

# UNIWERSYTECKI DZIECIĘCY SZPITAL KLINICZNY im. L. Zamenhofs w Białymstoku

15-274 Białystok, ul. Waszyngtona 17; tel. (85)7450595, fax (85)7450595

Białystok, 2021-05-20

*Wszyscy uczestnicy  
postępowania*

**PN- 4/21/15/1**

**Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na Usługę żywienia pacjentów Uniwersyteckiego Dziecięcego Szpitala Klinicznego w Białymstoku oraz Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Białymstoku – znak sprawy PN-4/21/15**

Zamawiający, **Uniwersytecki Dziecięcy Szpital Kliniczny im. L. Zamenhofs w Białymstoku**, działając na podstawie art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2019 ze zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ") wraz z wyjaśnieniami:

## **Treść pytań:**

1. Uprzejmie proszę o wyjaśnienie, czy za doświadczenie odpowiadające usługom żywienia pacjentów w wieloprofilowym szpitalu dziecięcym, jest zgodnie z swz , doświadczenie zdobyte w szpitalu dziecięcym, który przed terminem otwarcia ofert na skutek przejęć, połączeń lub innych zmian organizacyjnych, stał się częścią szpitala wieloprofilowego przeznaczonego również dla dorosłych i na dzień składania ofert nie będzie samodzielnym bytem prawnym, ale jako wyodrębniona jednostka organizacyjna szpitala po przekształceniu zachowa wszystkie funkcje, profil, zadania i organizację szpitala dziecięcego

**Odpowiedź:** Tak

2. Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/>? Podkreślam przy tym, że pytanie nie dotyczy zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, gdyż takowe Zamawiający jest zobowiązany odbierać od wykonawcy na podstawie art. 4.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych.... (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666), lecz zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych. Fakturowanie oraz wystawienie innych dokumentów w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodne z przepisami podatkowymi, wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania dokumentów ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. Jest on też rekomendowany, jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologia/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych>). Ponadto, w dobie epidemii COVID-19, taki sposób przekazywania dokumentów rozliczeniowych jest jedną ze skutecznych metod w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów

księgowych i podatkowych. Jednocześnie proszę o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania, umożliwiającą przesłanie ustrukturyzowanych dokumentów.

**Odpowiedź:** Tak akceptuje, adres PEF adresata: NIP 5422534063

3. Mając na uwadze treść wzoru umowy wnoszę o zmianę o 50% wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach. 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

4. Proszę o potwierdzenie, że Zamawiający dopuszcza - w przypadku wykonawców wspólnie realizujących usługę (konsorcjum) - aby każdy członek konsorcjum mógł wystawić odrębną fakturę za wykonanie swojej części przedmiotu umowy, zgodnie z określonym w umowie konsorcjum podziałem czynności.

**Odpowiedź:** Tak dopuszcza

5. Proszę o sprecyzowanie co wg Zamawiającego jest uchybieniem i nieprawidłowością o której mowa w par. 6 wzorca umowy.

**Odpowiedź:** Według zamawiającego uchybieniem będą wszystkie zaniedbania, niedopatrzenia w wykonywaniu usługi żywienia pacjentów, wykroczenia przeciwko normom i przepisom zawartych w SWZ oraz zachowania ze strony Zamawiającego (osób realizujących usługę), które naruszają normy społeczne. Nieprawidłowości dotyczyć będą faktu wykonywania usługi niezgodnych z przepisami, normami i prawidłowościami oraz wszystkimi zapisami zawartymi w SWZ.

6. Czy Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji a Części IV – Ogólne oświadczenie dotyczące wszystkich kryteriów kwalifikacji Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ) i nie wypełnia dalszych pól odnoszących się do szczegółowych warunków udziału w postępowaniu (kryteriów kwalifikacji) określonych przez Zamawiającego w SIWZ? Na uzasadnienie powyższego wskazać należy cele ostatniej nowelizacji zmierzającej do znacznego odciążenia Zamawiających i Wykonawców. W Uzasadnieniu do wprowadzenia ustawy z dnia 14.07.2015

r. zapisano: „Najważniejsze regulacje związane z implementacją dyrektyw dotyczą: 1) uproszczenia procedur udzielania zamówień publicznych i ich uelastycznienia, co przyniesie korzyści zarówno zamawiającym jak i wykonawcom poprzez m. in. (...) zmniejszenie obowiązków formalnych na etapie ubiegania się o udzielenie Zamówienia; przedstawienie przez wykonawców oświadczenia o spełnieniu warunków w postaci jednolitego europejskiego dokumentu Zamówienia; obowiązek złożenia wszystkich dokumentów co do zasady przez wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą (...)”.

**Odpowiedź:** Tak

7. Zwracamy się z prośbą o informację czy na bufecie znajduje się zmywarka? Jeżeli tak prosimy o wskazanie która to pozycja w wykazie sprzętu przekazanego do dzierżawy oraz zaznaczenie jej stanu: sprawna /niesprawna/wymaga naprawy?

**Odpowiedź:** Tak na bufecie znajduje się zmywarka, jest to zmywarka Wykonawcy obecnie wykonującego usługę żywienia w UDSK.

8. Zwracamy się z prośbą o informację czy dania z bufetu można zamówić z dostawą do oddziału ? Jeżeli tak, prosimy o potwierdzenie że to personel Zamawiającego dostarcza posiłek na oddziale, bezpośrednio do pacjenta.

**Odpowiedź:** Tak, personel stołówki może dostarczać danie z bufetu na oddziały szpitalne. Działalność bufetu należy do wykonawcy, Zamawiający nie jest tu stroną

9. Zwracamy się z prośbą o informację czy jest zmywarka do tac i talerzy w zmywalni naczyń ? Jeżeli tak prosimy o wskazanie jej pozycji w wykazie sprzętu przekazanego do dzierżawy oraz zaznaczenie jej stanu: sprawna /niesprawna/wymaga naprawy.

**Odpowiedź:** Zmywarka jest parowa 30 letnia i wymaga pilnego remontu bądź wymiany na nową

10. Zwracamy się z prośbą o informację czy w zmywalni, którą ma Wykonawca dostosować do pomniejszonej powierzchni są czynne i sprawne kratki ściekowe, odwodnienia?

**Odpowiedź:** Trzeba dostosować instalację wodno –kanalizacyjną do nowego umiejscowienia urządzeń, istniejące kratki ściekowe są czynne.

11. Zwracamy się z prośbą o informację czy w zmywalni, którą ma Wykonawca dostosować do pomniejszonej powierzchni jest dostępna instalacja elektryczna i jaka ? (siła, 220)

**Odpowiedź:** Istniejąca zmywarka jest parowa o niewielkiej mocy elektrycznej (korzysta z pary technologicznej), w przypadku zamontowania zmywarki o większej mocy (z elektryczną wytwornicą pary) należy dostosować instalację elektryczną, położyć nowy WLZ (wewnętrzna linia zasilająca) z rozdzielni głównej około 20 mb

12. Zwracamy się z prośbą o informację czy we wszystkich udostępnionych pomieszczeniach do dzierżawy tam gdzie jest wymagana, jest sprawna wentylacja ? Jeżeli nie, prosimy o wskazanie zakresu prac które muszą zostać wykonane lub informację z jakiej przyczyny i od kiedy nie działa oraz o informację po czyjej stronie pozostają koszty związane z jej naprawą.

