Augustów, dn. 21 czerwca 2022 r.

Dot.: Świadczenie usług kompleksowych związanych z codzienną usługą polegającą na sporządzaniu posiłków ( diet ) dla pacjentów SPZOZ w Augustowie, dystrybucji do kuchenek oddziałowych, odbiorze, gromadzeniu i zagospodarowaniu resztek i odpadów pokonsumpcyjnych oraz dzierżawa pomieszczeń kuchni i bufetu – nr postępowania: 10/ZP/2022 , Identyfikator postępowania : bf66bf67-a4a6-4241-9b6a-2b2cc48050cb

Odpowiadając na pytania Wykonawców Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Augustowie wyjaśnia co następuje :

**Pyt.1.**

Zamawiający w treści SWZ nie podał ilość żywionych pacjentów. Informacja ta ma znaczenie kluczowe z punktu widzenia kalkulacji cenowej.

Prosimy o dodatkowe precyzyjne informacje w postaci średniej dziennej ilości poszczególnych posiłków w okresie minionych 12 znanych miesięcy, w rozbiciu na poszczególne miesiące, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą.

Jeżeli Zamawiający nie zagradza się na udostępnienie danych wymienionych w poniższej Tabeli prosimy o zagwarantowanie minimalnych ilości osobodni.

Prosimy o uzupełnienie poniższej tabeli :

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **budynek** | **piętro** |  |  | **Termosy/ termoporty** | **inne/ jakie?** |
| 1. Oddział Chorób Wewnętrznych. | Budynek pawilonu | 2 i 3 | 50 | **1 004** | bemar | - |
| 2. Oddział Pediatryczny. | Budynek pawilonu | 1 | 15 | **104** | bemar | - |
| 1. Odział Obserwacyjno-Zakaźny. | Budynek pawilonu | parter | 20 | **348** | bemar | - |
| 4. Oddział Ginekologiczno – Położniczy. | Budynek główny | 3 | 20 | **121** | bemar | - |
| 5. Odział Chirurgii Ogólnej. | Budynek główny | 2 | 30 | **570** | bemar | - |
| 6. Oddział Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej. | Budynek główny | 1 | 20 | **364** | bemar | - |
| 7. Szpitalny Oddział Ratunkowy. | Budynek główny | parter | 5 | **2** | bemar | - |
| 8. Odział Anestezjologii i Intensywnej Terapii | Budynek główny | parte | 6 | **15** | bemar | - |

**Pyt.2.**

Prosimy o podanie dodatkowych informacji dotyczących oddziałów szpitalnych :

**A./** Prosimy o wymienienie enumeratywne wszystkich oddziałów szpitalnych.

**B./** Prosimy o podanie w układzie tabelarycznym podstawowych informacji dotyczących lokalizacji oddziałów, w tym : budynku/pawilonu , piętra w budynku, liczby łóżek i liczby żywionych pacjentów oraz rodzaju dystrybucji (tace, termosy, bemary, inne?) dla poszczególnych oddziałów :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zestawienie wyżywienia za okres od 01.05.2021 do 31.05.2022 r[[1]](#footnote-1)** | | | |
|  | śniadanie | obiad | kolacja |
| maj.21 | 1 178,00 | 1 199,00 | 1 164,00 |
| cze.21 | 2 384,00 | 2 478,00 | 2 438,00 |
| lip.21 | 2 415,00 | 2 404,00 | 2 387,00 |
| sie.21 | 2 733,00 | 2 785,00 | 2 708,00 |
| wrz.21 | 2 782,00 | 2 874,00 | 2 782,00 |
| paź.21 | 3 015,00 | 3 084,00 | 3 058,00 |
| lis.21 | 3 293,00 | 3 289,00 | 3 245,00 |
| gru.21 | 2 795,00 | 2 793,00 | 2 751,00 |
| sty.22 | 1 734,00 | 1 820,00 | 1 768,00 |
| lut.22 | 2 032,00 | 2 117,00 | 2 085,00 |
| mar.22 | 2 659,00 | 2 712,00 | 2 636,00 |
| kwi.22 | 2 667,00 | 2 740,00 | 2 646,00 |
| maj.22 | 2 936,00 | 3 068,00 | 2 940,00 |
| razem: | **32 623,00** | **33 363,00** | **32 608,00** |

**Pyt.3.**

Prosimy o informacje dot. kuchenek oddziałowych:

**A./** ile jest kuchenek oddziałowych

**Zamawiający posiada 7 kuchenek.**

**B./** na jakich oddziałach zlokalizowane są kuchenki oddziałowe

**Oddział Chorób Wewnętrznych – 2, Oddział Pediatryczny – 1, Oddział Obserwacyjno – Zakaźny 1, Oddział Ginekologiczno – Położniczy 1, Oddział Chirurgii Ogólnej – 1, Oddział Chirurgii Urazowo Ortopedycznej - 1**

**C./** jakie oddziały obsługuje każda z kuchenek

**Zgodnie z odpowiedzią na pytanie 3 A.**

**Pyt.4.**

Prosimy o przedstawienie pełnej listy sprzętu i wyposażenia, które Zamawiający przekaże wykonawcy.

**Zamawiający nie przekaże wykonawcy żadnego sprzętu i wyposażenia.**

**Pyt.5.**

W Rozdziale 9 SWZ, ust.5 Zmawiający wymienił dokumenty, które musi zawierać oferta.

