**WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ (2)**

Na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych w imieniu „Centrum Zdrowia Mazowsza Zachodniego” Sp. z o. o. ul. Limanowskiego 30, 96-300 Żyrardów („Zamawiający”) udzielam wyjaśnień treści Specyfikacji Warunków Zamówienia („SWZ”) w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym na usług:

**"Usługi przygotowania i dostarczania posiłków do CZMZ"**

**Pytanie nr 1**

Na podstawie minionych 6 miesięcy prosimy o określenie jaki % diet w szpitalu stanowią diety wbogacone/ wysokenergetyczne?

**Odpowiedź:**

Poniżej 8,95%.

**Pytanie nr 2**

Prosimy o podanie średniej dziennej liczby posiłków dla każdego z oddziałów oraz ich % udziału w średniej dziennej liczbie posiłków.

**Odpowiedź:**

Dane na podstawie lutego br. w poniższej tabeli.

**Luty 2024**

Oddział śniad mies/dzień obiady mies/dzień kolacje mies/dzień w przybliżeniu,   
 wartość uśredniona

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Oddział Chirurgii Ogólnej | 783/27 | 739/25 | 735/25 | 12% |
| Odział Chorób Wewnętrznych | 1420/49 | 1432/49 | 1430/49 | 22% |
| Oddział Pediatryczny | 222/8 | 221/8 | 220/8 | 2% |
| Oddział Ginekologiczno-Położniczy | 224/8 | 239/8 | 239/8 | 2% |
| Pododdział Otolaryngologiczny Oddz. Chirurgii Ogólnej | 49/2  Bez pełnych weekendów i świąt) | 62/3 | 73/4 | 1% |
| Oddział Reumatologiczny | 286/10 | 290/10 | 285/10 | 4% |
| Oddział Medycyny Paliatywnej | 555/19 | 556/19 | 597/21 | 8% |
| Oddział Neurologiczny | 251/9 | 270/9 | 269/9 | 7% |
| Zakład Opiekuńczo- Leczniczy | 1886/65 | 1889/65 | 1891/65 | 29% |
| Oddział Dzienny Psychiatryczny | 147/7  (bez sobót, niedziel i świąt) | 0 | 0 | 2% (tylko śniadanie) |
| Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej | 717/25 | 717/25 | 714/25 | 11% |
| **RAZEM** | **6540** | **6415** | **6453** | **100%** |

**Pytanie nr 3**

Prosimy o podanie struktury i ilości diet prowiantowanych dla ZOL, a w szczególności wskazania udziału diet wysokobiałkowych / wzbogaconych / wysokoenergetycznych, które znacznie podnoszą koszt wyżywienia.

Czy w okresie trwania umowy Zamawiający przewiduje że struktura ta ulegnie zmianie?

**Odpowiedź:**

Zakładając, że dieta normobiałkowa (zarówno o normalnej, jak i zmienionej konsystencji) będzie miała nie mniej niż 80g i nie więcej niż 100g białka, struktura będzie jak w opisie przedmiotu zamówienia:

Diety przecierane 9,6%

Diety bogatobiałkowe 2.4%

Pozostałe 8,95%

Struktura diet dotyczy wszystkich oddziałów CZMZ, w tym ZOL.

**Pytanie nr 4**

W odniesieniu do punktu 23 OPZ prosimy o wskazanie jak powinna wyglądać dieta przecierana / papkowata wzbogacona. Czy dobrze rozumiemy, że wystarczające jest aby zawierała np. 3x600ml odpowiednio wzbogaconego przecieru?

**Odpowiedź:**

Wartość energetyczna i odżywcza diety przecieranej powinna być podobna do diety lekkostrawnej, powinny różnić się tylko konsystencją.

Pomimo, że dieta przecierana śniadaniowa jest dietą mleczną wartość kaloryczna i odżywcza nie powinna znacząco odbiegać od wartości śniadania w diecie lekkostrawnej. Pozostałe informacje zawarte są w opisie przedmiotu zamówienia.

Poniżej przykładowy skład STANDARDOWEJ dieta przecieranej o minimalnej dopuszczalnej kaloryczności (w przypadku użycia mleka 3,2% tłuszczu wartość energetyczna zwiększy się o ok. 30 kcal)

Dieta przecierana WZBOGACONA może mieć zwiększoną kaloryczność, zawartość białka lub innych składników odżywczych, w zależności od stanu zdrowia pacjentów.