**Odpowiedź:** Wentylacje trzeba dostosować do nowego układu pomieszczeń, wykonanie modernizacji wentylacji jak też wykonanie nowej w brakujących pomieszczeniach jak również konserwacja i naprawa, wymiana filtrów, czyszczenie instalacji leży po stronie Wykonawcy usługi.

13. Zwracamy się z prośbą o informację kiedy były wymieniane filtry, prosimy o wskazanie daty wymiany, oraz informację ile jest filtrów i ile z całości zostało do wymiany?

**Odpowiedz:** zgodnie z zapisem załącznik Nr 4 – informacje dotyczące mediów energetycznych i warunków współpracy technicznej pkt. 14 swz. W instalacji wentylacji na powierzchniach przekazanych do realizacji usługi żywienia jest założonych 26 szt. filtrów i 20 szt. filtrów płytowych, wszystkie zostały wymienione w 2020 r.

14. Zwracamy się z prośbą o informację kiedy (dokładna data) był ostatni przegląd wentylacji, czy wykazał jakieś nieprawidłowości jeżeli tak to jakie, oraz czy zostały już one zniwelowane?

**Odpowiedz:** zgodnie z zapisem załącznik Nr 4 – informacje dotyczące mediów energetycznych i warunków współpracy technicznej pkt. 14 swz

15. Zwracamy się z prośbą o informację czy główny zawór pary jest dostępny dla Wykonawcy, czy w żaden sposób poprzez zmiany architektoniczne nie zostanie: odcięty, zlikwidowany, przeniesiony itd? Czy prace remontowe dostosowanych pomieszczeń nie zakłóca pracy przy realizacji usługi.

**Odpowiedz:** Należy przenieść główny zawór pary przy przenoszeniu w nową lokalizację istniejącej zmywarki parowej. Koszt po stronie Wykonawcy. Tak zakłóca pracę przy realizacji usługi.

16. Zwracamy się z prośbą o informację Czy w pomieszczeniach kuchni i w pomieszczeniach przyległych (magazynach, ciągach komunikacyjnych) jest sprawne oświetlenie? Jeżeli nie, czy to Zamawiający pokrywa koszty naprawy i uzupełnienia oświetlenia?

**Odpowiedz:** Utrzymanie sprawności oświetlenia zgodnie przepisami na terenie przekazanym do użytkowania zawsze leży po stronie Wykonawcy. Szpital nie posiada informacji, że instalacja oświetleniowa jest niesprawna.

17. Zwracamy się z prośbą o informację czy w pomieszczeniach kuchni i w pomieszczeniach przyległych (magazynach, ciągach komunikacyjnych) jest sprawna instalacja elektryczna?

**Odpowiedz:** Szpital nie posiada informacji, że instalacja elektryczna jest niesprawna.

18. Zwracamy się z prośbą o informację czy w pomieszczeniach kuchni i w pomieszczeniach przyległych (magazynach, ciągach komunikacyjnych) instalacja elektryczna jest sprawna i wystarczająca na potrzeby świadczenia usługi i czy nie stwarza problemów w funkcjonowaniu kuchni ?

**Odpowiedz:** Szpital nie posiada informacji, że instalacja elektryczna jest niesprawna

19. Zwracamy się z prośbą o informację o stanie stolarki okiennej, czy wymaga naprawy, wymiany , w jakim roku była naprawiana/wymieniana.

**Odpowiedz:** Stolarka okienna wymieniana w 2005 r., jeżeli stan techniczny jest zły to Wykonawca usługi powinien dokonać naprawy bądź wymienić na nową.

20. Zwracamy się z prośbą o informację czy Zamawiający przekazując przedmiot dzierżawy jakim są wszystkie niezbędne pomieszczenia uwzględnione w postępowaniu, dokona na własny koszt oczyszczenia i zwalczania pleśni, na wszystkich ścianach na których występuje.

**Odpowiedz:** Wykonanie remontu dostosowania pomieszczeń do funkcjonowania kuchni w tym oczyszczenia i zwalczania pleśni leży po stronie Wykonawcy.

21. Zwracamy się z prośbą o informację czy Zamawiający przekazując pomieszczenia do dzierżawy na własny koszt uzupełni wszystkie ubytki w płytkach na ścianach i podłogach, również te które już przeszły proces wypuklenia i w każdym momencie mogą odpaść, tak aby nie stwarzały żadnego zagrożenia dla osób realizujących usługę

**Odpowiedz:** Wykonanie remontu dostosowania pomieszczeń do funkcjonowania kuchni w tym uzupełnienia wszystkich ubytków w płytkach na ścianach i podłogach, również te które już przeszły proces wypuklenia i w każdym momencie mogą odpaść leży po stronie Wykonawcy.

22. Prosimy o informację o dziennej ilości pacjentów objętych usługą żywienia z rozbiorem na miesiące a) wszystkie oddziały UDSK 01/2021..... 02/2021..... 03/2021..... 04/2021..... b) wszystkie Oddziały USK 01/2021..... 02/2021..... 03/2021..... 04/2021.....

**Odpowiedz: UDSK:** Dienne ilości pacjentów objętych usługą żywienia w załączniku nr 1 – 20 szt.

**USK:** Dienne ilości pacjentów objętych usługą żywienia w załączniku nr 2 – 4 szt.

23. prosimy o informację jaka jest aktualnie całodobowa stawka żywienia za osobodzień w kwocie netto wraz z rozbiorem na poszczególne posiłki a) UDSK..... zł netto całodobowa stawka dzienna 1 pacjent -śniadanie..... -II śniadanie..... - obiad..... - podwieczorek..... - kolacja..... b) USK..... zł netto całodobowa stawka dzienna 1 pacjent -śniadanie..... -II śniadanie..... - obiad..... - podwieczorek..... - kolacja.....

**Odpowiedz: UDSK:** Aktualnie dzienna stawka żywienia w kwocie netto wynosi: śniadanie-3,30 zł. , obiady- 5.50 zł., kolacje- 2,20 zł., mieszanki mleczne- 11,00 zł., Oddział Dzienny Psychiatryczny- 2,20 zł.

**USK:** brak rozbięcia na poszczególne posiłki. Aktualna cena za IV 2021 wynosi 21,50 zł netto.

24. Prosimy o informację kto jest aktualnym Wykonawcą usługi.

**Odpowiedz:** Aktualnym wykonawcą usługi jest Naprzód Catering Spółka z o.o.

25. Prosimy o informację czy tylko i wyłącznie dla pacjentów z wykrytym CoVID-19 podawane są posiłki w opakowaniach jednorazowych

**Odpowiedz: UDSK:** Posiłki w opakowaniach jednorazowych przekazywane są pacjentom z wykrytym Covid-19 oraz w przypadku rzadkich, szczególnie niebezpiecznych zakażeń, po decyzji Zespołu Kontroli Zakażeń.

**USK:** Posiłki w opakowaniach jednorazowych podawane są dla pacjentów z podejrzeniem oraz wykrytym COVID-19, na Oddziale Intensywnej Terapii oraz w momencie, gdy zajdzie taka potrzeba (np. przy niektórych badaniach diagnostycznych).

