Gniezno, dn. 28.07.2022 r.

Nr sprawy *DZP.240.12.2022*

***Wykonawcy***

**WYJAŚNIENIA**

**ZWIĄZANE Z TREŚCIĄ SWZ NR I**

*dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr DZP.240.12.2022 – Usługa cateringu w zakresie przygotowania oraz dystrybucji całodziennego żywienia pacjentów*

W odpowiedzi na skierowane do zamawiającego zapytania dotyczące treści specyfikacji warunków zamówienia informujemy:

**Pytanie**

Do specyfikacji został dołączony załącznik nr 2 do OPZ Klasyfikacja diet.

Menu w tej klasyfikacji jest bardzo rozbudowane np. dieta podstawowa dotychczas miała 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. W nowej klasyfikacji jest 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. Dodatkowo do każdego posiłku przewidziano napoje, herbaty, soki, kompoty. Ponadto kolacja w przykładach podano potrawy typowo obiadowe (Pierogi, Risotto). Pragniemy zaznaczyć, że jest to wszystko do zrealizowania, ale spowoduje to bardzo duży wzrost ceny osobodnia. Przy obecnej szalejącej inflacji, która spowodowała drastyczny wzrost cen dodatkowe podwyższanie wymogów żywieniowych ciągnie za sobą dodatkowe wzrosty ceny osobodnia.

**Odpowiedź**

Celem wyjaśnienia wątpliwości Zamawiający wskazuje, że wiążący zakres zamówienia jest opisany
w Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz Opisie Przedmiotu Zamówienia. Zgodnie z pkt. I. ust. 2 i 3 OPZ:
*„2. Podstawą żywienia chorych jest dieta podstawowa, w skład której wchodzi śniadanie, obiad i kolacja,
a przy dietach specjalnych elementy dodatkowe w charakterze przekąski (np. owoc, jogurt, itp.) mające na celu dopasowanie kaloryczności i wartości odżywczych do konkretnych typów diet wymienionych w pkt. 3.
3. Przygotowane posiłki dla chorych powinny być oparte na nomenklaturze diet obowiązujących przy żywieniu różnych jednostek chorobowych i muszą być zgodne z Klasyfikacją i charakterystyką diet Szpitala Pomnik Chrztu Polski stanowiącą załącznik nr 2 do OPZ.”*,

W związku z powyższym dieta podstawowa to śniadanie, obiad i kolacja. Posiłki przygotowywane dla chorych powinny być przygotowywane na podstawie wyżej wymienionych zapisów OPZ i powinny być oparte na nomenklaturze diet opisanych w klasyfikacji diet stanowiącej załącznik nr 2 do OPZ. Kluczowa
w przygotowaniu diet jest więc klasyfikacja uwzględniona w OPZ w pkt. I.3 i uszczegółowiona w Tabeli. 1 Klasyfikacji diet na str. 2-3.

Przywołane przez oferenta menu oraz wymienione w nim propozycje posiłków stanowią **wyłącznie przykłady i obrazują możliwy do wykorzystana przez dietetyka wykonawcy, otwarty katalog dań zalecanych/dozwolonych/przeciwskazanych w konstruowaniu poszczególnych diet. Nie są wiążące dla Wykonawcy.**

Zamawiający informuje, że powyższe wyjaśnienia stają się integralną częścią specyfikacji warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert.

Z-ca Dyrektora ds.

Ekonomiczno-Eksploatacyjnych

Zbigniew Beneda

/podpis na oryginale/

Do wiadomości:

- wszyscy uczestnicy

- a/a