



**Zduńskowolski Szpital
Powiatowy Sp. z o.o.**



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Zduńska Wola dnia: 2021-12-14

Zduńskowolski Szpital Powiatowy Sp. z o.o.
ul. Królewska 29
98-220 Zduńska Wola
Tel. 43 824 4147
email sekretariat@szpital-zdwola.info

WYKONAWCY

ubiegający się o zamówienie publiczne

WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie podstawowym na " **Usługa żywienia pacjentów Zduńskowolskiego Szpitala Powiatowego Sp. z o.o.- drugie postępowanie**" – znak sprawy **ZSP.ZP.261.34.2021**.

Zamawiający, **Zduńskowolski Szpital Powiatowy Sp. z o.o., ul. Królewska 29, 98-220 Zduńska Wola**, działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), przedstawia poniżej treść zapytań wraz z wyjaśnieniami do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ"):

1. Czy wykonawca dobrze rozumie, że posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowych?

Odp.: Tak.

2. Ze względu ilość wydawanych obecnie posiłków (ok. 59 dziennie - średnio z ostatnich 12 miesięcy) oraz na panującą obecnie sytuację sanitarno-epidemiologiczną, ilość wydawanych posiłków w okresie następnych 12 m-cy tj. w całym okresie realizacji usługi nie wzrośnie znacząco. Dlatego wskazana szacowana ilość osobodni 73 dziennie, stanowi jedynie, wprowadzającą w błąd Wykonawcę, informację o ilości posiłków możliwych do wydania przy maksymalnym obłożeniu, przy braku dodatkowego zagrożenia sanitarno-epidemiologicznego. Należy zauważyć, że ze względu na obecną sytuację realna liczba wydawanych posiłków w trakcie kolejnych 12 m-cy będzie znacznie niższa od wskazanej w SIWZ. Dlatego szacowana liczba osobodni w SIWZ powinna być znacznie niższa od wskazanej przez Zamawiającego.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Ma to istotne znaczenie , gdyż usługi żywienia są usługami nisko marżowymi i taka rozbieżność pomiędzy szacowaną i realną ilością posiłków, prowadzi do sytuacji, że zaoferowana cena osobodnia przewyższy koszty wykonania usługi. Wnosimy zatem o weryfikację szacowanej ilości posiłków.

Odp.: Zamawiający wskazał w SWZ i SOPZ liczbę 70 osobodni dziennie, a nie 73. Zamawiający kierował się tym, iż od września zwiększyła się liczba pacjentów do ok. 70 dziennie i przewiduje stałość w tym zakresie.

3. Prosimy o ustosunkowanie się gdzie ma być zainstalowany sprzęt jaki wykonawca ma dostarczyć w związku z realizacją umowy ?

Odp.: Sprzęt dostarczony przez Wykonawcę będzie zainstalowany we wskazanych kuchenkach na oddziałach szpitala.

4. Jeśli pracownik wykonawcy ma zbierać w trakcie rozdawania posiłków ewentualne korekty czy dobrze rozumie ze musi zatrudnić pracownika , który będzie rozdawał posiłki i zbierał korekty?

Odp.: Korekty do zamówień na kolejny dzień sporządza pracownik Zamawiającego.

5. Czy wykonawca dobrze rozumie zapisy SOPZ ze ma zapewnić personel wydający posiłki pacjentowi?

Odp.: Nie. Posiłki pacjentom wydaje pracownik Zamawiającego. Zgodnie z zapisem SWZ.

6. Prosimy o wskazanie w jaki sposób mają być podawane surówki w zestawie obiadowym spakowanym razem w jednym opakowaniu z gorącym posiłkiem?

Odp.: Surówki w zestawie obiadowym powinny być podawane w oddzielnym pojemniku lub w oddzielnej przegródce, pod warunkiem zachowania odpowiedniej temperatury posiłku gorącego.