26. Prosimy o informację odnośnie liczby żywionych pacjentów z podziałem na poszczególne miesiące od 01/2020-12/2020 a) UDSK b) USK

**Odpowiedz: a) UDSK:** Wykaz ilości żywionych pacjentów w załączniku nr 3 -1 szt.

b) USK

Stan żywionych 2020 rok			
Miesiąc	Stan Chorych	Głodówki	Stan żywionych faktycznie
Styczeń	14941	1313	13628
Luty	14849	1161	13688
Marzec	11670	1064	10606

27. prosimy o informację jaka była całodobowa stawka żywienia za osobodzień w grudniu 2020 w kwocie netto a) UDSK  
b)USK

**Odpowiedz:** UDSK- 10,41 zł. netto **USK:** 23,70 zł netto.

28. Prosimy o informację jaka minimalna oraz maksymalna Dzienna ilość pacjentów objętych całodobowym żywieniem jest gwarantowana przy realizacji zamówienia: a)UDSK -minimalna dzienna ilość pacjentów..... -maksymalna dzienna ilość pacjentów..... b)USK -minimalna dzienna ilość pacjentów..... -maksymalna dzienna ilość pacjentów.....

**Odpowiedz:** Wykonawca przygotowuje ilości poszczególnych posiłków zgodnie z zamówieniem Zamawiającego. Rozliczenie następuje na podstawie zamówionych i wydanych posiłków. Nie są gwarantowane minimalne oraz maksymalne ilości posiłków. (załącznik nr 1 i 3)

b) USK minimalna 200 pacjentów, maksymalna ilość 630

29. prosimy o wyjaśnienie dokładnie co Zamawiający miał na myśli w formularzu ofertowym w pkt I część 1 pkt 3 czy te wszystkie rodzaje posiłków mają się wliczać w jedną stawkę brutto

**Odpowiedz:** śniadania, obiady, kolacje stanowią jeden osobodzień, mieszanki mleczne stanowią jeden osobodzień, mieszanki łączone są rozliczane w śniadaniach obiadach i kolacjach, oddział Dzienny Psychiatryczny stanowi 20% stawki osobodnia.

30. prosimy o informację czy na kuchni znajduje się separator tłuszczu oraz jaki jest koszt miesięczny jego czyszczenia

**Odpowiedz:** Separator tłuszczu i krochmalu znajduje się na odprowadzeniu ścieków na zewnątrz budynku kuchni, koszt eksploatacji ponosiła dotychczasowa firma realizująca usługę żywienia, koszt czyszczenia separatorów tłuszczu wynosi średnio 2000 zł. netto.

31. prosimy o informację jakie są miesięczne koszty wszystkich mediów w kwocie netto wraca z poszczególnym podziałem na rodzaj

**Odpowiedz:** Poniżej tabela kosztów za miesiąc marzec 2021.

L.p.	Nazwa towaru lub usługi	Symbol PKWiU	J.m.	Ilość	Cena netto	Wartość netto	VAT %	Podatek VAT	Wartość brutto
1	Energia elektryczna Obrót		MWh	19,488	362,00	7 054,66	23	1622,57	8 677,23
2	Energia elektryczna Dystrybucja		MWh	19,488	126,76	2 470,30	23	568,17	3 038,47
3	Energia ciepła opłaty stałe		%	11,81	30 288,72	3 577,10	23	822,73	4 399,83
4	Zużycie energii cieplnej na CO; CW i Technologię		GJ	378	47,72	18 038,16	23	4148,78	22 186,94
5	Para opłaty stałe		%	35,0	7 316,49	2 560,77	23	588,98	3 149,75
6	Zużycie energii cieplnej w postaci pary (35%)		GJ	175	45,85	8 023,75	23	1 845,46	9 869,21
7	Opłata za niezwrócony kondensat (35%)		T	63	4,60	289,80	23	66,65	356,45
8	Zużycie wody	36.00.20	m3	1236	3,95	4 882,20	23	1122,91	6 005,11
9	Odprowadzenie ścieków	37.00.11	m3	1236	3,64	4 499,04	23	1034,78	5 533,82
10 874,32					RAZEM	51 395,78	x	11 821,03	63 216,81
					w tym		zw		
							8		
							51 395,78	23	11 821,03

**Odpowiedz:** Koszt usługi ponosi firma realizująca usługę żywienia, koszt usługi DDD wynosi średnio miesięcznie 500 zł. netto.

34. prosimy o informację czy Zamawiający przekazując pomieszczenia do dzierżawy wyposażył je w odpowiednią ilość stacji deratyzacji, prosimy o wskazanie ilości stacji które są na powierzchniach przekazanych do realizacji usługi

**Odpowiedz:** Koszt usługi ponosi firma realizująca usługę żywienia. Na powierzchni przekazanych do realizacji usługi żywienia jest obecnie założonych 5 stacji deratyzacji i 20 detektorów zabezpieczających przed owadami biegającymi.

35. prosimy o informację ile aktualnie osób realizuje usługę

**Odpowiedz:** Zamawiający nie posiada takiej wiedzy. Wykonawca jako profesjonalista przygotowuje na swoje potrzeby zespół, odpowiada za organizację pracy i wprowadza odpowiednie technologie.

36. prosimy o informację czy Zamawiający przewiduje w okresie trwania umowy wyłączenia oddziałów z użytku jeżeli tak to jakie : a) UDSK b) USK

**Odpowiedz:** UDSK: Szpital nie planuje wyłączenia oddziałów z użytku. USK: : Szpital nie planuje wyłączenia oddziałów z użytku

37. prosimy o informację czy Zamawiający w trakcie trwania umowy planuje powiększyć placówki o dodatkowe oddziały jeżeli tak to o ile a) UDSK b) USK

**Odpowiedz:** W styczniu 2023 nastąpi otwarcie nowego Centrum Psychiatrii - Oddziału Psychiatrii Dzieci i Młodzieży UDSK na 36 łóżek, oraz Kliniki Psychiatrii USK (dorośli) 40 łóżek. Powstaje nowy osobny budynek blisko ul. Wołodyjowskiego na terenie USK – przewidziano żywienie bemarowe obu nowych jednostek.

38. prosimy o informację kiedy mają zostać oddane do użytkowania budynki Centrum Psychiatrii USK i UDSK oraz jakie ilości łóżek będą na oddziałach

**Odpowiedz:** j.w.

39. prosimy o informację czy nowe budynki Centrum Psychiatrii USK i UDSK będą połączone łącznikiem z kuchnią, jeżeli nie to w jaki sposób ma się odbywać dostawa posiłków na oddziały

**Odpowiedz:** j.w

40. prosimy o informację czy wszystkie oddziały na których mają być żywieni pacjenci znajdują się w 1 budynku na terenie którego odbywać się będzie dystrybucja

**Odpowiedz:** Zamawiający informuje, iż nie wszystkie oddziały na których mają być żywieni pacjenci znajdują się w 1 budynku na terenie którego odbywać się będzie dystrybucja

41. Prosimy o wykaz aktualnego sprzętu przekazanego do dzierżawy wraz z informacją: sprawny, niesprawny, wymaga naprawy

**Odpowiedz:** Szpital nie posiada informacji, że dzierżawiony przez aktualnego Wykonawcę usługi żywienia sprzęt jest niesprawny

42. Prosimy o potwierdzenie że to Zamawiający pokrywa koszty dostosowania przestrzeni nowej zmywalni wraz z zapewnieniem wszystkich niezbędnych przyłączy, zarówno wody, pary, gazu, prądu