|  |  | **Waga** | **B** | **T** | **W** | **C** | **Bł** | **S** | **Energia** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | wszystkie produkty: | **1555 g** | **81,6 g** | **54,8 g** | **249,0 g** | **41,1 g** | **20,8 g** | **0,6 g** | **1821 kcal** |
|  | dla 100g: | **100 g** | **5,2 g** | **3,5 g** | **16,0 g** | **2,6 g** | **1,3 g** | **0,0 g** | **117 kcal** |
| **I śniadanie** | | 505 g | 20,9 g | 11,9 g | 72,6 g | 23,1 g | 1,1 g | 0,4 g | **484 kcal** |
|  | **Mleko 2 %** | 300 g | 9,9 g | 6,0 g | 14,7 g | 14,7 g | 0,0 g | 0,3 g | 153 kcal |
|  | **Kasza manna** | 45 g | 4,3 g | 0,6 g | 33,4 g | b.d. | 1,1 g | 0,0 g | 158 kcal |
|  | **Serek homogenizowany o smaku waniliowym** | 60 g | 4,2 g | 3,3 g | 9,0 g | 8,4 g | 0,0 g | 0,1 g | 83 kcal |
|  | **Jogurt z owocami** | 100 g | 2,5 g | 2,0 g | 15,5 g | b.d. | 0,0 g | b.d. | 90 kcal |
| **Obiad** | | 460 g | 31,5 g | 24,1 g | 78,5 g | 0,0 g | 9,1 g | 0,1 g | **655 kcal** |
|  | **Pierś z kurczaka** | 80 g | 17,2 g | 1,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 0,1 g | 78 kcal |
|  | **Włoszczyzna** | 80 g | 1,3 g | 0,2 g | 6,9 g | b.d. | 3,1 g | b.d. | 22 kcal |
|  | **Ziemniaki** | 200 g | 3,8 g | 0,2 g | 33,6 g | b.d. | 3,0 g | 0,0 g | 158 kcal |
|  | **Olej rzepakowy** | 15 g | 0,0 g | 15,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 133 kcal |
|  | **Jogurt naturalny** | 15 g | 0,6 g | 0,3 g | 0,9 g | b.d. | 0,0 g | b.d. | 9 kcal |
|  | **Kasza jaglana bez gotowania** | 50 g | 5,5 g | 1,8 g | 37,0 g | b.d. | 3,0 g | b.d. | 192 kcal |
|  | **żółtko jaja kurzego** | 20 g | 3,1 g | 5,6 g | 0,1 g | b.d. | 0,0 g | 0,0 g | 63 kcal |
| **Podwieczorek** | | 150 g | 0,8 g | 0,3 g | 19,5 g | 18,0 g | 1,5 g | 0,0 g | **90 kcal** |
|  | **Mus owocowy** | 150 g | 0,8 g | 0,3 g | 19,5 g | 18,0 g | 1,5 g | 0,0 g | 90 kcal |
| **Kolacja** | | 440 g | 28,4 g | 18,5 g | 78,4 g | 0,0 g | 9,1 g | 0,1 g | **592 kcal** |
|  | **Pierś z kurczaka** | 80 g | 17,2 g | 1,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 0,1 g | 78 kcal |
|  | **Włoszczyzna** | 80 g | 1,3 g | 0,2 g | 6,9 g | b.d. | 3,1 g | b.d. | 22 kcal |
|  | **Ziemniaki** | 200 g | 3,8 g | 0,2 g | 33,6 g | b.d. | 3,0 g | 0,0 g | 158 kcal |
|  | **Olej rzepakowy** | 15 g | 0,0 g | 15,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 0,0 g | 133 kcal |
|  | **Jogurt naturalny** | 15 g | 0,6 g | 0,3 g | 0,9 g | b.d. | 0,0 g | b.d. | 9 kcal |
|  | **Kasza jaglana bez gotowania** | 50 g | 5,5 g | 1,8 g | 37,0 g | b.d. | 3,0 g | b.d. | 192 kcal |

**Pytanie nr 5**

Czy Zamawiający będzie wymagał dodatkowo osobno podawanych produktów, jak np.: twarożku, mięsa mielonego, żółtka do takich diet, jak dotychczas?

**Odpowiedź:**

Tak, tylko ten sposób podania pozwala nam w przybliżeniu oszacować wartość energetyczną i odżywczą diet przecieranych.

**Pytanie nr 6**

Zamawiający w wymaganiach (pkt 24 OPZ) określił 200g pieczywa jako porcję jednostkową. Średnio jedna kromka pieczywa to około 30g, a zatem jest to 6 - 7 kromek pieczywa. Z kolei w “Uwagach do punktu 24-26” Zamawiający wskazuje 140g jako dzienną porcję.

Prosimy o wyjaśnienie, jaka powinna być łączna dzienna gramatura pieczywa, która ulegnie ew. korektom biorąc pod uwagę całościowy dzienny jadłospis.

**Odpowiedź:**

Dokładna ilość pieczywa będzie wynikać z obliczonej wartości kalorycznej i odżywczej posiłków (śniadań i kolacji) wg obowiązujących norm.

**Pytanie nr 7**

Pragniemy zwrócić uwagę, że wymaganie Zamawiającego dotyczące dwóch zmywarek jest nadmiarowe i nieuzasadnione. Ilość naczyń wymagających zmywania i wyparzania jest na tyle niewielka, że cały proces może być przeprowadzony w okresie pomiędzy wydawaniem posiłków przy wykorzystaniu jednego urządzenia. Prosimy o zmianę zapisu na 1 sprawne technicznie i objęte serwisem urządzenie.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę na 1 sprawne technicznie i objęte serwisem urządzenie.