W Rozdziale 16 SWZ, ust.5 Zmawiający omówił zasady związane ze składaniem podmiotowych środków dowodowych. Brak jest jednak jednoznacznej lity dokumentów, których będzie wymagał Zamawiający w ramach podmiotowych środków dowodowych.

Prosimy o przedstawienie kompletnej listy dokumentów, których Zamawiający będzie wymagał w ramach podmiotowych środków dowodowych.

**W ramach podmiotowych środków dowodowych zamawiający wymaga oświadczeń stanowiących załącznik nr 2 i 4 do SWZ.**

**Pyt.6.**

W treści Umowy – Załącznik nr 5 do SIWZ oraz Umowy dzierżawy – Załącznik nr 5A, Zamawiający używa pojęć: stołówka i Bufet. Prosimy o informacje jaka jest różnica w intencjach Zamawiającego pomiędzy: stołówką i Bufetem?

**Nie ma żadnej, są to synonimy. Dla ujednolicenia nomenklatury Zamawiający w umowie dzierżawy będzie posługiwał się pojęciem bufet.**

**Pyt.7.**

Prosimy o udostępnienie aktualnie stosowanych przykładowych jadłospisów dekadowych dla diety ogólnej.

**ŚNIADANIE**

**III** płatki owsiane namleku**(\*1,\*7)** 400ml, bułka pszenna**(\*1)** 50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, specjał drobiowy**(\*6,\*1,\*3)** 20g, jabłko 30g, herbata 250ml

**II** płatki owsiane na mleku**(\*1,\*7)**400ml, bułka pszenna**(\*1)**50g, mix tłuszczowy **(\*7)** 10g, specjał drobiowy**(\*6,\*1,\*3)** 20g, jabłko 30g, herbata 250ml

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci sok pomidorowy 250ml

**OBIAD**

**III** zupa ziemniaczana z zacierką**(\*1,\*7)** 400m, pyzy z mięsem**(\*1)** 300g, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i olejem 70g, napój owocowy 200 ml

**II** zupa ziemniaczana z zacierką**(\*1,\*7)** 400m pyzy z mięsem**(\*1)** 300g, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i olejem 70g , napój owocowy 200ml

**KOLACJA**

**III** kawa z mlekiem**(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1,\*6)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g, ,parówka na gorąco **(\*1,\*6,\*10)**70 g,sałatka z pomidora z cebulą i olejem 50g

**II** kawa z mlekiem**(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1,\*6)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, parówka na gorąco**(\*1,\*6,\*10)** 70 g , pomidor 30g

**Składniki:**

płatki owsiane na mleku - składniki : płatki owsiane ,mleko

zupa ziemniaczana z zacierką – składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej, mąka pszenna, ziemniaki, marchewka, śmietana 18%, marchewka, cebula, listek laurowy,ziele angielskie,pieprz ziołowy,sól,kucharek

pyzy z mięsem - składniki; ziemniaki , mąka ziemniaczana, mąka pszenna , mięso gulaszowe wieprzowe , sól, kucharek, pieprz  
ziołowy

surówka z kapusty pekińskiej- kapusta pekińska, marchew, cukier, olej, sól

**ŚNIADANIE**

**III** kasza manna**(\*1,\*7)** na mleku 400ml, bułka pszenna **(\*1)**50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, szynka wieprzowa**(\*6)** 30g, ser biały**(\*7)** 30g, pomidor 30g, herbata 250ml

**II** kaszamanna na mleku **(\*1,\*7)** 400ml, bułka pszenna **(\*1)**50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, szynka wieprzowa**(\*6)** 30g, pomidor 30g, herbata 250ml

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci jabłko 50g

**OBIAD**

**III** Zupa kalafiorowa **(\*7)** 400ml, kotlet mielony**(\*1, \*3)** 70 g , ziemniaki 200 g, surówka z rzepy z majonezem**(\*3)** 70 g, napój owocowy 200 ml.

**II** Zupa kalafiorowa **(\*7)** 400ml, sztuka mięsa 55g, ziemniaki 200g, buraczki z olejem 70 g , napój owocowy 200g

**KOLACJA**

**III** kawa, chleb gruboziarnisty**(\*1,\*6)** 100g,mix tłuszczowy **(\*7)** 15g ,sałatka ze śledzia, ogórka kiszonego, groszku zielonego z olejem**(\*4)** 100g

**II** kawa , chleb gruboziarnisty**(\*1,\*6)** 100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 15 g,pasztet wieprzowy**(\*1)** 40g, 1/2 jaja **(\*3)**, ogórek świeży 30g

Składniki:

kasza manna na mleku – składniki: kasza manna, mleko

zupa kalafiorowa – składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej, marchew, cebula, kalafior, ziemniaki, śmietana 18%, pieprz ziołowy ,listek laurowy,sól,kucharek

sztuka mięsa składniki szynka wieprzowa,jarzynka,marchew,,listek laurowy,ziele angielskie

kotlet wieprzowy – składniki: : mięso gulaszowe wieprzowe ,sól,kucharek,pierz ziołowy, bułka czerstwa,jaja,smalec

surówka z rzepy- rzepa biała, sól, majonez  
buraczki z cebulką i olejem – buraczki, olej, cebulka, sól, cukier

**ŚNIADANIE**

**III** Ryż na mleku**(\*7)** 400ml, bułka pszenna **(\*1)**50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, ser żółty**(\*7)** 30g, dżem 30g, jabłko 30 g, herbata 250ml