**Odpowiedz:** Koszty dostosowania przestrzeni nowej zmywalni wraz z zapewnieniem wszystkich niezbędnych przyłążeń, zarówno wody, pary, gazu, prądu ponosi Wykonawca

43. prosimy o informację czy w pomieszczeniach kuchni znajduje się instalacja gazowa

**Odpowiedz:** Zamawiający informuje iż w pomieszczeniach kuchni nie znajduje się instalacja gazowa

44. prosimy o informację ile aktualnie samochodów transportuje posiłki

**Odpowiedz:** Na potrzeby UDSK I USK wykorzystywane są wózki akumulatorowe do transportu posiłków

45. Zamawiający w SWZ umieścił zapis: „Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia pełnej listy preparatów, dopuszczonych do stosowania w pomieszczeniach przeznaczonych do produkcji żywności, które będą stosowane podczas pracy, wraz z dokumentem dopuszczającym do obrotu, określonym w ustawie z dnia 20 maja 2010r. o wyrobach medycznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2011)”. W związku z tym zapisem prosimy o: a) potwierdzenie, że lista preparatów ma być dostarczona po podpisaniu umowy. Jeżeli nie, prosimy o doprecyzowanie w/w zapisu. b) prosimy o dopuszczenie do realizacji usługi także środków dezynfekujących rejestrowanych jako produkty biobójcze

**Odpowiedz:** Listę preparatów dezynfekcyjnych do akceptacji przez zamawiającego, należy przedstawić po podpisaniu umowy. Produkty dopuszczone do stosowania w pomieszczeniach przeznaczonych do produkcji żywności podlegają rejestracji jako kategoria produktów biobójczych lub wyrobów medycznych.

46. W związku z najniższym bezrobociem w Unii Europejskiej na poziomie 6,5% oraz z malejącą stopą bezrobocia w województwie podlaskim obecnie tylko 8% (<https://wupbialystok.praca.gov.pl/rynek-pracy/statystyki-i-analizy>) wnosimy o zmniejszenie ilości wymaganych osób w kryterium zatrudnienie osób bezrobotnych 40%. Zaznaczamy, iż w celu uzyskania maksymalnej ilości punktów w tym kryterium dla obu zadań wykonawca musi zatrudnić 10 osób tym samym tworząc miejsca pracy zabierając miejsce już istniejących. Waga kryterium zatrudnia osób bezrobotnych jest wysoka i nie wpływa na jakość świadczonych usług dla Zamawiającego. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację kryterium poprzez zmniejszenie ilości osób bezrobotnych oraz wprowadzenie kryterium jakościowego na:

**KRYTERIA, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERT I SPOSÓB OCENY OFERT**

*Ocena ofert będzie dokonana według kryteriów:*

*cena – 60%*

*zatrudnienie osób bezrobotnych – 20%*

*jakość – 20%*

1. Ocena ofert w kryterium **cena** zostanie dokonana według następującego wzoru:

$$\text{Ocena oferty } X = \frac{C_{\min}}{C_x} \times 100 \times 60\%$$

gdzie:

$C_{\min}$  – najniższa zaoferowana cena

$C_x$  – cena oferty X

2. Ocena ofert w kryterium **cena** zostanie dokonana według następującego wzoru:

$$\text{Ocena oferty } X = \frac{C_{\min}}{C_x} \times 100 \times 20\%$$



$C_x$

gdzie:

$C_{min}$  – najniższa zaoferowana cena

$C_x$  – cena oferty X

3. Ocena ofert w kryterium **zatrudnienie osób bezrobotnych** zostanie dokonana na podstawie informacji przedstawionej przez Wykonawcę w Formularzu oferty (punkt II) według poniższych zasad:

3.1 Wykonawca może zadeklarować w ofercie, iż do realizacji przedmiotowej usługi (czynny udział w wykonywaniu zamówienia) zatrudni na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy osoby bezrobotne na podstawie skierowania powiatowego urzędu pracy zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 645 z późn. zm.) lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego, w którym Wykonawca ma siedzibę. Zatrudnienie powinno trwać przez cały okres wykonywania zamówienia, a w przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę bezrobotną lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby bezrobotnej w terminie 30 dni od rozwiązania poprzedniej umowy. W celu udokumentowania spełnienia ww. wymagań, Wykonawca w terminie 7 dni od podpisania umowy przedłoży Zamawiającemu dokumentację zatrudnienia osoby bezrobotnej wraz z dokumentami potwierdzającymi status ww. osoby (np. zaświadczenie z powiatowego urzędu pracy lub równoważny dokument wydany przez właściwy organ państwa członkowskiego UE lub EOG). Na każdym etapie realizacji umowy Zamawiającemu przysługuje prawo weryfikacji czynnego udziału zatrudnionej osoby w realizacji zamówienia. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia wyjaśnień w powyższym zakresie w terminie i formie określonej przez Zamawiającego. W przypadku uchybienia powyższym obowiązkom, Zamawiający będzie upoważniony do naliczenia kary umownej, o której mowa we wzorach umowy.

3.2 Oferta Wykonawcy, który nie zadeklaruje zatrudnienia osób bezrobotnych na warunkach określonych w pkt 3.1 lub nie wskaże w ofercie deklarowanej liczby takich osób, nie będzie podlegała ocenie i otrzyma 0 pkt w kryterium zatrudnienie osób bezrobotnych.

3.3 W przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę zatrudnienia osób bezrobotnych na warunkach określonych w pkt 3.1, Wykonawca otrzyma następującą ilość punktów:

deklarowana ilość osób bezrobotnych	przyznana ilość punktów
1 osoba	5 pkt
2 osoby	10 pkt

4. Otrzymana liczba punktów zostanie podstawiona do wzoru:

3) Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 20%

5. 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 - 10 pkt  
mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt*

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

6. *Ocena końcowa oferty to suma punktów uzyskanych przez daną ofertę w zakresie powyższych kryteriów. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z najwyższą liczbą punktów.*

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisem w swz.

47. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie 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, zarażonych COVID -19 . 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. Dotyczy części 1 oraz 2 .

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę.

48.1 terminu przedstawienia dokumentów zatrudnienia osób bezrobotnych do 30 dni. Wykonawca musi pozyskać pracowników, wysłać ich na badania w zakresie zdolności do pracy, podpisać umowy, przeszkolić i przygotować dokumenty Zamawiającemu prosimy o zmianę.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę.

49. W nawiązaniu do §6 umowy część 1 wnosimy o informowanie każdorazowo o zamiarze wizytacji wynajętych pomieszczeń. Zgodnie z procedurami wewnętrznymi, przymusowi zapisywania w książce wizytacji gości zgodnie z procedurami HACCP oraz konieczności obecności uprawnionego przedstawiciela np. kierownika wykonawcy.

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisem w swz.

50. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy części 1, 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

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisem w swz.

51. Wnosimy o wykreślenie możliwości skrócenia terminu realizacji umowy do 36 miesięcy. Wykonawca przystępując do postępowania ponosi koszty rozpoczęcia i realizacji przedmiotowego postępowania, czas oraz ilość żywionych w stosunku do poniesionych nakładów inwestycyjnych jest kluczowy do kalkulacji przedmiotowego zamówienia i stanowi klauzulę abuzywną, której nie można stosować w umowie w oparciu o ustawę pzp.