7. Czy Wykonawca dostarcza posiłki do kuchenek oddziałowych czy tylko do punktu odbioru jak pisze w SOPZ zał nr 1

Odp.: Wykonawca dostarcza posiłki do głównej kuchni szpitala na oddziale chirurgii, a następnie na poszczególne oddziały z odpowiednim podziałem na wskazane przez Zamawiającego diety i ilości posiłków lub w przypadku dokonania podziału na poszczególne oddziały w swojej lokalizacji może również bezpośrednio dostarczyć posiłki na oddziały (z uwzględnieniem wskazanych ilości i rodzajów).

8. Prosimy o podanie informacji na ile oddziałów należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Odp.: Posiłki należy dostarczyć na 5 oddziałów: chirurgii (parter głównego budynku szpitala), internistyczny z rehabilitacją (I piętro głównego budynku szpitala), ginekologiczno – położniczy (II piętro głównego budynku szpitala), dziecięcy (II piętro głównego budynku szpitala), paliatywny (osoby budynek, znajdujący się na terenie szpitala). Zamawiający udostępnia dojazd na I i III piętro windą. Ponadto Zamawiający w SWZ przed złożeniem oferty, zalecił odbycie przez Wykonawcę wizji lokalnej, celem zapoznania się z budynkami w jakich funkcjonuje szpital.

9. Prosimy o jednoznaczne ustosunkowanie się czy posiłki mają być dostarczane do punktu odbioru a następnie przez zatrudnionego pracownika na poszczególne oddziały?

Odp.: Odpowiedź zawarta w pytaniu nr 7

10. Kto pokryje wzrost kosztu opakowań jednorazowych na biodegradowalne jeśli wejdzie ustawodawstwo unijne w połowie 2021 r. Prosimy o możliwość przeprowadzenia negocjacji w tym zakresie na poziomie realizacji umowy, gdyż sytuacja w zakresie przepisów jest bardzo dynamiczna.

Odp.: Mając na uwadze Dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko, kalkulacja oferty przez Wykonawcę winna uwzględniać powszechnie obowiązujące przepisy prawa oraz obowiązki spoczywające na Wykonawcy. Zmiana ewentualnych przepisów prawa w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie miała wpływ na koszt wykonania przedmiotu umowy, będzie oceniana z uwzględnieniem postanowień umownych oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.).

11. Czy zamawiający dysponuje miejscem do którego wykonawca dostarczy posiłki – punkt odbioru - w termoportach grzewczych gdzie po przepakowaniu będą dostarczane na oddziały ?

Odp.: Zamawiający udostępnia punkt do rozpakowania posiłków z termoportów i przygotowania ich do dystrybucji na poszczególne oddziały – kuchnia oddziału chirurgii ogólnej.

12. Kto będzie odpowiedzialny za dostarczenie posiłku pacjentowi?

Odp.: Pracownik Zamawiającego.

13. Po czyjej stronie będzie resztkowanie odpadów pokonsumpcyjnych z pojemników jednorazowych do beczek pokonsumpcyjnych ?



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Odp.: Po stronie Zamawiającego.

14. Po czyjej stronie zbieranie naczyń jednorazowych od pacjenta po skończeniu posiłku?

Odp.: Po stronie Zamawiającego.

15. Czy wykonawca dobrze rozumie ze posiłki dostarcza w wyznaczone miejsca na obiekcie – punkt odbioru -, wyznaczony w siedzibie zamawiającego?

Odp.: Odpowiedź zawarta w pytaniu nr 7

16. Czy pomieszczenie to jest wyposażone w gniazda 220V celem podłączenia termoportu grzewczego ?

Odp.: Tak.

17. W jakich godzinach taka osoba ma być zatrudniona koordynująca dostarczenie posiłków do oddziałów?

Odp.: Osoba na stanowisku koordynatora powinna być dostępna od śniadania do kolacji.

18. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników dostarczających posiłki na oddziały, by mogły się przebrać w odzież ochronną tj

- pomieszczenia szatni (damska , męska)
- pomieszczenia socjalne odpowiadające wymogom PIP
- pomieszczenia WC

Odp.: Zgodnie z SWZ.

19. Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów ?

Odp.: Zamawiający zapewnia w budynku głównym szpitala windę do dystrybucji na poszczególne oddziały posiłków. Odpowiedź również w pytaniu nr 8.

20. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem ?

Odp.: Odpowiedź w pytaniu 8 i 19. Bez ponoszenia kosztów.

21. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

Odp.: Tak.

22. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie ? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Odp.: W chwili obecnej Zamawiający nie planuje ograniczenia swojej działalności, w szczególności zmniejszenia łóżek. W ramach prowadzonej działalności leczniczej przez Zamawiającego, nie są wykluczone zmiany organizacyjne, aczkolwiek nie powinny one mieć wpływu na ogólną liczbę hospitalizowanych pacjentów.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

23. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny ?

Odp.: Zmiany umowy będą dokonywane w oparciu o poszczególne postanowienia umowne oraz podstawy wynikające z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129).

24. Czy sprzęt oddany w użyczenie jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Odp.: Przedmiotowe pytanie nie odnosi się do SWZ oraz OPZ niniejszego postępowania.

25. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odp.: Zarówno z SWZ oraz OPZ nie wynika oddanie w używanie lub dzierżawę Wykonawcy urządzeń technicznych w rozumieniu ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o dozorze technicznym, które wymagałyby Dozoru Technicznego.

26. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Odp.: Zamawiający nie przewidział w SWZ i SOPZ produkcji posiłków. Są w odpowiednim stanie technicznym umożliwiającym dystrybucję posiłków.

27. W jakim stanie technicznym znajdują się pomieszczenia, które są przedmiotem dzierżawy? Kiedy był przeprowadzony ostatni remont oraz czy jest prowadzona dokumentacja potwierdzająca w/w fakt?

Odp.: Pomieszczenia spełniają wszelkie normy.

28. Wykonawca ma "dostarczać posiłki do kuchенок oddziałowych? Czy drzwi oddziału?-wózkami do tego celu przeznaczonymi" - jakiego rodzaju są to wózki?

Odp.: Odpowiedź również w pytaniu 7. Wykonawca musi dostarczyć posiłki na oddziały z odpowiednio przygotowaną liczbą poszczególnych diet. Zamawiający dopuszcza przywiezienie posiłków na kuchnię oddziału chirurgii i ewentualnie tam przygotowanie do dystrybucji na oddziały. Zamawiający w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia wskazał w punkcie 37, iż Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wózków do dystrybucji żywności, w związku z tym na nich właśnie będą dowożone posiłki do pacjentów przez personel szpitala.

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

Odp.: Nie.

30. Czy wykonawca jest zobligowany zainstalować urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń, (energii elektrycznej, wody)

Odp.: Nie.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

31. Czy Wykowna dobrze rozumie, że Zamawiający pokryje koszty badań posiłków, a wykonawca ponosi koszt próbki?
Odp.: Wszelkie koszty związane z przeprowadzeniem badań pokrywa Wykonawca, ponieważ to on jest zobowiązany do świadczenia usługi z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
32. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach ?
Odp.: Za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach odpowiada Zamawiający zgodnie z zapisem SWZ.
33. Czy wykonawca ma zapewnić jakiegokolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?
Odp.: Zgodnie z zapisem w pkt 37 SOPZ.
34. Po czyjej stronie będzie naprawa wstawionego sprzętu na teren szpitala pozostający własnością wykonawcy?
Odp.: Zgodnie z § 2 ust. 14 Wzoru umowy stanowiącego załącznik nr 9 do SWZ.
35. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?
Odp.: Zamawiający nie ma obowiązku ujawnienia kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotu zamówienia przed otwarciem ofert.
36. Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?
Odp.: Odpowiedź zawarta w pytaniu nr 8
37. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?
Odp.: Tak.
38. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}\text{C}$
Odp.: Zamawiający wyraża zgodę.
39. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?
Odp.: Wskazane czynności będzie wykonywał upoważniony pracownik Zamawiającego.
40. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?
Odp. Zgodnie z SWZ.
41. Po czyjej stronie są koszt naprawy dzierżawionych urządzeń ?
Odp.: Odpowiedź zawarta w pytaniu nr 34
42. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków formie online, dostępnej na każdym oddziale?