**II** Ryż na mleku**(\*7)** 400ml, bułka pszenna 50g **(\*1)**, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, twarożek**(\*7)** 30g, dżem 30g, jabłko 30 g, herbata 250ml

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci sok marchwiowy 250ml

**OBIAD**

**III**  zupa z zielonej fasoli**(\*7)** 400 ml, gulasz wieprzowy z jarzynami**(\*1)** 110 g, kasza jęczmienna**(\*1)** 60 g, ogórek kiszony 30g , napój owocowy 200g

**II** zupa z zielonej fasoli**(\*7)** 400 ml, klopsik**(\*1)** 60 g, sos jarzynowy 50g**(\*1)**, kasza jęczmienna**(\*1)** 60g, napój owocowy 200g

**KOLACJA**

**III** kawa250ml, chleb gruboziarnisty**(\*1)** 100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, suflet rybny**(\*1,\*3, \*4)** 50 g, ogórek kiszony 30g.

**II** kawa, chleb gruboziarnisty**(\*1)** 100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10 g, suflet rybny**(\*1,\*3, \*4)** 50 g, ogórek 30g.

Składniki:

Ryż na mleku - składniki : ryż, mleko

zupa z zielonej fasoli– składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej,fasolka szparagowa, śmietana 18%, ziemniaki, marchewka, cebula, listek laurowy,ziele angielskie,pieprz ziołowy,sól,kucharek

sos jarzynowy składniki: wywar mięsny z wieprzowiny,marchewka,groszek zielony.,kapusta biała,mąka pszenna,jarzynka,sol

gulasz wieprzowy – składniki: mięso gulaszowe wieprzowe, kapusta biała, kalafior, groszek zielony, ,sól,kucharek,pierz ziołowy, mąka pszenna, olej

klopsik wieprzowy – składniki: mięso gulaszowe wieprzowe ,sól,kucharek,pierz ziołowy, mąka pszenna

suflet rybny – składniki: ryba tuszka srebrzyk, cebula, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, jajka, bułka sucha

**ŚNIADANIE**

**III** kasza manna na mleku**(\*1,\*7)**400ml, bułka pszenna**(\*1)** 50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, twarożek**(\*7)** 50g, papryka czerwona 20g, herbata 250 ml

**II** kasza manna na mleku**(\*1,\*7)**400ml, bułka pszenna**(\*1)** 50g, mix tłuszczowy **(\*7)**10g, twarożek**(\*7)** 50g, papryka czerwona 20g, herbata 250 ml

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci wafle ryżowe 30g

**OBIAD**

IIIZupa płatki na rosole**(\*1)** 400ml, kotlet drobiowy**(\*1,\*3)** 110 g, ziemniaki 200g, sałata z olejem 70g, napój owocowy 200 ml.

II Zupa płatki na rosole**(\*1)** 400ml, kurczak gotowany 110 g, ziemniaki 200g, sałata z olejem 70 g, napój owocowy 200 ml.

**KOLACJA**

**III** kawa z mlekiem**(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1)** 100g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g, szynka wieprzowa **(\*6)** 40 g, ogórek kiszony 30g.

**II** kawa z mlekiem**(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1)** 100g, mix tłuszczowy **(\*7)**10g, szynka wieprzowa**(\*6)** 40 g, pomidor 30g.

Składniki:

kasza manna na mleku - składniki : kasza manna, mleko

zupa płatki na rosole – składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej, marchew, cebula, płatki owsiane, pieprz ziołowy ,listek laurowy,sól,kucharek

kurczak gotowany - składniki, udko z kurczaka, marchew, sól,kucharek,pierz ziołowy,

kotlet drobiowy- składniki, filet z kurczaka, jaja, bułka tarta, sól,kucharek,pierz ziołowy, olej

sałata z olejem – sałata, sól, olej, kwasek cytrynowy

**ŚNIADANIE**

**III** płatki owsiane na mleku**(\*1,\*7)** 400ml, bułka pszenna**(\*1)**50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, jajecznica 50g**(\*3)**, ogórek zielony 30g, herbata 250 ml

**II**  płatki owsiane na mleku**(\*1,\*7)** 400ml, bułka pszenna**(\*1)** 50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g,1 jajko gotowane**(\*3)**, pomidor 30g , herbata 250 ml

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci chrupki kukurydziane 50g

**OBIAD**

**III**  zupa fasolowa z ziemniakami 400ml, ryba smażona**(\*1,\*4)** 70 g,   
 ziemniaki 200g, kalafior 60 g, napój owocowy 200ml

**II**  zupa ryżowa z ziemniakami 400ml, gałka rybna**(\*1,\*3,\*4)** 70 g , ziemniaki 200g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 70 g, napój owocowy 200ml

**KOLACJA**

**III** kawa z mlekiem **(\*7)** 250 ml, chleb gruboziarnisty**(\*1)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g, pasta rybna **(\*3,\*4)**40g, serek topiony**(\*7)** 17g, sałata 20g

**II** kawa z mlekiem **(\*7)** 250 ml, chleb gruboziarnisty**(\*1)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)**10 g, pasta rybna**(\*3,\*4)**40 g, pomidor 30g.

Składniki:

jajecznica –składniki: jajka, olej

płatki owsiane na mleku – składniki ;płatki owsiane , mleko

zupa ryżowa z ziemniakami – składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej,marchew,cebula, ryż,ziemniaki,

pieprz ziołowy ,listek laurowy,sól,kucharek

zupa fasolowa z ziemniakami- wywar mięsny z łopatki wieprzowej, marchew, ziemniaki, fasola biała, pieprz ziołowy, listek laurowy, cebula, czosnek sól

ryba smażona – składniki ;ryba tuszka srebrzyk,bułka tarta,olej,sól

gałka rybna – składniki: ryba srebrzyk, jaja, bułka tarta, sól, pieprz ziołowy

kalafior – kalafior, sól, mix tłuszczowy

surówka z kapusty pekińskiej - skłaniki : kapusta pekińska,marchewka,olej,sól,cukier

pasta rybna – składniki : ryba tuszka srebrzyk,marchewka,sól,pierz ziołowy,majonez

**ŚNIADANIE**

**III** ryż na mleku**(\*7)** 400ml, bułka pszenna**(\*1)** 50g, mix tłuszczowy **(\*7)**10g, tyrolska **(\*1,\*6)** 30g, pomidor 30g**,** herbata 250 ml

**II** ryż na mleku**(\*7)** 400ml, bułka pszenna **(\*1)** 50g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g, tyrolska**(\*1,\*6)** 30g, pomidor 30g, herbata 250 ml

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci jabłko 50g

**OBIAD**

**III** zupa krupnik z ziemniakami**(\*1)** 400ml, kiełbasa mortadela smażona**(\*1)** 70g, sos musztardowy**(\*1,\*10)**, makaron gruboziarnisty**(\*1)** 60g, surówka z czerwonej kapusty z olejem 70g, napój owocowy 200ml

**II** zupa krupnik z ziemniakami**(\*1)** 400ml, gulasz mięsno - jarzynowy**(\*1)** 110g, makaron gruboziarnisty**(\*1)** 60g, napój owocowy 200ml

**KOLACJA**

**III** kawa z mlekiem**(\*7)** , chleb gruboziarnisty**(\*1)** 100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, kiełbasa toruńska**(\*1)** 70 g, ćwikła z chrzanem 50g

**II** kawa z mlekiem**(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1)** 100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, kiełbasa toruńska**(\*1)**  70g, pomidor 30g,

**Składniki:**

zupa krupnik z ziemniakami – składniki: wywar mięsny z łopatki wieprzowej, ziemniaki,kasza jęczmienna ,marchew, cebula, pieprz ziołowy ,listek laurowy,sól,kucharek

gulasz mięsno - jarzynowy – składniki: mięso gulaszowe wieprzowe, kapusta biała, kalafior, groszek zielony, ,sól,kucharek,pierz ziołowy, mąka pszenna

sos musztardowy musztarda,mąka pszenna, sól,wywar warzywny

kiełbasa mortadela smażona – składniki: kiełbasa mortadela, smalec.

Surówka z czerwonej kapusty z olejem- składniki: czerwona kapusta, olej, sól, pieprz, cukier, ocet

**ŚNIADANIE**

**III** płatki jęczmiennenamleku**(\*1,\*7)** 400ml, bułka pszenna**(\*1)**50g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g, kiełbasa żywiecka**(\*1)** 30 g, dżem 20g, papryka czerwona 30g, herbata 250 ml

**II** płatki jęczmienne na mleku**(\*1,\*7)** 400ml, bułka pszenna**(\*1)** 50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, kiełbasa żywiecka**(\*1)** 30 g, pomidor 30g, herbata 250 ml

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci kisiel owocowy 200 ml

**OBIAD**

**III** Zupa z czerwonej soczewicy**(\*9)** 400ml, kurczak duszony**(\*1)**110 g , ryż 200g, marchewka z groszkiem**(\*1)** 70 g, napój owocowy 200ml

**II** Zupa z czerwonej soczewicy**(\*9)** 400ml, kurczak gotowany110 g, ryż 200g, marchewka z groszkiem**(\*1)**70 g, napój owocowy 200ml

**KOLACJA**

**III** kawa z mlekiem**(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g , pasta jajeczna 50g**(\*3)**, serek topiony ze szczypiorkiem17g**(\*7)**, ogórek 30g

**II** kawa z mlekiem**(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1)** 100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, pasta jajeczna 50g**(\*3)**, serek topiony ze szczypiorkiem17g**(\*7)**, ogórek 30g

płatki jęczmienne na mleku - składniki : płatki owsiane, mleko

zupa z czerwonej soczewicy – składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej, ziemniaki, czerwona soczewica, cebula, listek laurowy, ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, kucharek

kurczak gotowany składniki, udko z kurczaka, marchew, sól,kucharek,pierz ziołowy,

kurczak duszony składniki, udko z kurczaka, marchew, sól,kucharek,pierz ziołowy, mąka pszenna, smalec

marchewka z groszkiem – składniki : marchewka,groszek , sól, cukier, mąka pszenna, olej

pasta jajeczna – jajka gotowane, sól, majonez, pieprz

**ŚNIADANIE**

**III** ryż namleku**(\*7)** 400 ml, bułka pszenna **(\*1)**50g, mix tłuszczowy **(\*7)**10g, polędwica kanadyjska**(\*1,\*6)** 40 g, pomidor 30g, herbata 250 ml

**II** ryż na mleku**(\*7)** 400 ml, bułka pszenna **(\*1)**50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, polędwica kanadyjska **(\*1,\*6)**40g, pomidor 30g, herbata 250ml

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci sok pomidorowy 200ml

**OBIAD**

**III** zupa buraczkowa z ziemniakami(\*7) 400 ml, makaron gruboziarnisty z mięsem**(\*1)** 350g, surówka z białej kapusty z olejem 70g, napój owocowy 200 ml

**II** zupa buraczkowa z ziemniakami**(\*7)** 400ml, makaron gruboziarnisty z mięsem(**\*1)** 350g, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i olejem 70g , napój owocowy 200ml

**KOLACJA**

**III** kawa z mlekiem**(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g,szynka konserwowa **(\*1)** 40 g, twarożek **(\*7)**30g , ogórek kiszony 30g

**II** kawa z mlekiem**(\*7)** , chleb gruboziarnisty**(\*1)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, parówka na gorąco 70 g, pomidor 30g

ryż na mleku - składniki: ryż ,mleko

surówka z kapusty białej – kapusta biała ,marchew,olej sol,pieprz ziołowy

surówka z kapusty pekińskiej – kapusta pekińska ,marchew,olej sol,pieprz ziołowy

zupa buraczkowa z ziemniakami – składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej, marchewka, buraki,ziemniaki,cebula,śmietana,listek laurowy,ziele angielskie,pieprz ziołowy,sól,kucharek

makaron z mięsem - składniki ; makaron ,mięso gulaszowe wieprzowe ,sól,kucharek,pierz ziołowy

**ŚNIADANIE**

**III** kasza jęczmienna namleku**(\*1,\*7)** 400 ml, bułka pszenna **(\*1)**50g, szynkowa 30g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, pomidor 30g, herbata 250ml

**II** kasza jęczmienna na mleku**(\*1,\*7)** 400 ml, bułka pszenna **(\*1)**50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, szynkowa 30g, pomidor 30g, herbata 250ml

II Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci jabłko 50g

**OBIAD**

**III** zupa rosół z makaronem**(\*1)** 400 ml, sztuka mięsa**(\*1,\*9)** 70g, ziemniaki 200g, sałatka z buraczków z olejem 70g, napój owocowy 200 ml

**II** zupa rosół z makaronem**(\*1)** 400ml, kurczak gotowany 110g, ziemniaki 200g, buraczki z olejem 70g , napój owocowy 200ml

**KOLACJA**

**III** kawa z mlekiem **(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g, pasta mięsna**(\*3)** 40 g,sałatka z pieczarki i porem z majonezem i jajkiem**(\*3)**,

**II** kawa z mlekiem **(\*7)**, chleb gruboziarnisty**(\*1)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, pasta mięsna**(\*3)** 40 g, 1/2 jaja **(\*3)** , pomidor 30g

kasza jęczmienna na mleku - składniki: kasza jęczmienna ,mleko

sałatka z buraczków – składniki: buraczki gotowane, sól, pieprz, cukier, ocet, olej

zupa rosół z makaronem – składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej, marchewka,cebula,listek

laurowy,ziele angielskie,pieprz ziołowy,sól,kucharek, makaron

sztuka mięsa – składniki: mięso wieprzowe, mąka pszenna, sól, pieprz, olej

kurczak gotowany – składniki: kurczak, marchew, jarzynka, sól, cebula

sałatka z pieczarki i porem z majonezem – składniki : pieczarka, por, sól, pieprz, majonez, jajko gotowane

pasta mięsna – składniki: mięso gulaszowe wieprzowe, marchew, jarzynka, sól, majonez

**ŚNIADANIE**

**III** płatki jęczmiennenamleku **(\*1,\*7)** 400ml, bułka pszenna **(\*1 )**  50g, mix tłuszczowy **(\*7)**10g, mielonka wieprzowa**(\*6)** 30 g, papryka czerwona 30g**,** herbata

**II** płatki jęczmienne na mleku**(\*1,\*7)** 400ml, bułka pszenna**(\*1)** 50g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, mielonka wieprzowa**(\*6)** 30 g, papryka czerwona 30g, herbata

**II** Śniadanie d. cukrzycowa i dzieci jabłko 50g

**OBIAD**

**III** Zupa jarzynowa**(\*7,\*9)** 400ml, kurczak pieczony110 g , ryż 200g, marchew z olejem 70 g, napój owocowy 200ml

**II** Zupa jarzynowa**(\*7,\*9)**  400ml, kurczak gotowany110 g, ryż 200g, marchew z olejem 70 g, napój owocowy 200ml

**KOLACJA**

**III** kawa z mlekiem**(\*7)** 250ml, chleb gruboziarnisty**(\*1,\*6)**100g, mix tłuszczowy**(\*7)**10g , 1 jajko gotowane**(\*3)**, serek topiony ze szczypiorkiem17g**(\*7)**, świeży ogórek 30g

**II** kawa z mlekiem**(\*7)** 250ml, chleb gruboziarnisty**(\*1,\*6)** 100g, mix tłuszczowy**(\*7)** 10g, 1 jajko gotowane**(\*3)**, serek topiony ze szczypiorkiem17g**(\*7)**, świeży ogórek 30g

płatki jęczmienne na mleku - składniki : płatki owsiane, mleko

zupa jarzynowa – składniki :wywar mięsny z łopatki wieprzowej,seler, ziemniaki, kalafior, groszek zielony , marchewka, cebula, listek laurowy, ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, kucharek

kurczak gotowany składniki, udko z kurczaka, marchew, cebula, sól,kucharek,pierz ziołowy,

kurczak pieczony składniki, udko z kurczaka, czosnek, sól,kucharek,pierz ziołowy, olej, papryka słodka sucha

marchewka z olejem – składniki : marchewka, , sól, cukier,olej

**Pyt.8.**

Prosimy o informację w czym / w jakich naczyniach zbiorczych dostarczane są posiłki do kuchenek oddziałowych?

**Posiłki do kuchenek oddziałowych dostarczane są w bemarach.**

**Pyt.9.**

W treści Umowy – Załącznik nr 5 do SIWZ, Par.12, ust. 3 -10, Zamawiający poczynił szereg odniesień do wcześniejszych ustępów tego paragrafu. Odniesienia te jednak nie pokrywają się z faktyczną numeracją ustępów i punktów tego paragrafu. Prosimy o dokonania stosownej korekty.

**Zamawiający ujednolica numerację ustępów i punktów.**

**Pyt.10.**

W treści Umowy – Załącznik nr 5 do SIWZ, Par.12, ust.10, pkt. 4, Zamawiający mówi o możliwości „*zmiany wynagrodzenia począwszy od miesiąca 13 obowiązywania umowy*.” Okres obowiązywania umowy to 13 miesięcy. Prosimy o korektę tego zapisu.

**Okres obowiązywania umowy to 15 miesięcy.**

**Pyt.11.**

W treści Umowy – Załącznik nr 5 do SIWZ, Par.17 Zamawiający informuje, że „*zasady dzierżawy stołówki, sprzętu, zastawy stołowej i innego wyposażenia określa odrębna umowy*.” Prosimy o dodatkowe informacje:

**A./** czy Zamawiający ma na uwadze umowę dzierżawy? Jeżeli nie, to prosimy o udostępnienie wzoru tej odrębnej umowy.

**Projekt umowy stanowi załącznik nr 5 A do SWZ.**

**B./** w treści SWZ brak jest listy sprzętu przekazywanego wykonawcy. Prosimy o przedstawienie takiej listy w odniesieniu do:

**B-1** „*sprzętu*” przekazywanego wykonawcy

**Zamawiający nie przekazuje żadnego sprzętu.**

**B-2** „*zastawy stołowej*” przekazywanej wykonawcy

**Zamawiający nie przekazuje zastawy stołowej.**

**B-3** „*innego wyposażenia*” przekazywanego wykonawcy

**Pyt.12.**

W treści Umowy dzierżawy – Załącznik nr 5A do SIWZ, Par.7, ust.1, pkt.3), ppdkt.1.3.2, Zamawiający wymienia szereg urządzeń technologicznych (kotły warzelne, zmywarkę, obieraczkę). Czy Zamawiający przekaże te urządzenia nowemu wykonawcy?

**Jest to wyposażenie będące własnością aktualnego dzierżawcy.**

**Pyt.13.**

W treści Umowy dzierżawy – Załącznik nr 5A do SIWZ, Par.7 Zamawiający przedstawia zasady rozliczania kosztów mediów. Prosimy o informacje dodatkowe:

**A./** Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów energii elektrycznej za okres ostatnich 5 miesięcy w odniesieniu do opłat, o których mowa w Par.7, ust.1, pkt.1).

Koszt prądu i wody wg licznika za okres I-V 2022 dla kuchni szpitalnej

Miesiąc Prąd cena brutto Woda cena brutto

I 1 016,40 zł 56,96 zł

II 954,80 zł 56,96 zł

III 1 293,60 zł 71,20 zł

IV 1 139,60 zł 74,76 zł

V 1 498,00 zł 90,72 zł

Razem 5 902,40 zł 350,60 zł

**B./** Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów zużycia wody i odprowadzania ścieków za okres ostatnich 5 miesięcy w odniesieniu do opłat, o których mowa w Par.7, ust.3, pkt.1.3.2.

**C./** Prosimy o informację czy ryczałt za c.o. jest płatny comiesięcznie przez okres 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.

**Ryczałt za c.o. jest płatny comiesięcznie.**

**Pyt.14.**

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zapewni nieodpłatnie szatnię oraz dostęp do sanitariatów pracownikom Wykonawcy, zgodnie z aktualnymi wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi oraz czy Zamawiający udostępni szafki ubraniowe (BHP) dla tych pracowników.

**Zamawiający potwierdza.**

**Pyt. 15.**

Prosimy o informacje czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

**Pyt. 16.**

Prosimy o informacje czy na terenie zaplecza jest pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne? Jeżeli go nie ma, to prosimy o informację, w jaki sposób były w przeszłości oraz maja być w przyszłości składowane te odpady.

**Kuchnia dysponuje pomieszczeniem na odpady pokonsumpcyjne.**

**Pyt.17.**

Prosimy o informację, czy w kuchni szpitalnej wdrożony jest aktualnie system HAACP .

**Tak.**

**Pyt. 18.**

Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

**Kanalizacja w kuchni jest drożna i sprawna.**

**Pyt. 19.**

Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

**A./** proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

**Wentylacja jest sprawna.**

**B./** Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

**Zamawiający nie posiada takich informacji.**

**C./** Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

**Zamawiający nie posiada takich informacji.**

**D./** Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przegląd wentylacji?

**Zamawiający nie posiada takich dokumentów.**

**Pyt.20.**

Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczne w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

**Wentylacja jest sprawna.**

**A./** proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

**Żadne elementy nie wymagają naprawy.**

**B./** Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

**Zamawiający nie posiada takich informacji.**

**C./** Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

**Zamawiający nie posiada aktualnego protokołu.**

**D./** Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przegląd wentylacji?

**Zamawiający nie posiada takich dokumentów.**

**Pyt. 21.**

Prosimy o informacje dot. przeglądu kominiarskiego:

A./ kiedy był wykonywano ostatni przegląd kominiarski?

**Zamawiający nie posiada takich informacji.**

B./ czy dostępny jest protokół z tego przeglądu?

**Protokół nie jest dostępny.**

C./ jeżeli taki przegląd nie był ostatnio wykonywany, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona go przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

**Zamawiający nie potwierdza.**

**Pyt. 22.**

Prosimy o informacje dot. aktualnych badań wody :

A./ czy Zamawiający posiada aktualne badania wody ?

**Tak.**

C./ jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona takie badania przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

**Zamawiający nie potwierdza.**

**Pyt. 23.**

Czy Zamawiający posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony ppoż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych? Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający udostępni te pomiary wybranemu w przetargu wykonawcy.

**Zamawiający nie potwierdza.**

**Pyt.24.**

Czy kuchnia wyposażona jest w sprawny separator tłuszczu? Jeżeli separator jest niesprawny, to proszę określić na czym polega jego niesprawność.

**Zamawiający nie posiada takich informacji.**

**Pyt. 25.**

Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż ?

**Tak.**

**Pyt. 26.**

Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.

Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o udostępnienie kopii w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid’u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

**Zamawiający nie posiada takich informacji.**

**Py.t. 27.**

Prosimy o informacje, kiedy była przeprowadzana ostatnia kontrola ze strony Sanepid’u

**Zamawiający nie posiada takich informacji.**

**Pyt. 28.**

Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeżeli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

**Zamawiający nie przewiduje takiej konieczności.**

**Pyt. 29.**

Prosimy o informacje, kiedy było wykonane ostatnie malowanie zaplecza kuchennego.

**Zamawiający nie posiada takich informacji.**

**Pyt. 30.**

Prosimy o przedstawienie protokołów z pomiarów z pomiarów elektrycznych w tym pomiarów elektrycznych pomieszczeń „mokrych” z ostatniego roku.

**Zamawiający nie posiada takich protokołów.**

**Pyt.31.**

Prosimy o informacje, czy Zamawiający planuje w okresie trwania zamówień jakikolwiek wyłączenia, remonty lub zamknięcia oddziałów, skutkujące czasowym lub docelowym zmniejszeniem ilości żywionych pacjentów?

Jeżeli tak, to prosimy o podania szczegółowych informacji dot. w/w opisanej sytuacji, łącznie z informacją nt. zmniejszonej ilości pacjentów.

**Zamawiający nie planuje.**

**Pyt.32.**

W treści Załącznika Nr 2 – OPZ zamieszczono informację o tym, że poszczególne diety powinny być dostosowane do indywidualnej masy ciała i stanu fizjologicznego każdego pacjenta?

W związku z tym mamy pytania dodatkowe:

**A./** kto będzie określał zapotrzebowanie kaloryczne poszczególnych pacjentów?

**B./** przytoczony zapis w praktyce implikuje konieczność opracowywania indywidualnych jadłospisów dla każdego pacjenta oddzielnie. Czy taka była intencja Zamawiającego?

**C./** mając na uwadze punkt. B./ powyżej należy przyjąć, że opisane tam rozwiązania wymagać będą od wykonawcy zatrudnienia kilku dietetyków do tego konkretnego zadania. Bez wątpienia będzie to miało bezpośredni wpływ na cenę usługi. Czy taka była intencja Zamawiającego?

**D./** Jako dietę podstawową uznajemy dietę w której normy na energię są **średnią dla dorosłych kobiet i mężczyzn dla populacji polskiej o umiarkowanej aktywności fizycznej i prawidłowej masie ciała BMI 18,5-24,9 kg/m2.** Dieta ogólna 2360 kcal, wartość odżywcza- wartość referencyjna: białko 10-20 % tłuszcz 20-35 %, węglowodany 45-65%.

Czy zatem jadłospis dla diety ogólnej może być oparty na wartościach średnich dla populacji polskiej i zalecanych przez IŻiŻ?

**Zamawiający wyraża zgodę.**

**Pyt.33.**

Zamawiający w przypadku diety ogólnej i lekkostrawnej określił, że : „*posiłki powinny być podawane 3-5 razy dziennie, zgodnie z zaleceniami lekarza i / lub dietetyka*.”

Przygotowanie przez wykonawcę diet trzy- lub pięcio-posiłkowych wymaga od wykonawcy różnej organizacji pracy i implikuje całkowicie różne koszty. I tak dla przykładu:

- diety 3-, 5-posiłkowe posiadają całkowicie różne jadłospisy.

- przygotowanie diet 3-, 5-posiłkowych dla jednego pacjenta to całkowicie ró

żne zaangażowanie zespołu obsługującego wykonawcy

- przygotowanie diet 3-, 5-posiłkowych dla jednego pacjenta to różna wartość tzw. wsadu do kotła, czyli wartość artykułów spożywczych zakupionych do wyprodukowania jednego osobodnia żywieniowego pacjenta

Zamawiający nie określił dla diety ogólnej i lekkostrawnej ile planuje osobodni z trzema posiłkami, a ile z pięcioma posiłkami. Brak tej informacji uniemożliwia rzetelne wyliczenie ceny,

Prosimy o informacje dodatkowe: ile osobodni dla diety ogólnej i lekkostrawnej planuje Zamawiający z trzema posiłkami, a ile z pięcioma posiłkami. Prosimy o określenie tego podziału w układzie procentowym (np. 50% os/dni z trzema posiłkami, 50% os/dni z pięcioma posiłkami).