**Odpowiedź:** Zamawiający wykreśla możliwości skrócenia terminu realizacji umowy do 36 miesięcy

52. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie część 1 i 2. 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.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

53. Czy Zgodnie z §2 ust. 2 umowy część 2 Wykonawca ma załączyć do oferty certyfikaty potwierdzające wdrożony system HACCP, GMP, GHP, ISO 22200, ISO 9001 wydanych przez zewnętrzną jednostkę akredytacyjną uprawnioną do przeprowadzenia certyfikacji? Certyfikaty będą stanowić załącznik do umowy.

**Odpowiedź:** Tak

54. Wnosimy o wykreślenie ograniczenia zawartego w §6 ust 7 umowy część 2 „po upływie 12 m-cy jej obowiązywania”. Zaznaczamy, iż Wykonawca nie zna przy kalkulacji przedmiotowego zamówienia np. minimalnego wynagrodzenia na rok 2022, ani innych zmian ustawowych związanych z wprowadzanymi przepisami. Taki zapis dyskwalifikuje wykonawcę do dochodzenia podstawowych praw zgodny Prawem Zamówień Publicznych.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

55. Wnosimy o wykreślenie w §6 ust 9 umowy część 2 z powodu niezgodności zapisów z treści a ustawy pzp. Zamawiający zgodnie z art. 439 ust.2 pkt 4 może wskazać maksymalną wartość zmiany wynagrodzenia jednak tylko w zakresie art. 439. Natomiast w przypadku zmian ustanowionych art. 436 ust 4 ustawy Pzp nie należy zawierać ograniczeń dotyczących maksymalnych wartości zmian.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje zmiany zapisu w §6 ust 9 umowy część 2 na:

§ 6

**1.** Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie w przypadku zmiany:

- 1) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego;
- 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę;
- 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
- 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planach kapitałowych o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych.

**2.** Każda ze stron umowy, w terminie od dnia opublikowania przepisów dokonujących tych zmian do 30 dnia od dnia ich wejścia w życie, może zwrócić się do drugiej strony o przeprowadzenie negocjacji w sprawie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia. Zmiana umowy na podstawie ustaleń negocjacyjnych może nastąpić po wejściu w życie przepisów będących przyczyną waloryzacji.

**3.** W razie zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 2, przez pojęcie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia należy rozumieć sumę wzrostu kosztów wykonawcy zamówienia publicznego wynikających z podwyższenia wynagrodzeń poszczególnych pracowników biorących udział w realizacji pozostałej do wykonania, w momencie wejścia w życie zmiany, części zamówienia, do wysokości wynagrodzenia minimalnego albo minimalnej stawki godzinowej,

obowiązującej po zmianie przepisów lub jej odpowiedniej części, w przypadku osób zatrudnionych w wymiarze niższym niż pełen etat.

4. W razie zmiany wskazanej w ust. 1 pkt 3, przez pojęcie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia należy rozumieć sumę wzrostu kosztów wykonawcy zamówienia publicznego oraz drugiej strony umowy o pracę lub innej umowy cywilnoprawnej łączącej wykonawcę zamówienia publicznego z osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej, wynikających z konieczności odprowadzenia dodatkowych składek od wynagrodzeń osób zatrudnionych na umowę o pracę lub na podstawie umowy cywilnoprawnej, zawartej przez wykonawcę z osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej, a biorących udział w realizacji pozostałej do wykonania, w momencie wejścia w życie zmiany, części zamówienia przy założeniu braku zmiany wynagrodzenia netto tych osób.
5. W razie zmiany wskazanej w ust. 1 pkt 4, przez pojęcie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia należy rozumieć sumę wzrostu kosztów realizacji zamówienia publicznego wynikająca z wpłat do PPK przez podmioty zatrudniające, uczestniczące w realizacji zamówienia publicznego, o którym mowa w niniejszej umowie
6. Zmiany wysokości wynagrodzenia określone w ust. 1 mogą mieć miejsce jedynie wówczas, gdy zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do wykazania wpływu wskazanych zmian na koszty wykonania Umowy.

56. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu:  
" w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni"

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

57. Ze względu na transparentność postępowania przetargowego i składanych ofert, wnosimy, aby również Zamawiający na załączniku nr 4 do SWZ potwierdzał obecność pracownika firmy.... na wizji w dniu.... lub załączył zmodyfikowany wzór uwzględniające wszystkie strony. Przykładowy dokument w załączeniu.

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisem w swz.

58. Mając na uwadze znaczną dysproporcję kosztu przygotowania posiłku dla pacjenta niezakaźnego i zakaźnego związaną z koniecznością jednostkowego pakowania posiłku, której łączny koszt wynosi 4.20-5.20 zł netto (w tym opakowania jednorazowe oraz koszt wynagrodzeń pracowników) prosimy o rozbicie wyceny osobodnia na dwie różne kategorie. Przedmiotowa zmiana zapisu jest korzystna ekonomicznie dla Zamawiającego, bowiem w przypadku spadku ilości pacjentów zakaźnych koszt usługi przygotowania i dostarczania posiłków ulegnie proporcjonalnemu obniżeniu lub wprowadzeniu ceny za opakowania jednorazowe za osobodzień żywienia.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

59. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę.

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

**Odpowiedź:** Tak.

61. Prosimy o wskazanie dokładnej liczby osobodni jaka należy przyjąć do wyliczenia wartości zamówienia w okresie 48 miesięcy.

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisem w swz załącznik nr 1 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

62. Zamawiający wskazuje wykaz wyposażenia w dziale żywienia, wskazane wartości jedn. dotyczą cen zakupu przez Zamawiającego, prosimy o wskazanie realnej wartości dzierżawionego sprzętu po amortyzacji w celu poprawnych ewentualnych rozliczeń między stronami. Ponadto wnosimy o podanie stanu technicznego wszystkich urządzeń i określenia czy jest w pełni sprawny wraz z podaniem roku produkcji.

**Odpowiedź:** Wyposażenie kuchni zostało zakupione w latach 1990-1999 ( z wyjątkiem 4 pozycji tj, Waga 2 szt. gaśnica, stół rok zakupu 202-2006) Wartość księgowa netto całego wyposażenia po amortyzacji równa 0,00 zł.

63. Czy oba wózki akumulatorowe są sprawne i wymagają naprawy? Jeżeli nie to czy Wykonawca ma zapewnić jeden wózek akumulatorowy w celu prawidłowej realizacji?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje iż wózki akumulatorowe są już 30 letnie, częściowo sprawne lecz wymagają naprawy, brak części zamiennych. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki na poszczególne kliniki w odpowiednim czasie i temperaturze.

64. Prosimy o podanie roku zakupu i montażu tunelu zmywalnicznego i kiedy upłynął termin gwarancji?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje iż jest to urządzenie z 1995 roku , termin gwarancji upłynął w 1998 r.

65. Ze względu na modernizację pomieszczeń zmywalni oraz zmianę usytuowania tunelu zmywalnicznego, który ze względu na obecny swój zły stan techniczny po przeniesieniu w nowe pomieszczenie okaże się niesprawny, kto pokryje koszty naprawy lub wymiany systemów (gdzie wartość to ponad 250 000,00 zł)?