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Odp.: Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków, ale przez wskazanego przez siebie pracownika, a nie każdy oddział.

43. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie: 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

Odp.: Ze względu na specyfikę zamówienia oraz konieczność zachowania ciągłości realizacji zamówienia Zamawiający nie wyraża zgody na odstąpienie od wymogu zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę z ograniczeniem do wskazanych w pytaniu przypadków.

44. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.

Odp.: Przepisy art. 221-222 NPZP nie przewidują obowiązku jawnego otwarcia ofert, tak jak to miało miejsce w przypadku art. 86 ust. 2 PZP 2004. W uzasadnieniu do projektu NPZP: Ustawa nie wymaga od zamawiającego, tak jak miało to miejsce w dotychczasowym stanie prawnym, publicznego otwarcia ofert, ale również nie wyłącza takiej możliwości. Otwarcie ofert oznacza możliwość zapoznania się osób upoważnionych po stronie zamawiającego z treścią ofert. Najpóźniej przed otwarciem ofert zamawiający będzie podawał na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na finansowanie zamówienia. Natomiast bezpośrednio po otwarciu ofert zamawiający będzie udostępniał na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o firmach albo imionach i nazwiskach oraz odpowiednio siedzibach w przypadku firm, miejscach prowadzenia działalności w przypadku osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte oraz o cenach lub kosztach zawartych w ofertach. Zgodnie z art. 18 ust. 1 NPZP



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

postępowanie o udzielenie zamówienia jest jawne. W przypadku otwarcia ofert, wykonanie zasady jawności postępowania polega na niezwłocznym po otwarciu ofert, udostępnieniu na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacji o nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte oraz cenach lub kosztach zawartych w ofertach. Przepisy NPZP nie przewidują zatem obowiązku podania bezpośrednio przed otwarciem ofert kwoty, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, przez odczytanie tej kwoty w miejscu otwarcia ofert i w obecności uczestników tej czynności. Zgodnie bowiem z art. 222 ust. 4 NPZP zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia a stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Warto zauważyć, że w przepisach art. 134 i 281 NPZP odnoszących się do treści SWZ w trybie przetargu nieograniczonego i trybu podstawowego, ustawodawca nie przewidział miejsca składania i otwarcia ofert. Zgodnie z art. 134 ust. 1 pkt 15 i 16 oraz art. 281 ust. 1 pkt 13 i 14 NPZP w SWZ wskazuje się sposób oraz termin składania ofert oraz termin otwarcia ofert. Zgodnie natomiast z art. 36 ust. 1 pkt 11 PZP2004, zamawiający był obowiązany wskazać w SIWZ miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert, także w postępowaniu, w którym składanie ofert odbywało się wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

45. Czy w związku ze stanem epidemii szpital zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Odp.: Tak, przy spełnieniu wszelkich wymogów zawartych w przedmiotowym postępowaniu co do pomieszczeń, w których będą przygotowywane posiłki oraz uprzednim zawiadomieniu o tym fakcie Zamawiającego.

46. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:
Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie przedmiotowych postanowień do umowy z uwagi, że ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 1842 ze zm.) jest powszechnie obowiązującym prawem, które nie wymaga dodatkowej implementacji do umowy. Jednocześnie należy zwrócić uwagę, że Wykonawca w zadanyemu pytaniu odwołuje się do nieobowiązującej już ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

47. Co Zamawiający rozumie przez „system pojemników stabilnych podziałem dwu lub trzy przegrodowym” ?

Odp.: Zgodnie ze Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), Załącznik nr 8 do SWZ – Pojemniki powinny posiadać tyle przegródek, by nie dochodziło do łączenia produktów (np. pieczywo z mokrym dodatkiem).

48. Prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający przewiduje w nowej umowie poszerzenie swojej działalności leczniczej o otwarcie nowych oddziałów, lub zwiększenie ilości hospitalizowanych pacjentów na istniejących oddziałach. Mając na uwadze średnią ilość żywionych z minionego roku (12 m-cy , która wyniosła 58 żywionych dziennie oraz dane z obecnego postępowania, które wskazują średnią ilość żywionych na poziomie 72 osób dziennie odnotowujemy 24% wzrost pacjentów. Mając na uwadze kalkulowanie ceny prosimy o potwierdzenie, iż dane wskazane w SWZ są danymi, które będą obowiązywały w obecnej umowie.

Odp.: Odpowiedź zawarta w pytaniu nr 2 i 22.

49. Ze względu iż realna ilość przygotowywanych posiłków jest kluczowym elementem każdej kalkulacji usług zbiorowego żywienia prosimy o wyjaśnienia - Zamawiający ustanawia realizację przedmiotu zamówienia na poziomie 72 pacjentów dziennie, prosimy o uzasadnienie zmniejszonej ilości posiłków w latach 2020-2021, jeżeli jest to spowodowane panującą pandemią prosimy o wskazanie dodatkowo ilości żywionych w roku 2019. Wykonawca nie wie jaką realną ilość żywionych ma wziąć do kalkulacji usługi.

Odp.: Zgodnie z ilością podaną w SWZ, SOPZ, Wzór umowy i Formularz ofertowy.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

50. Jeżeli ilość realnie żywionych w roku 2019 jest mniejsza od ilości wykazanych w obecnej SWZ to na jakiej podstawie szpital przewiduje wzrost ilości wydawanych posiłków w 2022-2023?

Odp.: Rok 2019 jest niemiarodajny, ponieważ od tego czasu w szpitalu zaszło dużo zmian. Ponadto szpital musi uwzględnić ilość pacjentów zgodnie z RPWDL.

51. Zamawiający w §7ust. 21 umowy ogranicza realizację zamówienia o 40% , ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 20%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywionych o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o dodanie do zapisów umowy: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

- a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

Odp.: Zamawiający informuje, że zastosowane rozwiązanie dotyczące wysokości możliwego ograniczenia zamówienia spełnia wymogi określone w art. 433 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

52. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 45 % wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę postanowień umownych w zakresie limitu kar umownych. W tym względzie Zamawiający wskazuje, że kara umowna pełni nie tylko rolę ryczałtowego odszkodowania, ale ma również charakter dyscyplinujący Wykonawcę.

53. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ustawy z dnia 11 września 2019 roku (Dz. U. z 2019, poz. 2019) prawo zamówień publicznych. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody. W modelu kary umownej na gruncie Kodeksu cywilnego prymat należy przyznać funkcji kompensacyjnej, ponieważ jest ona odszkodowaniem, którego swoistość polega na uprzednim zryczałtowaniu. Oddziaływanie przymuszające i represyjne pozostają skutkami wtórnymi, często faktycznymi i refleksowymi, prowadzącymi się do ubocznego, ekonomicznego lub psychologicznego efektu, wiążącego się z perspektywą konieczności świadczenia sumy pieniężnej lub z samym jej uiszczeniem (wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z 23 września 2014 r., sygn. akt I ACa 347/14).

54. Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji wynagrodzenia poprzez zapis umowy ograniczając możliwość waloryzacji od 10% stawki GUS oraz ustanawiając maksymalny poziom do 10%. Wykonawca nie ma wpływu na wahania cen na rynku a organicznie w tak dużym stopniu umowy z odroczonym terminem realizacji obciąża wykonawcę ryzykiem błędnego skalkulowania wysokości zakupu surowcowego. W przypadku postępowania



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

55. przetargowego na usługi mówimy tutaj o codziennym koszcie ponoszonym przez wykonawcę na rzecz Zamawiającego restrykcyjne zakresy i ograniczenia stosowania art. 439 ust. 2 ustawy Pzp są kolejny elementem współdziałania w realizacji zamówienia i naruszają art. 431 ustawy Pzp. Ponadto zgodnie z art. 433 ust. 3 wykonawca nie może ponosić odpowiedzialności za okoliczności, za które ponosi Zamawiający np. przesunięcie terminu rozpoczęcia usługi. Ustawodawca dał jasny sygnał, że niedopuszczalne jest obarczanie wykonawców wszystkimi ryzyka mi realizacji danego zamówienia i zostali wyraźnie zobowiązani do przestrzegania zasady proporcjonalności. W ramach prac legislacyjnych wyraźnie wskazano, że wprowadzone ograniczenia nie mają na celu „uniemożliwienia zamawiającym ukształtowania treści umowy w sposób uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców”. Zaznaczamy, iż średnia stawka GUS w okresie ostatnich 10 lat wynosi około 5%. Ustanowienie wysokości zmiany od 10% jest nie adekwatne to realnych wzrostów, wnosimy o zmianę na „ Wniosek o zmianę wysokości cen jednostkowych może nastąpić w przypadku, gdy średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych wzrośnie o więcej niż 2%. w stosunku do wskaźnika z dnia zawarcia umowy lub w każdej poprzedniej waloryzacji wynagrodzenia w oparciu o niniejsze zasady”.

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

56. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne w tym odpady po opakowanych jednorazowych muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Pragniemy również zaznaczyć, że z dniem 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona).

Odp.: Wykonawca będzie posiadaczem tych odpadów. Zgodnie z art. 27 ust. 2 ustawy o odpadach, posiadacz odpadów może zlecić, wykonanie obowiązku gospodarowania tymi odpadami podmiotowi posiadającemu odpowiednie uprawnienia. Wskazać także należy, że zgodnie ze stanowiskiem judykatury miejscem wytworzenia odpadów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej jest miejsce, w którym ta działalność jest prowadzona, bez względu na to, kiedy i gdzie posiadacz odpadu podejmie decyzję o pozbyciu się danej substancji, czy rzeczy. W konsekwencji Zamawiający nie dokonuje zmiany zapisów SWZ.

57. Zgodnie z art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium ocen ofert z:

Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) – 20%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

Kryterium **cena – 60%**: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

Oferta o najniższej cenie brutto

$$C = \left(\frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Oferta o najniższej cenie brutto}} \right) \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium tj. } 60 \%$$



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

Kryterium (P) posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20 %.

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000:2005 – 20 pkt

Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 20%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego od roku 2019 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

Odp.: Ograniczenie dotyczące stosowania innych niż cena kryteria oceny ofert dotyczy Zamawiających określonych w art. 4 ustęp 1 i 2 Prawo Zamówień Publicznych. Zduńskowolski Szpital Powiatowy Sp. z o.o. stosuje przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych w zakresie wskazanym dla zamawiających na podstawie art. 4 ust. 3 ustawy PZP. Ponadto należy zauważyć, że w Opisie Przedmiotu Zamówienia zostały określone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie dokona żadnych zmian dotyczących kryteriów oceny ofert.

58. Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów. Zamawiający w SWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiot niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SIWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

„Wykonawca spełni warunki udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej określonych w pkt 7.2.2. SWZ, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje minimum trzy usługi przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla min 60 pacjentów szpitala dziennie, w okresie minimum 12 miesięcy oraz załączy dowody potwierdzające, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie?

Odp.: Zamawiający uważa ustanowione warunki udziału w postępowaniu za adekwatne i wystarczające. Zamawiający nie dokona zmiany we wskazanym zakresie.

59. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie online, dostępnej na każdym oddziale?

Odp.: Odpowiedź w pytaniu nr 42

60. 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”



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

61. pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odp.: Zamawiający wymaga, aby diety były bilansowe zgodnie z postanowieniami SWZ, a także obowiązującymi przepisami prawa, jak również wytycznymi w zakresie żywienia pacjentów szpitali.

62. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu dotyczącego przestrzegania norm dziennych racji pokarmowych (OPZ.). Normy wyżywienia (modelowe racje pokarmowe) nie obowiązują od 2008r.

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody. Racje pokarmowe, ich wartość energetyczna i zawartość składników odżywczych będą zgodne z zaleceniami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia, w tym z normami dziennych racji pokarmowych (według Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, Normy Żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja 2020 r.).

63. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odp.: Zamawiający dopuszcza opracowanie jadłospisu 14 – dniowego.

64. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego.

Odp.: Dieta podstawowa, dieta lekkostrawna, dieta dziecięca, dieta bogatobiałkowa, dieta cukrzycowa, dieta oszczędzająca.

65. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zabrania wykorzystywania konserw zawierających groszek, kukurydzę, ogórki, ciecierzycę, fasolkę, koncentrat pomidorowy oraz innych tego typu produktów, które są składową potraw/sałatek, a także konserwy rybnej, będącej składową past ?

Odp.: Zgodnie z SOPZ, załącznik nr 8 do SWZ, punkt II ppkt 5: „Posiłki muszą być przygotowywane z naturalnych produktów wysokiej jakości. Jeśli podawany będzie kisiel to musi być on przygotowany ze świeżych owoców czy naturalnego soku. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności wysokoprzetworzonej, np. koncentratów obiadowych w proszku, konserw czy z dodatkami sztucznych polepszaczy smaku.”

66. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odp.: Nie

67. Zamawiający w OPZ określił wartości energetyczne dziennej porcji pokarmowej pacjenta (śniadanie, obiad i kolacja) powinna wynosić: energia od 2 200 kcal. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zleży kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

68. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzgl., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56]. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający określił kaloryczność diet powyżej przeciętnej średniej. Czy ze wzgl. na prewencję otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa, dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 2000 kcal, a dieta cukrzycowa 1600-2000kcal ?

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody.

69. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ilu posiłkowe są poszczególne diety?

Odp.: Szczegółowe informacje na temat liczby posiłków zostały zamieszczone w SWZ oraz SOPZ.

70. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odp.: Szczegółowe informacje zostały zamieszczone w SWZ oraz SOPZ.

71. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyleń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odp.: Szczegółowe informacje zostały zamieszczone w SWZ oraz SOPZ.

72. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant, tj. kisiel, budyń, galaretki?

Odp.: Zgodnie z SOPZ, załącznik nr 8 do SWZ, punkt II ppkt 5: „Posiłki muszą być przygotowywane z naturalnych produktów wysokiej jakości. Jeśli podawany będzie kisiel to musi być on przygotowany ze świeżych owoców czy naturalnego soku. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

wysokoprzetworzonej, np. koncentratów obiadowych w proszku, konserw czy z dodatkami sztucznych polepszaczy smaku.”

73. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie warzyw mrożonych szczególnie w okresie jesienno-zimowym w ramach urozmaicenia? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych.

Odp.: Zgodnie z SWZ.

74. Prosimy o modyfikację punktu 9. Rozdział II. Jadłospisy, Załącznik nr 1 do umowy, dotyczącego wymogu podpisu (autoryzacji) dziennego jadłospisu. Z praktycznego punktu widzenia oraz wieloletniej praktyki proponujemy, aby autoryzacja jadłospisu ograniczyła się do jadłospisu dekadowego/14-dniowego, który zostanie przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji.

Odp.: Zamawiający dopuszcza opracowanie jadłospisu 14 – dniowego.

75. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że przesyłany jadłospis musi zawierać dobową wartość energetyczną diet?

Odp.: Tak, zgodnie z SWZ.

76. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga planowania do śniadań i kolacji dodatku warzyw lub owoców zamiennie?

Odp.: Zgodnie z SWZ.

