

Wodzisław Śląski 02.05.2024

DZP

2024

Do:

Wykonawcy biorący udział w postępowaniu
**Usługa kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Chorób Płuc
im. dr Alojzego Pawelca w Wodzisławiu Śląskim
nr sprawy 2/2024/DZP/PN**

Działając w myśl art. 284 ust. 2 oraz ust. 6 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. udziela się następujących wyjaśnień na pytania dotyczące Specyfikacji Warunków Zamówienia:

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

Odpowiedź: 1 015 560 zł brutto.

2. 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, urlop 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 dostarczeniem 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 wyraża zgodę.

3. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że dokumentem, o którym mowa w rozdz. 22 pkt 4 lit. d, potwierdzającym wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP jest certyfikat ISO 22000 wydany przez jednostkę akredytowaną, obejmujący zakres zgodny z przedmiotem zamówienia, tj. żywienie szpitalne.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza taki dokument.

4. 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.

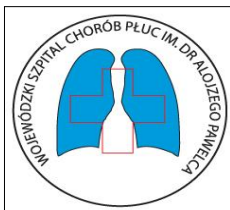
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

5. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Dieta podstawowa, lekkostrawna i cukrzycowa. Pozostałe w miarę potrzeb.

6. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane 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. Charzowskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.



Wojewódzki Szpital Chorób Płuc im. dr. Alojzego Pawelca

44-300 Wodzisław Śląski, ul. Bracka 13

NIP: 647-21-80-171 REGON: 000297690

tel.: 32 453 71 10, fax: 32 455 53 25

sekretariat@wscp.wodzislaw.pl, www.wscp.wodzislaw.pl

7. Wykonawca wnosi o modyfikację OPZ zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ oraz GIS w kwestii planowania produktów białkowych w trzech głównych posiłkach. Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania również pełnowartościowego białka pochodzenia roślinnego np. z suchych nasion roślin strączkowych.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

8. 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 dopuszcza.

9. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

10. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaka zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa w OPZ ?

Odpowiedź: Parówki mają mieć zawartość min. 70% mięsa w składzie (bez dodatku MOM). Pozostałe wędliny i kielbasy w tym na ciepło powinny też zawierać minimum 70% mięsa w składzie. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie w produkcji mięsa garmazeryjnego.

11. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

12. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie OPZ zapisu określającego dni świąteczne. Jakie święta mają być uwzględniane w jadłospisach?

Odpowiedź: Weekendy, Wielkanoc, weekend majowy, Boże Narodzenie.

13. 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: Zamawiający aktualizuje ww. wymagania.

14. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

a) w przypadku diety 3 posiłkowych

śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,

b) w przypadku diet 5-posiłkowych

śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

15. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Zamawiający odstąpi.

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

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

17. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Z poważaniem