**Pytanie nr 8**

Zamawiający określił że do godziny 7:30 może dokonać korekty ilości porcji śniadaniowych na dany dzień, podczas gdy godzina wydawania śniadania została określona na 8:00. Zwracamy uwagę, że 30 minut – biorąc pod uwagę konieczność odpowiedniego spakowania, transportu i dystrybucji - jest nierealne, nawet przy bliskiej lokalizacji kuchni. Prosimy o modyfikację wymagań i dopuszczenie ew. korekty śniadania do godziny 7:00.

**Odpowiedź:**

Korekta godziny będzie dopuszczona, należy jednak pamiętać, że firma dostarczająca posiłki ma obowiązek zapewnić każdego dnia zapas.

**Pytanie nr 9**

Zamawiający w pkt 29 i 30 OPZ dopuścił jedynie zastosowanie wędlin wysokogatunkowych. Prosimy o dokładne sprecyzowanie jakie to mają być wędliny. Zwracamy uwagę, że ma to bardzo istotny wpływ na kalkulację kosztów żywienia.

**Odpowiedź:**

Wędlina powinna zawierać około 80% mięsa. Dopuszczamy zmniejszenie ilości niskogatunkowych wędlin na rzecz tych o lepszej jakości i uzupełnienie posiłków innymi produktami białkowymi (sery, twarogi, jajka).

**Pytanie nr 10**

Projekt umowy par 6 pkt 8, jakie akta pracownicze Zamawiający ma na myśli, biorąc pod uwagę anonimizację danych?

**Odpowiedź:**

Zamawiający będzie żądać od Wykonawców przedłożenia kopii umów o pracę wskazanych osób zanonimizowanych.

**Pytanie nr 11**

OPZ pkt 35c. W związku z wymogiem dostarczenia do Zamawiającego fabrycznie nowych wózków proszę o dokładny opis jakie to mają być wózki czy bemarowe, czy kelnerskie, jaki rozmiar itd.

**Odpowiedź:**

Wózki bemarowe 3 szt, wózki kelnerskie 7 szt. (860mmx540mmx940mm)

**Pytanie nr 12**

OPZ pkt 37i – proszę o określenie liczby kuchenek mikrofalowych i czajników oraz informację czy sprzęt po zakończeniu realizacji umowy pozostaje własnością Wykonawcy

**Odpowiedź:**

9 sztuk kuchenek i 9 czajników elektrycznych, po zakończeniu umowy pozostają własnością Wykonawcy

**Pytanie nr 13**

Proszę o podanie miesięcznej liczby pacjentów reżimowych dla których posiłek wydawany jest w pojemnikach jednorazowych średniomiesięcznie za ostatnie 6 miesięcy

**Odpowiedź:**

Nie więcej niż 5 pacjentów dziennie.

**Pytanie nr 14**

Czy Zamawiający będzie pobierał czynsz i media za pomieszczenia wykorzystywane przez Wykonawcę na potrzeby realizacji usługi

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga, aby pomieszczenia były wykorzystywane przez Wykonawcę.

Jeżeli Wykonawca wyrazi chęć wynajęcia pomieszczeń wchodzących w skład szpitala wówczas stawki za wynajęcie 1 m2 pomieszczenia oraz opłaty za media i wywóz odpadów określa cennik obowiązujący u Zamawiającego. W takim przypadku zostanie sporządzona umowa najmu lokalu wraz z mediami.

**Pytanie nr 15**

Proszę o udostępnienie ostatniego protokołu sanepidu wraz z informację o zaleceniach lub nakazach pokontrolnych

**Odpowiedź:**

Wszelkie dokumenty pokontrolne są w posiadaniu obecnego Najemcy, jako podmiotu odpowiedzialnego za stan techniczny i sanitarny najmowanych powierzchni kuchni, która służy jedynie do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały.

**Pytanie nr 16**

Czy obecny wykonawca doprowadzi stan pomieszczeń do prawidłowego stanu technicznego przed zakończeniem Umowy? Na wizji lokalnej ujawnione zostały liczne nieprawidłowości w tym dziury w posadce, zacieki na ścianach, ubytki oraz zły stan sanitarno-epidemiologiczny

**Odpowiedź:**

W chwili obecnej nie wymagamy tego od Wykonawcy. W przypadku chęci dostosowania lokalu do warunków jakim powinny odpowiadać pomieszczenia do rodzaju prowadzonej działalności Zamawiający wyraża zgodę na negocjowanie stawek za wynajem lokalu.

**Pytanie nr 17**

Czy za kuchenki na oddziałach odpowiada Zamawiający, skoro cała dystrybucja w tym mycie talerzy odbywa się w jednym pomieszczeniu zlokalizowanym na poziomie -1

**Odpowiedź:**

Zamawiający odpowiada w zakresie, z którego korzysta (np. termosy, gn-y otwierane są w kuchenkach oddziałowych, jeśli w trakcie korzystania z nich kuchenki zostaną zanieczyszczone, należy je doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarnego).