

Kołobrzeg, dnia 05 czerwca 2015 r.

**Uczestnicy postępowania**

**WYJAŚNIENIA TREŚCI SIWZ 2**

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: na świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi gastronomiczne dla potrzeb Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu

**Pytanie nr 1**

Czy Zamawiający zezwala na stosowanie zupy mlecznej w diecie cukrzycowej papkowej (w celu rozpuszczenia produktów stałych)?

**Odp. Tak zamawiający zezwala na stosowanie zupy mlecznej.**

**Pytanie nr 2**

W jaki sposób Zamawiający przewiduje podawanie pacjentom diety cukrzycowej papkowej? Czy Wykonawca ma miksować wszystkie produkty przewidziane na dany posiłek w jednorodną papkę czy podawać produkty stałe (zmielona szynka, ser itp.) i do nich produkty ciekłe np. zupę czy herbatę aby pacjenci mogli sami rozpuszczać produkty stałe? Czy Wykonawca może sam zdecydować o sposobie podania diety cukrzycowej papkowej?

**Odp. Na śniadanie i kolację Wykonawca ma miksować wszystkie produkty przewidziane na dany posiłek w jednorodną papkę w ilości 600 ml + herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot w ilości 200ml, natomiast do obiadu zupa zmiksowana w ilości 200 ml, dodatek białkowy 150g /np. mięso z sosem/ , dodatek warzywny 150g, dodatek węglowodanowy 150g lub w przypadku diety zmiksowanej wszystkie produkty przewidziane na dany posiłek w jednorodną miksturę w ilości 600ml + + herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot w ilości 200ml. Posiłek skomponowany tak aby uzyskać odpowiednią kaloryczność, zgodnie z zaleceniami żywienia pacjentów w szpitalach /IŻŻ/. Zamawiający stosuje w dietach specjalnych dietę rozdrobnioną, w której stosowane są rozdrobnione produkty stałe.**

**W zamówieniu zamawiający dokładnie precyzuje jaką konsystencję i ilość posiłku zamawia, ściśle wg wskazań lekarza.**

**Pytanie nr 3**

Zamawiający napisał w siwz, iż wymaga diety cukrzycowej papkowej rozpisanej w mililitrach, natomiast w odpowiedziach na pytania Wykonawców Zamawiający oznajmił, iż oczekuje podania ilości produktów w gramach. Jak ostatecznie Wykonawca ma zaplanować tę dietę – rozpisując ją na mililitry czy gramy?

**Odp. Zamawiający, oczekuje zaplanowania diety cukrzycowej papkowej rozpisanej: Do śniadania i kolacji konsystencja papkowata – ilość całkowita posiłku 600 ml /podany skład posiłku: produkty płynne w ml, produkty stałe w gramach np. kasza manna mleku podana w ml, masło, jajko gotowane w gramach itd./**

**Pytanie nr 4**

Czy w związku z podaną objętością 3 głównych posiłków w diecie cukrzycowej papkowej równej 600ml można planować mniejsze gramówki potraw? Zgodnie z przewidzianymi i podanymi przez Zamawiającego objętość wychodziłaby większa niż 600ml ( w obiedzie, bo 350 ml zupa + 200 ml ziemniaki+ 150 ml jarzyna + 100 mieso= 800 +200 g kompot) a w

kolacji mniej bo tylko 225+ 200 ml napój. Śniadanie (bez zupy mlecznej- podobnie jak kolacja.

**Odp.** Aby uzyskać objętość posiłku równą 600ml należy zaplanować odpowiednią gramowo ilość produktu, zgodnie z zaleceniami IŻŻ. Różne wartości gramowe dotyczą też planowania posiłku do sondy, gdzie ilości są jeszcze mniejsze, ale zgodnie z zaleceniami IŻŻ 1ml posiłku powinien odpowiadać 0,8 – 1 kcal lub też planowania diety kleikowej, Karela , lub płynnej.

**Pytanie nr 5**

Czy w związku ze specyfiką diety cukrzycowej papkowej Wykonawca może nie planować dodatków owocowo – warzywnych do śniadań i kolacji?

**Odp.** W przypadku, gdy bazę posiłku stanowi zupa mleczna – to nie.

**Pytanie nr 6**

Jeśli Wykonawca ma planować warzywa i owoce do śniadań i kolacji, to czy można je podawać w osobno czy muszą być zmielone łącznie z całą papką?

**Odp.** W przypadku śniadania, kolacji do posiłku papkowego, zmiksowanego lub posiłku do sondy zmielone łącznie / poza bazą zupy mlecznej/; w przypadku posiłku obiadowego zmiksowanego lub posiłku do sondy zmielone łącznie; w przypadku posiłku obiadowego diety papkowej osobno.

**Pytanie nr 7**

Jeśli Zamawiający dopuści stosowanie zupy mlecznej dla diety cukrzycowej- papkowej (w celu rozpuszczenia składników i nadania odpowiedniej konsystencji) to w jaki sposób Wykonawca ma podać np. zaplanowany ogórek kiszony czy inne warzywa do śniadań?

**Odp.** Tak zamawiający zezwala na stosowanie zupy mlecznej.

**Zamawiający stosuje dietę rozdrobnioną dla określonej grupy pacjentów/ zamawiana w dietach specjalnych/. W przypadku diety do sondy, zmiksowanej, papkowej stosuje produkty dozwolone w danej jednostce chorobowej, ściśle wg stanu pacjenta i zaleceń lekarskich. W większości przypadków są to diety lekkostrawne, żołądkowe , a ogórek kiszony jest produktem przeciwwskazanym. W zamówieniu zamawiający dokładnie precyzuje jaką konsystencję i ilość posiłku zamawia i dla jakiego pacjenta.**

**Pytanie nr 8**

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wszystkich warzyw i owoców dozwolonych w diecie cukrzycowej czy ze względu na charakter podawania i konsystencję należy uwzględnić warzywa i owoce dozwolone w diecie lekkiej?

**Odp.** Zgodnie z zaleceniami żywienia pacjentów w szpitalach /IŻŻ/

**Pytanie nr 9**

Prosimy o informacje w czym Wykonawcy mają rozpuszczać produkty stałe na śniadanie i kolację – na zupie mlecznej, zupie obiadowej, mleku czy herbacie/kawie? Czy Wykonawca ma w tym aspekcie dowolność działania?

**Odp.** Bazę diet o zmienionej konsystencji stanowią zupy mleczne i obiadowe. Zgodnie z zaleceniami żywienia pacjentów w szpitalach /IŻŻ/. Herbata, kawa zbożowa, kompot nie stanowią podstawy do rozcieńczania w podstawowych posiłkach.

**Pytanie nr 10**

Czy Wykonawca spełni wymagania Zamawiającego jeśli zaproponuje wszystkie składowe posiłków w wartościach gramowych z adnotacją, iż będą mielone?

**Odp.** Składowe posiłku: produkty płynne w ml, produkty stałe w gramach np. kasza manna na mleku podana w ml, masło, jajko gotowane w gramach itd.

# Regionalny Szpital w Kołobrzegu

---

Powyższe wyjaśnienia treści SIWZ zostały dokonane zgodnie z art. 38 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku i są dla Wykonawców wiążące.

Do wiadomości:  
- wszyscy uczestnicy

21/10/14

Z-ca Dyrektora  
ds. Lecznictwa  
*[Signature]*  
lek. med. Halina Olech