**Odpowiedź:** Koszt poniesie Wykonawca

66. Czy Zamawiający posiada opracowany schemat technologiczny modernizacji zmywalni oraz czy przeprowadzono próbami wjazdu wózków z tacami oraz ich pakowaniem i wypakowywaniem, czy w zmniejszonym pomieszczeniu będzie można przeprowadzać zmywanie ?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje iż nie posiada opracowanego schematu technologicznego modernizacji zmywalni oraz informuje że nie przeprowadzono prób wjazdu wózków z tacami oraz ich pakowaniem i wypakowywaniem, Zamawiający uważa że w zmniejszonym pomieszczeniu będzie można przeprowadzać zmywanie.

67. W jaki sprzęt według Zamawiającego należy doposażyć blok żywienia oraz dystrybucje w celu prawidłowej realizacji zamówienia?

**Odpowiedź:** Wykonawca powinien sam określić na podstawie opisu zamówienia sprzęt, w który należy doposażyć blok żywienia w celu prawidłowej realizacji zamówienia.

68. Czy sprzęt zakupiony przez wykonawcę do realizacji zamówienia pozostanie jego własnością?

**Odpowiedź:** Tak pozostaje jego własnością

69. Proszę o podanie co dokładnie wchodzi w skład diety łączonej – żywienie z kuchni niemowlęcej oraz centralnej.

**Odpowiedź:** W skład diety łączonej wchodzi posiłki z kuchni centralnej tj. śniadania, obiady, kolacje oraz mieszanki z kuchni niemowlęcej, co jest rozliczane jako 1 osobodzień.

70. Proszę o podanie jakie ilości mieszanek będą rozliczane jako 1 osobodzień

**Odpowiedź:** Jako 1 osobodzień są rozliczane tylko mieszanki z kuchni niemowlęcej bez mieszanek z dietą z kuchni centralnej ilości zgodnie z zapisem w swz.

71. Proszę o podanie średniej miesięcznej ilości pacjentów z podziałem na dzieci żywione z kuchni centralnej, na diecie łączonej oraz mieszankach mlecznych z ostatniego roku.

**Odpowiedź:** Zgodnie z załącznikiem nr 3 do wyjaśnień.

72. Proszę o wyjaśnienie czasu wprowadzania korekt ilościowych ponieważ korekty z oddziałów są przyjmowane po godzinie rozpoczęcia wydawania posiłku dla oddziału, co uniemożliwi wydawanie posiłku w wyznaczonych godzinach.

**Odpowiedź:** Korekty z oddziałów będą przekazywane przez koordynatora ds. żywienia przed wydaniem posiłków na dany oddział oraz po uzgodnieniu z Wykonawcą.

73. Proszę o podanie informacji czy zamawiający przewiduje zakup nowej zmywarki tunelowej czy wykonawca powinien uwzględnić zakup urządzenia dostosowanego do zmniejszonej powierzchni zmywalni naczyń stołowych.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wszelkie koszty związane z przeniesieniem tunelu zmywalniczego jak również jego ewentualna naprawa bądź zakup nowego tunelu leżą po stronie Wykonawcy

74. Czy zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia w trakcie remontu pomieszczeń zmywalni wydawania posiłków na naczyniach jednorazowych?

**Odpowiedź:** Tak, jeśli wystąpi taka konieczność.

75. Proszę o podanie informacji dotyczących wózka elektrycznego umieszczonego w spisie sprzętu dotyczących roku produkcji o raz czy sprzęt jest w dobrym stanie technicznym, ewentualnie kto będzie odpowiadał za zakupienie nowego urządzenia do przewożenia posiłków.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wózki akumulatorowe są już 30 letnie, częściowo sprawne lecz wymagają naprawy, brak części zamiennych. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki na poszczególne kliniki w odpowiednim czasie i temperaturze,

76. Proszę o podanie informacji kto będzie odpowiadał za zakup butelek do mieszanek mlecznych wielokrotnego użytku oraz zakup butelek jednorazowych.

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisem w swz, zakup butelek leży po stronie Wykonawcy.

77. Proszę o zmianę zapisu dotyczącą zgłaszania zapotrzebowania na mieszanki mleczne, ponieważ w SWZ punkt 15 wpisana została godzina 14.30 natomiast w punkcie 35 podano termin dostarczania posiłku (mieszanki mleczne) w godzinach 14.00-14.30.

**Odpowiedź:** W szpitalu doba mieszkankowa ustalana jest od godz. 14:00 do 14:00 dnia następnego, dlatego mieszanki mleczne należy dostarczać po godz. 14:00. Dla dzieci nowoprzybyłych należy zabezpieczyć posiłek- mieszankę, a zgłoszenie tego faktu nastąpi dopiero po przyjęciu pacjenta. Wykonawca ma obowiązek do godz. 14:30 przyjąć zgłoszenie, przygotować tę mieszankę i dostarczyć na oddział. Po godz. 14:30 zamawiający przygotowuje mieszankę we własnym zakresie.

78. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający wyrazi zgodę na zastosowanie naczyń innych niż ceramiczne posiadających atest do kontaktu z żywnością do dystrybucji posiłków.

**Odpowiedź:** Tak, jeżeli będą one bezpieczne dla dzieci.

79. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie mieszanek mlecznych wraz z posiłkami przez pracowników dystrybucji.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

80. W szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia śniadania i kolacje mają być wydawane w systemie wieloporcyjowym, czy zamawiający dopuszcza przygotowanie tych posiłków w formie poporcjowania asortymentu.

**Odpowiedź:** Śniadania i kolacje są przeważnie w formie kanapek, a wykonawca ma obowiązek oznaczyć rodzaje diet tj. podpisać, które kanapki są na daną dietę.

### **Pytania zakres dietetyczny**

#### **PYTANIA CZĘŚĆ 1**

81. Wykonawca prosi o zmianę zapisu w załączniku nr 1, pkt. 15 „*Orientacyjny stan diet na dzień następny (dotyczy klinik zabiegowych) zgłaszany będzie telefonicznie w godz. 18.00-18.30.*”. Z uwagi na charakterystykę żywienia zbiorowego, planowanie produkcji i wydawanie towaru z magazynu prosimy o zmianę godzin zgłaszania orientacyjnych stanów na godzinę 11.00-11.30. Wykonawca zaznacza, że stany te są orientacyjne i podlegają późniejszej korekcie, zgodnie z zapisem załącznika nr 1.

**Odpowiedź:** Zgodnie z SWZ stan diet, na podstawie których Wykonawca planuje produkcję Zamawiający przekazuje do godz. 9.00. Orientacyjny stan diet o godz. 18.00 przekazywany jest Wykonawcy w celu przygotowania orientacyjnej ilości śniadań na dzień następny, ponieważ na oddziałach zabiegowych dzieci dopiero po kolacji przechodzą na głodówki, jeżeli planowane są zabiegi.

82. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków Wykonawcy, który będzie dostępny na każdym oddziale ?

**Odpowiedź:** Zamawiający posiada zintegrowany system szpitalny, w którym ewidencjuje diety/ posiłki. W związku z tym nie wyraża zgody na wprowadzenie oddzielnego systemu zamawiania posiłków.

83. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie wykazu mieszanek, dodatków i diet zamawianych przez Zamawiającego w ramach kuchni mlecznej.