77. Zamawiający wymaga by 4 razy w tygodniu planować mięso w kawałku i tylko raz mięso mielone lub gulasz. Prosimy o modyfikację tego zapisu ze względu na chęć zaoferowania posiłków różnorodnych. Mając możliwość planowania tylko raz mięsa mielonego w tygodniu nie ma sposobności zaplanowania dania półmięsnego (typu risotto, spaghetti), mięsa mielonego (typu pieczeni) oraz potrawki/gulaszu w tygodniu, w związku z czym dania obiadowe będą monotonne.

Odp.: Zamawiający wyraża zgodę.

78. Na podstawie pkt 25. Rozdział II. Jadłospisy, Załącznik nr 1 do umowy, Wykonawca słusznie interpretuje, że produkty fermentowane typu kefir, jogurt, maślanka będą uwzględnione w zamian za zupę mleczną?

Odp.: Tak.

79. Czy Zamawiający dopuszcza margarynę roślinną celem ograniczenia podaży cholesterolu w ramach profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

Odp.: Zamawiający nie dopuszcza stosowania mieszanki masłowej, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu minimum 82%.

80. Zamawiający wymaga by warzywa do śniadania i kolacji planować o gramaturze 50g. Czy ze względu na objętość sałaty Zamawiający wyraża zgodę na odrębną jej gramaturę 20g?

Odp.: Nie.

81. Czy wykonawca winien zapewnić termoporty grzewcze typu blu'box 52 HOT ?



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Pojemnik Blu box 52 HOT posiada system grzania powietrzem obiegowym jest zintegrowany w drzwiach pojemnika (nie jest przykręcany – wyjmuje się z łatwością). Temperatura reguluje się samodzielnie dzięki zastosowaniu technologii PTC – nie zastosowano tu żadnej wrażliwej elektroniki sterującej. System grzewczy chroniony jest przed rozpryskującą się wodą specjalną osłoną z tworzywa sztucznego wg normy IPX-4. Włączanie i wyłączanie – przy użyciu portu umieszczonego na przedniej stronie pojemnika. Maksymalna temperatura: +95°

Odp.: Zamawiający nie określa w/w sprzętu ale dopuszcza. Wykonawca musi zapewnić dostarczenie posiłków w temperaturze wskazanej W SOPZ.

82. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że może przywozić posiłki raz dziennie ? Jeżeli tak to prosimy o informację czy Zamawiający zapewni na swoim terenie miejsce do przechowywania posiłków tj. kolacji, śniadania na dzień następny (lodówki, szafy chłodnicze) oraz czy Zamawiający zapewni miejsce i sprzęt do przygotowania ciepłych napojów?

Odp.: Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie. Zamawiający dysponuje takim miejscem. Napoje będą przygotowywane przez koordynatora.

83. Czy wykonawca dobrze rozumie, że zamawiający wyrazi zgodę na zamianę zupy mlecznej do śniadania na produkt mleczny o podobnej zawartości białka?

Odp.: Tak.

84. Czy wykonawca dobrze rozumie, że osoba koordynująca to ta sama osoba, która będzie dostarczała posiłki do oddziału?

Odp.: Tak.

85. Czy wykonawca dobrze rozumie, że do obowiązku osoby koordynującej należy podawanie posiłku pacjentom? (SIWZ- informacje ogólne - punkt 14)

Odp.: Odpowiedź w pytaniu nr 5.

Informujemy, że stanowisko Zamawiającego zostało rozesłane do wszystkich wykonawców, którym przekazano SWZ i jest wiążące dla wszystkich uczestników postępowania.

Zamawiający
lek. med. Dariusz Kałdoński
.....
PROKURENT.....
Zarządu Zduńskowolskiego Szpitala Powiatowego Sp. z o.o.

Zduńskowolski Szpital Powiatowy
Sp. z o.o.
98-220 Zduńska Wola, ul. Królewska 29
tel. (43) 824 41 47, fax (43) 823 20 71
NIP 8291736832, REGON 000312515
KRS 0000445866