**Zamawiający nie jest w stanie udzielić takiej informacji.**

**Pyt.34.**

Czy posiłki diety ogólnej i lekkostrawnej (ewentualnie diety lecznicze np. łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu – wątrobowa) mogą być podawane 3 razy dziennie w odpowiednich odstępach czasu?

**Tak.**

**Pyt.35.**

W treści Załącznika Nr 2 – OPZ zamieszczono informację o konieczności zapewnienia pacjentom stałego dostępu do wody pitnej?

Zamawiający też wspomina o możliwości umieszczenia na każdym oddziale dystrybutorów z wodą. Jest to rozwiązanie bardzo drogie, szczególnie w dobie rosnących z tygodnia na tydzień kosztów.

Woda dostępna w sieci wodociągowej Szpitala jest pod stałym nadzorem i bieżącą kontrolą Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Proponujmy zatem przyjąć, iż dostępność wody z sieci wodociągowej Szpitala spełnia wymóg zapewnienia pacjentowi dostępności do wody.

**Wodę dla pacjentów zapewnia Zamawiający.**

**Pyt.36.**

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy intencje Zamawiającego odnośnie wymogu dziennego dostarczenia pacjentowi minimum 400 g warzyw i/ lub owoców dziennie, a mianowicie, że Zamawiający wymaga oby warzywa i/ lub owoce występowały jako komponent każdego posiłku – o łącznej masie min. 400 g dziennie, z przewagą warzyw.

**Zamawiający potwierdza.**

**Pyt.37.**

Zamawiający informuje: „*nasiona roślin strączkowych i/ lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej trzy razy w jadłospisie dekadowym*”.

W tym samym punkcie Zamawiający określa, iż „*wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych w wzdymających.*”

Te zapisy wzajemnie się wykluczają. Prosimy o wykreślenie jednego z nich.

**Zamawiający pozostawia ten zapis.**

**Pyt.38.**

Czy dozwolony jest udział w dekadzie dni bezmięsnych zawierających pełnowartościowe białko? Dania obiadowe mięsne  pięć razy w tygodniu, dania obiadowe bezmięsne jeden raz w tygodniu, dania obiadowe rybne jeden raz  w tygodniu?

**Zamawiający wyraża zgodę.**

**Pyt.39.**

Czy dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów na pewno ma uwzględniać mleko i przetwory mleczne? Przy cukrzycy należy wybierać mleczne produkty fermentowane typu jogurt naturalny, kefir jako przekąski między posiłkami głównymi tzn. II śniadanie, podwieczorek. Spożywanie mleka, zabielanie zup jest niewskazane w wyżej opisanym schorzeniu ze względu na występujący w mleku mleczny cukier prosty- laktoza.

**Dieta ma uwzględniać mleko i przetwory mleczne.**

**Pyt.40.**

Zgodnie z charakterystyką diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (załącznik 2) podana wartość energetyczna jest taka sama jak dla diety ogólnej : kobiety 2000-2200 kcal, mężczyźni 2201-2400 kcal. Zgodnie z zaleceniami ekspertów Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego dieta cukrzycowa powinna ujmować bezpieczny deficyt energetyczny o wartości 500- 750 kcal dziennie.

Przyjmując dolną granicę 500 kcal/dobę i średnią normę na energię dla populacji polskiej dieta cukrzycowa musi wynosić 1850 kcal na dobę. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na tworzenie jadłospisów dla diabetyków spełniających powyższe normy energetyczne zalecane przez PTD?

**Zamawiający potwierdza.**

**Pyt.41.**

W opisach diet – tabela, produkty przeciwwskazane, Zamawiający posługuje się określeniem produktów „***niskogatunkowych***”. Na rynku nie jest dostępna taka definicja w odniesieniu do wędlin, wyrobów garmażeryjnych, kiełbas, etc. Prosimy o jasne i jednoznaczne podanie definicji wyrobów niskogatunkowych, których nie dopuszcza Zamawiający.

**Produkt niskogatunkowy to produkt zawierający mniej niż 50 % mięsa.**

**Pyt.42.**

W opisach diet – tabela, produkty przeciwwskazane, Zamawiający posługuje się określeniem produktów „tłustych”. Zawartość tłuszczu w wyrobach jest stricte mierzalna. Natomiast określenie „tłusty” ma charakter subiektywny.

Prosimy o jasne i jednoznaczne podanie wartości procentowych w odniesieniu do dopuszczalnej zawartości tłuszczu w wędlinach, wyrobach garmażeryjnych, kiełbasach, itp.

Należy przy tym pamiętać, iż wędliny, wyroby garmażeryjne, kiełbasy, etc. o wysokiej procentowej zawartości mięsa i tym samym niskiej zawitości tłuszczu nalezą do najdroższych na rynku, co musi mieć bezpośredni wpływ na cenę osobodnia żywieni a pacjenta.

**Produkt tłusty to produkt o zawartości tłuszczu powyżej 40 %.**

*Dyrektor SPZOZ w Augustowie*

*Danuta Zawadzka*

1. Nie występują posiłki typu: II śniadanie i podwieczorek [↑](#footnote-ref-1)