



Zduńska Wola dnia: 2022-12-09

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." – znak sprawy **ZSP.ZP.261.35.2022**.

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 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.), przedstawia poniżej treść zapytań wraz z wyjaśnieniami do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ"):

1. Prosimy o wyjaśnienie treści Formularza Ofertowego Załącznik nr 1 pkt. 2 pkt. d) o treści: „*udzielamy gwarancji na okres miesięcy licząc od daty odbioru końcowego*”. Wykonawca będzie realizował usługę żywienia pacjentów, czyli nie może udzielić gwarancji gdyż nie dotyczy to produktów. W związku z powyższym proszę o wykreślenie tego punktu.

Odp.: Zamawiający prosi o wykreślenie tego punktu, system automatycznie wprowadził zapis.

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

Odp.: Tak.

3. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, obiady, kolacje, za okres Grudzień 2021 – Listopad 2022, informacja ta jest niezbędna do prawidłowej kalkulacji ceny , gdyż daje obraz na temat realnej liczby wydanych posiłków



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	XII 2021	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	raze m
Śniadanie													0
Śniadanie II													0
Obiad													0
Podwieczor ek													0
Kolacja													0

Odp.:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	XII 2021	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	razem
Śniadanie	1339	1260	1546	1165	2242	2111	2063	2062	1643	2349	2406	2347	22533
Śniadanie II	384	482	670	365	657	636	571	640	398	747	566	532	6648
Obiad	1304	1256	1540	1201	2223	2106	2036	2049	1638	2349	2388	2340	22430
Podwieczorek	486	480	660	416	654	630	572	641	395	754	938	897	7523
Kolacja	1329	1256	1538	1201	2223	2106	2036	2049	1632	2343	2387	2335	22435

4. 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.

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

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

6. Czy wykonawca dobrze rozumie zapisy SOPZ ze ma zapewnić personel – koordynatora do dostarczania posiłków na poszczególne oddziały?

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

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



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

8. Czy Wykonawca dostarcza posiłki do kuchenek oddziałowych ?

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).

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

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.

10. Kto pokryje wzrost kosztu opakowań jednorazowych na biodegradowalne jeśli wejdzie ustawodawstwo. 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.).



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

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 resztkowa nie odpadów pokonsumpcyjnych z pojemników jednorazowych do beczek pokonsumpcyjnych?

Odp.: Po stronie Zamawiającego.

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

Odp.: Po stronie Zamawiającego.

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

Odp.: Tak.

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

Odp.: Osoba na stanowisku koordynatora jest odpowiedzialna za prawidłową realizację zamówienia. Zgodnie z zapisem SOPZ dział I pkt 10.

17. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla Koordynatora dostarczającego posiłki na oddziały

Odp.: Zgodnie z SWZ.

18. Jaki jest czyn szta udostępnione pomieszczenie?

Odp.: Zgodnie z zapisem Wzoru umowy i SOPZ - 700 zł brutto.

19. Jaki jest koszt mediów w udostępniony pomieszczeniu

- woda
- energia
- CO
- itp.

Odp.: Zgodnie z SWZ.



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

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

Odp.: Zamawiający zapewnia w budynku głównym szpitala windę do dystrybucji na poszczególne oddziały posiłków, bez ponoszenia kosztów użytkowania. Odpowiedź również w pytaniu nr 9.

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

Odp.: Odpowiedź w pytaniu nr 9 i 20.

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

Odp.: Tak.

23. 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.

24. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych powyżej 10% 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 (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.).

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 dozorcze technicznym, które wymagałyby Dozoru Technicznego.

26. 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?



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.: Pomieszczenia spełniają wszelkie normy.

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

Odp.: Odpowiedź również w pytaniu 8. 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.

28. 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.

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

Odp.: Nie.

30. 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 i SOPZ.

31. Po czyjej stronie będzie naprawa wstawionego sprzętu na teren szpitala pozostający własnością wykonawcy?

Odp.: Zgodnie z § 2 ust. 14 Wzoru umowy stanowiącego załącznik nr 10 do SWZ.

32. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odp.: Zamawiający nie ma obowiązku ujawnienia kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotu zamówienia przed otwarciem ofert.

33. Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem piętér i opisem drogi dostarczenia?

Odp.: Odpowiedź zawarta w pytaniu nr 8 i 9.



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

34. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odp.: Tak.

35. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}\text{C}$

Odp.: Zamawiający wyraża zgodę.

36. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?

Odp.: Wskazane czynności będzie wykonywał upoważniony pracownik Zamawiającego.

37. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

Odp.: Zgodnie z SWZ.

38. Po czyjej stronie są koszt naprawy dzierżawionych urządzeń?

Odp.: Odpowiedź zawarta w pytaniu nr 31.

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

Odp.: Zgodnie ze Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), Załącznik nr 9 do SWZ – Pojemniki powinny posiadać tyle przegródek, by nie dochodziło do łączenia produktów (np. pieczywo z mokrym dodatkiem).

40. Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej. W 2023 r. minimalne wynagrodzenie za pracę wzrośnie w dwóch etapach. Od 1 stycznia najniższa pensja będzie wynosiła 3490 zł, a od 1 lipca – 3600 zł. Oznacza to, że przeciętna wysokość minimalnego wynagrodzenia w 2023 r. wyniesie 3545 zł. W przyszłym roku wzrośnie także minimalna stawka godzinowa dla określonych umów cywilnoprawnych – od 1 stycznia będzie wynosić 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł. Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące Od 1 stycznia 2023 roku tj. 3490 zł oraz wynagrodzenie obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia równą 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł. ? Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2023r?



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 informuje, że przedmiotem postępowania jest świadczenie usług przez Wykonawcę od 1 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r., w związku z tym Wykonawca działający z należytą starannością winien uwzględniać przy kalkulacji oferty przyszłe uwarunkowania, które można było przewidzieć. W zakresie minimalnego wynagrodzenia na 2023 r., obowiązują przepisy prawne wprowadzone rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 13 września 2022 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1952). Tym samym, wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokość minimalnej stawki godzinowej w 2023 r. jest wiążąca nie tylko dla Wykonawcy, ale i dla Zamawiającego. W związku z tym, Wykonawca posiadając dokładne informacje na temat wysokości tychże wysokości minimalnego wynagrodzenia oraz stawki godzinowej, może dokonać kalkulacji uwzględniającej te stawki oraz zachowując należytą staranność.

41. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

Odp.: Szczegółowe zasady waloryzacji wynagrodzenia w trybie art. 439 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych zostały określone w §7 ust. 6 i ust. 21 wzoru umowy.

42. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy: W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz



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

wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odp.: Szczegółowe zasady waloryzacji wynagrodzenia w trybie art. 439 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych zostały określone w §7 ust. 6 i ust. 21 wzoru umowy. Zamawiający informuje, że zasady waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy zostały oparte o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, który również odnosi się do takich czynników, jak energia elektryczna, gaz, paliwo.

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 dostarczenia 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. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym warzyw mrożonych względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się zdecydowanie mniejszym odpadem technologicznym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych?

Odp.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.



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

45. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że gramatura dań ma być tak dostosowana aby umożliwiła realizację aktualnych zaleceń IŻŻ i tym samym wartość kaloryczna diet wynosiła 2100 kcal, węglowodany stanowiły 45-65%, białka 10-20%, a tłuszcze 20-35%?

Odp.: Dania mają spełniać realizację aktualnych zaleceń IŻŻ, ale pierwszeństwo odnośnie gramatury oraz sporządzania posiłków mają wymogi Zamawiającego zgodnie z SWZ i SOPZ.

46. Czy Zamawiający potwierdza, że gramatura dań w Załączniku nr 1 do Umowy, rozdział III. Minimalna wymagana gramatura potraw jest przykładowa?

Odp.: Zestaw produktów podany w SOPZ jest przykładowy, natomiast Wykonawca jest zobowiązany do sporządzenia jadłospisów zgodnie z zachowaniem minimalnej gramatury potraw.

47. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu knedle, pierogi itp.?

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody.

48. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięśnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Odp.: Zamawiający nie dopuszcza dań półmięśnych.

49. 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.

50. 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.: Zgodnie z SWZ i SOPZ Zamawiający nie dopuszcza odchyleń.

51. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie przynajmniej raz w tygodniu obiadu jarskiego zawierającego pełnowartościowe białko zwierzęce w ramach zaleceń IŻŻ ograniczenia podaży mięsa do 0,5kg na tydzień?

Odp.: Zamawiający wymaga dostarczania posiłków zgodnie z SWZ, SOPZ i zaleceniami IŻŻ.



52. Wnosimy o modyfikacje Załącznika nr 9 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 15., aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” 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.

53. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odp.: Zamawiający wymaga aby to Wykonawca sporządzał oraz dostarczał posiłki zgodnie z warunkami opisanymi w SWZ i SOPZ oraz przepisami prawa, z tym że pierwszeństwo mają wymagania Zamawiającego.