**Odpowiedź:** Zgodnie z SWZ Wykonawca przygotowuje mieszanki mleczne na bazie mleka początkowych i następnych oraz dietetycznych środków spożywczych przeznaczenia medycznego dostępnych na rynku. Mieszanki są produkowane zgodnie ze zleceniem lekarza. Katalog tych mleka jest otwarty. W załączeniu przekazujemy przykładowy wykaz mleka- zał. Nr 4.

84. Wykonawca zwraca się z prośbą o zmianę zapisu w załączniku nr 1, pkt 21, dotyczącego obowiązku wykazu składu potraw w jadłospisie dziennym. Takie rozwiązanie sprawi, że jadłospis nie będzie czytelny dla pacjenta. Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. nie ma jednej ściśle określonej formy, w jakiej pacjent powinien być informowany o składzie potraw. Wykonawca przekaze na każdą klinikę papierową wersję „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę.

**Odpowiedź:** Wyrażamy zgodę na przekazanie na każdą klinikę „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będą wyszczególnione alergeny oraz oddzielnie jadłospisy.

85. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie jadłospisów 14-dniowych? Taki okres czasu jest najbardziej optymalny pod względem bilansowania diet biorąc pod uwagę wartość kaloryczną oraz odżywczość diet, a także umożliwia nieco precyzyjniej zachować urozmaicenie posiłków. Taki sposób współpracy jest pomyślnie wykorzystywany we współpracy z Klientami.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę.

86. Na podstawie załącznika 1. Szczegółowego Opisu Zamówienia Wykonawca dobrze rozumie, że na podstawie 22. pkt dietetyk wykonawca opracowuje diety indywidualne w niedziele, święta i dni wolne od pracy bez konieczności wykazywania ich w dziennym jadłospisie?

**Odpowiedź:** Tak.

87. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, jakie informacje powinny być zawarte na karcie dietetycznej dołączonej do każdej tacy termoizolacyjnej do obiadu?

**Odpowiedź:** Każda karta na tacy obiadowej powinna zawierać rodzaj diety. Inne informacje typu: dane pacjenta, skład, wartość energetyczna posiłku, ilość wymienników węglowodanowych- w zależności od diety i zlecenia z oddziału.

88. W związku z przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych, Wykonawca zwraca się z prośbą o zmianę zapisu w załączniku nr 1, pkt. 2., tak by diety indywidualne były opisywane nazwą diety, a nie nazwiskiem.

**Odpowiedź:** Diety indywidualne muszą być szczegółowo opisane by nie było pomyłek w wydawaniu

89. Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jaki sposób będą rozliczane produkty spożywcze dostarczane na Klinikę Gastroenterologii, Hepatologii, Żywienia i Alergologii z Pododdziałem Pulmonologii, niezbędne do wykonania testów pokarmowych?

**Odpowiedź:** W ramach dodatków do diet bez oddzielnego rozliczenia

90. Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakich sytuacjach jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego.

**Odpowiedź:** jeśli nie będzie spełniać kryteriów zamówienia

91. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w przypadku diet indywidualnych i cukrzycowych, lekarz prześle tylko i wyłącznie zalecenia, a za ułożenie jadłospisu odpowiada dietetyk Wykonawcy. W innym przypadku nie ma możliwości oszacowania kosztów diet indywidualnych i poprawnego skalkulowania oferty.

**Odpowiedź:** Diety indywidualne w dni pracujące układa dietetyk szpitalny zamawiającego

92. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że tylko dieta podstawowa powinna być rozróżniona pod względem grup wiekowych ?

**Odpowiedź:** Tak, ze względu na różne zapotrzebowanie energetyczne

93. Wykonawca prosi o wyjaśnienie czym różni się dieta papkowata od diety miksowanej?

**Odpowiedź:** Dieta miksowana wymaga zmiksowania wszystkich składników posiłku, natomiast dieta papkowata tylko tych, które stanowią problem w żuciu i połykaniu.



94. Wykonawca prosi o określenie jakie wartości energetyczne powinny mieć poszczególne diety.

**Odpowiedź:** Dieta ogólna standardowo – 2065 kcal, Diety indywidualne – na zlecenie lekarza

95. Wykonawca prosi o określenie do jakiego poziomu powinien być ograniczony tłuszcz w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu?

**Odpowiedź:** W zależności od zlecenia lekarza, opis diety w wykazie diet.

96. Wykonawca prosi o określenie do jakiego poziomu powinno być ograniczone białko w diecie łatwo strawnej niskobiałkowej?

**Odpowiedź:** W zależności od zlecenia lekarza, opis diety w wykazie diet.

97. Wykonawca prosi o określenie do jakiego poziomu powinno być podwyższone białko w diecie wysokobiałkowej?

**Odpowiedź:** W zależności od zlecenia lekarza, opis diety w wykazie diet.

98. Wykonawca prosi o określenie jaką wartość energetyczną powinna mieć dieta wysokoenergetyczna?

**Odpowiedź:** W zależności od zlecenia lekarza, opis diety w wykazie diet.

99. Wykonawca prosi o określenie jaką wartość energetyczną powinna mieć dieta niskoenergetyczna?

**Odpowiedź:** Standardowa dieta niskokaloryczna na 1200 kcal i 1500 kcal, indywidualnie na zlecenie lekarza

100. Wykonawca prosi o wykreślenie zapisu w Załączniku nr 2 Wykaz i charakterystyka diet, pkt 9 Dieta wysokoenergetyczna, dotyczącego planowania diety dla pacjentów onkologicznych zgodnie z indywidualnym życzeniem pacjenta. Realizowana usługa, jest usługą żywienia zbiorowego opartą na zaleceniach IŻŻ. Pacjent nie posiada specjalistycznej wiedzy dietetycznej. Wykonawca zwraca również uwagę, że nie ma możliwości poprawnej kalkulacji takiej diety.

**Odpowiedź:** Dieta dla pacjentów onkologicznych jest również dietą indywidualną, ustalana z pacjentem po konsultacji dietetycznej z lekarzem prowadzącym.

101. Wykonawca prosi o doprecyzowanie czym różni się dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) od diety z ograniczeniem cukrów prostych ?

**Odpowiedź:** Dieta cukrzycowa jest dietą opracowaną indywidualnie dla pacjenta opartą o wymienniki węglowodanowe i wymienniki białkowo – tłuszczowe, dotyczy pacjentów z cukrzycą typu 1.

102. Wykonawca prosi o określenie jakich dodatków cukierniczych wymaga Zamawiający w Środę Popielcową oraz w Wielki Piątek?

**Odpowiedź:** W Środę Popielcową i w Wielki Piątek zamawiający nie wymaga innych dodatków cukierniczych niż te ujęte w jadłospisie bieżącym.

103. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dodatkowo innych propozycji, które są źródłem białka, do śniadania i kolacji prócz wymienionych w załączniku nr 2. (Opis Szczegółowy Wymaganych Diet) Schemat Jadłospisu?

**Odpowiedź:** Po uzgodnieniu z zamawiającym.

104. Na podstawie załącznika nr 2. (Opis Szczegółowy Wymaganych Diet) Schemat Jadłospisu, planowanie zupy mlecznej nie jest wymagane każdego dnia?

**Odpowiedź:** Na życzenie pacjenta

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

**Odpowiedź:** Zgodnie z indywidualną dietą.

106. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dodatkowo innych propozycji do śniadania i kolacji prócz wymienionych w załączniku nr 2. (Opis Szczegółowy Wymaganych Diet) Schemat Jadłospisu?

