dopuszcza ale nie wymaga. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obecnie funkcjonującym w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

10. **PYTANIE Nr 10**

Czy Zamawiający dopuszcza wysyłania do akceptacji jadłospisu 14-dniowego na 5 dni przed rozpoczęciem jadłospisu? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

ODPOWIEDŹ NR 10

Tak, Zamawiając dopuszcza.

11. PYTANIE Nr 11

Czy Zamawiający wymaga by na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety zawierały węglowodanów 45-65%, tłuszczów 30%, białka 10-20%, a w przypadku dzieci 1-3 lat węglowodanów 45-65%, tłuszczów 30%, białka 10-20%.

ODPOWIEDŹ NR 11

Tak, Zamawiający wymaga.

12. PYTANIE Nr 12

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 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 NR 12

Tak, Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków, z bezpłatnym przeszkoleniem pracowników, jednakże w przypadku jakiegokolwiek awarii lub braku dostępu do internetu zostaje również przy możliwości tradycyjnego zamawiania posiłków.

13. PYTANIE Nr 13

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca spełnieni warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej jeżeli wykonał a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje, co najmniej 2 usługi, odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącej przedmiot niniejszego postępowania, tj. polegającą na realizacji usług całodobowego żywienia w podmiotach zbiorowych typu placówki służby zdrowia, służby więzienia, Domach Pomocy Społecznej itp., o wartości nie mniejszej niż 100.000,00 zł brutto każda , **w okresie 12 miesięcy?**

ODPOWIEDŹ NR 13

Zgodnie z zapisami SWZ.

Należy wykazać realizacji usług całodobowego żywienia w podmiotach zbiorowych typu placówki służby zdrowia, służby więzienia, Domach Pomocy Społecznej itp., o wartości nie mniejszej niż 100.000,00 zł brutto każda, w okresie realizacji ostatnich 3 lat.

Pozostałe brzmienie SWZ wraz z załącznikami nie ulega zmianie.

Powyższe zmiany stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców, którzy będą ubiegać się o udzielenie zamówienia i złożą ofertę w ww. postępowaniu.

Prezes Zarządu

Robert Dederko

.....

/pieczętka i podpis

Kierownika Zamawiającego/