54. Prosimy o modyfikacje zapisu Załącznika nr 1 do Umowy, rozdział II. Jadłospisy, pkt 28., aby wartość kaloryczna diet była z zaleceniami IŻŻ, jak Zamawiający wymaga na podstawie zapisów w umowie, z tego względu zgodnie z aktualną wiedzą powinna wynosić 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

Odp.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.

55. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięсны, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększyć różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem



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

dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

Odp.: Zamawiający dopuszcza 14 – dniowy jadłospis. Pozostałe zapisy zgodnie z SWZ i SOPZ.

56. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z zaleceniami IŻŻ i z tego względu diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odp.: Zamawiający wymaga przygotowanie posiłków zgodnie z SWZ, SOPZ i obowiązującymi normami.

57. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów

Odp.: Zamawiający wyraża zgodę, pod warunkiem, że osobą odpowiedzialną za zamawianie posiłków będzie osoba wskazana przez Zamawiającego.

58. Czy Zamawiający wymaga planowanie codziennie zup mlecznych?

Odp.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.

59. Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 1 do Umowy, rozdział II. Jadłospisy, pkt 2., diet o zmienionej konsystencji – sonda. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę



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

zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odp.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.

60. Zamawiający w Załączniku nr 1 do Umowy, rozdział II. Jadłospisy, pkt 3., powołuje się naienne racje pokarmowe, prosimy o ich wykreślenie, ponieważ od 2008 roku nie obowiązują.

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.). Pierwszeństwo mają wymagania Zamawiającego.

61. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis do akceptacji ma zawierać gramaturę dań oraz dobową wartość kaloryczną diet?

Odp.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.

62. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający ma prawo do wniesienia poprawek i uwag w sytuacji gdy jadłospis jest niezgodny z zapisami umowy?

Odp.: Zgodnie z Zapisami SWZ i załącznika nr 10 – Wzór Umowy.

63. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów instant typu kisiel, budyń, galaretki itp.?

Odp.: Zgodnie z SOPZ, załącznik nr 9 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 dodatkiem sztucznych polepszaczy smaku.”

64. Zamawiający wymaga w Załączniku nr 1 do Umowy, rozdział II. Jadłospisy, pkt 9., aby dzienny jadłospis został dostarczony z autoryzacją – podpisem dietetyka Wykonawcy. Wnosimy o modyfikację zapisu i dopuszczenie, aby autoryzacja jadłospisu wymagana była tylko na jadłospisie wysyłanym do akceptacji. Wydruki dziennych jadłospisów zawierają odpowiednio logo systemu, na którym jest tworzony jadłospis, co już stanowi potwierdzenie autentyczności dokumentu.



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.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.

65. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga do śniadań i kolacji dodatku warzywnego lub owocowego?

Odp.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.

66. Czy do obiadu wymaga się planowania surówek/sałatek lub dodatku owocowego?

Odp.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.

67. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowanie tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.

Odp.: Zamawiający nie wymaga.

68. Zamawiający wymaga aby raz w tygodniu był planowany obiad bezmięśny, raz lub częściej ryba morska, raz mięso mielone lub gulasz, 4 razy mięso w kawałku. Wnosimy o modyfikację zapisu, który umożliwi zapewnić większe urozmaicenie dań obiadowych co przyczyni się do zwiększenia satysfakcji pacjentów. Proponowany schemat dań obiadowych w ciągu tygodnia: 1x obiad bezmięśny, 1x mielone, 1 x danie półmęsne, 1x ryba, 1x gulasz, 2 razy mięso w kawałku.

Odp.: Zgodnie z SWZ i SOPZ.

69. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mlecznych napojów fermentowanych typu jogurt, kefir, itp., w zamian za zupę mleczną do śniadania?

Odp.: Tak, pod warunkiem zachowania przeliczenia wartości energetycznej zgodnie z wymogami SWZ i SOPZ.

70. Czy Zamawiający wyraża zgodę aby kawę z mlekiem lub kakao planować do kolacji, a zupę mleczną pozostawić w śniadaniu po to, aby zapewnić zalecenia IŻŻ oraz GIS pod względem zapewnienia nabiału w dwóch posiłkach w ciągu dnia?

Odp.: Do obowiązków Wykonawcy należy sporządzanie jadłospisów zgodnie z wymaganiami SWZ i SOPZ.

71. Wnosimy o możliwość zabielenia zup mlecznych w diecie cukrzycowej zgodnie z aktualną literaturą.

Odp.: Nie, zgodnie z SWZ i SOPZ.



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

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

Zamawiający
lek. med. Dariusz Katdoński
[Signature]
..... 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