**Odpowiedź:** Po uzgodnieniu z zamawiającym

107. Wykonawca prosi o doprecyzowanie kogo dotyczy dożywianie określone w załączniku nr 2 Schemat Jadłospisu? W jakiej ilości, Zamawiający wymaga tych produktów ?

**Odpowiedź:** Dożywianie jest dostarczane zbiorowo na każdy oddział. Ilość zależy od liczby pacjentów, średnio około 0,5-1 bochenek chleba + 100g masła+ 100g dżemu.

108. Wykonawca prosi o określenie jakie wartości energetyczne diety wymaga Zamawiający dla grupy dzieci 7-13 lat i powyżej 13 lat. Według aktualnych Norm żywienia dla populacji Polski, takie przedziały wiekowe nie istnieją.

**Odpowiedź:** Kaloryczność diety podstawowej dla dzieci 7-13 lat to 2065 kcal, a dla dzieci powyżej 13 roku życia ze względu na zwiększone zapotrzebowanie – 2500 kcal.

## **PYTANIA CZĘŚĆ 2**

109. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie sałaty zielonej w ilości 25g ze względu na jej objętość zamiast 50g na podstawie Załącznika nr. 4 Wymagana Minimalna Gramówka Produktów i Potraw Gotowych?

**Odpowiedź:** Ilość surówki winna wynosić 120 g, w związku z objętością zielonej sałaty wymagana minimalna gramówka została obniżona do 50g. Zamawiający nie dopuszcza planowania sałaty zielonej w ilości 25g

110. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że jadłospis musi zawierać dobową wartość kaloryczną, ilość białka, tłuszczów i węglowodanów na podstawie 3. pkt Załącznika 4. Wymagania Stawiane przez Zamawiającego?

**Odpowiedź:** Tak

111. Prosimy o modyfikację zapisu pkt 4. Załącznika 4. Wymagania Stawiane przez Zamawiającego na:  
*W przypadkach szczególnych, na zlecenie lekarza, ma być wyliczona i podana wartość kaloryczna oraz ilość białka, tłuszczu, węglowodanów oraz innych wartości, np. takich jak: sód, potas, wymienniki węglowodanowe danego posiłku za wyjątkiem witamin i soli mineralnych (wyłączając sód) przez dietetyka działu żywienia Wykonawcy.*  
Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o wartości odżywczej witamin i soli mineralnych, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli - "Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."

**Odpowiedź:** Zamawiający modyfikację zapisu pkt 4. Załącznika 4. Wymagania Stawiane przez Zamawiającego na:  
*W przypadkach szczególnych, na zlecenie lekarza, ma być wyliczona i podana wartość kaloryczna oraz ilość białka,*

*tluszczu, węglowodanów oraz innych wartości, np. takich jak: sód, potas, wymienniki węglowodanowe danego posiłku za wyjątkiem witamin i soli mineralnych (wyłączając sód) przez dietetyka działu żywienia Wykonawcy.*

112. Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu w załączniku nr 4. Wymagania stawiane przez Zamawiającego pkt. 5: „W przypadku zlecenia lekarza wyliczenia wymienników węglowodanowych posiłek musi być ważony.” W którym momencie posiłek ma być ważony ? Na etapie produkcji czy na etapie dystrybucji?

**Odpowiedź:** Składowe posiłku winne być ważone na etapie dystrybucji tak, aby dana gramatura posiłku była zgodna z gramaturą jadłospisu i miała odpowiednią ilość wymienników węglowodanowych.

113. Wykonawca prosi o doprecyzowanie z jakiej diety powinien być przygotowany dodatkowy posiłek przeznaczony do oceny organoleptycznej Zamawiającego ?

**Odpowiedź:** Posiłek do oceny organoleptycznej wskazuje wcześniej dietetyk Zamawiającego.

114. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dodatkowo innych propozycji, które są źródłem białka, do śniadania i kolacji prócz wymienionych w załączniku nr 4. Wymagania Dotyczące Posiłków?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza inne propozycje zaakceptowane wcześniej przez dietetyka Zamawiającego.

115. Na podstawie Załącznika nr 4. Opis Szczegółowy Wymaganych Diet Zamawiający wymaga by dieta podstawowa mieściła się w przedziale wartości energetycznej 2000 - 2200 kcal, To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. 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).** Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniami IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

**Odpowiedź:** Zamawiający zgadza się na zmianę kaloryczności diet na kaloryczność zgodną z wymaganiami Sanepidu – 2030 kcal dla diety podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji.

116. Na podstawie Załącznika nr 4. Opis Szczegółowy Wymaganych Diet Zamawiający wymaga by dieta podstawowa mieściła się w przedziale wartości energetycznej 2000 - 2200 kcal Zamawiający wymaga by każdego dnia dieta mieściła się w tych normach. Prosimy o modyfikację tego zapisu, który jest sprzeczny z IŻŻ, ponieważ zgodnie z „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalu” pod red. Jana Dzieniszewskiego wg. których to:” Z uwagi na dość dużą zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się , że stosowane w żywieniu zbiorowym jadłospisy powinny być bilansowane nie codziennie , lecz w dłuższych przedziałach czasowych np. raz na tydzień, 10 lub 14 dni. Prosimy o zmianę zapisu zgodnie z zaleceniami IŻŻ.

**Odpowiedź:** Jadłospis winien być bilansowany na 10 dni.

117. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że podanie zupy rosółowej z makaronem do kolacji dla diety cukrzycowej nie jest konieczne, jeżeli dieta jest zbilansowana poprawnie pod względem energetycznym i odżywczym?

**Odpowiedź:** Podanie zupy rosółowej do kolacji dla diety cukrzycowej nie jest konieczne, jeżeli dieta jest zbilansowana pod względem energetycznym i odżywczym.

118. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na podstawie Załączniku nr 4. Opis Szczegółowy Wymaganych Diet w diecie diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów do obiadu należy planować tylko ziemniaki? Jeśli nie prosimy o modyfikację zapisu, zgodnie z IŻŻ w omawianej diecie dopuszcza się planowania gruboziarnistych kasz, razowych makaronów.

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza planowanie innych produktów, takich jak kasze gruboziarniste i razowe makarony. W Opisie Szczegółowym Wymaganych diet wymienione jest, iż w momencie gdy są zaplanowane ziemniaki, winne one być nietłuczone, nie dopuszcza się ziemniaków tłuszczonych, pure ze względu na wysoki indeks glikemiczny.

119. Czy Wykonawca na podstawie Załączniku nr 4. Opis Szczegółowy Wymaganych Diet w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dopuszcza planowanie produktów nabiałowych typu kefir, maślanka, jogurt, serek homogenizowany do II śniadania i podwieczorka?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dopuszcza produktów nabiałowych do II śniadania i podwieczorka w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów ze względu na to, że z oddziałów napływają informacje o konieczności minimalizacji nabiału w tej diecie, gdyż pacjenci z cukrzycą często mają wahania glikemii po tych produktach.

120. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków Wykonawcy, który będzie dostępny na każdym oddziale ?

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisem w swz.

121. 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 ?

**Odpowiedź:** Zamawiający zabrania wykorzystywania tylko konserw mięsnych- konserwy warzywne oraz rybne są dopuszczone.

**KIEROWNIK**  
**Sekcji Zamówień Publicznych**

*[Podpis]*  
**mgr Iwona Kisiel**