



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ
ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
W PRZYSUSZE**

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha

e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl

Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

tel. (0-48) 383-35-05

fax. (0-48) 383-35-04

Znak sprawy: 01/ZP/2022

Przysucha, 26.04.2022 r.

Do wszystkich Wykonawców biorących udział w postępowaniu

WYJAŚNIENIA ZWIĄZANE Z TREŚCIĄ SWZ

Na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019 poz. 2019 ze zm.) Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Przysusze przedstawia treść pytań i udzielonych odpowiedzi dotyczących treści SWZ w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp) na realizację zadania pn. :

„Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu oraz Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Przysusze (w systemie cateringowym)” - 01/ZP/2022

1. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?

Odpowiedź:

Cena jednego osobodnia brutto wynosi 13,00 zł

Cena jednego osobodnia netto wynosi 12,04 zł

Firma realizująca zamówienie: Mała Gastronomia „U Eli” Elżbieta Habera, ul. Szkolna 7, 26-400 Przysucha

2. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres Kwiecień 2021 – Marzec 2022 z rozbiciem na poszczególne oddziały

Odpowiedź: Zamawiający nie prowadzi takiej statystyki.

3. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Uzasadnienie: Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ
ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
W PRZYSUSZE**

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

4. Zwracamy się z prośbą o wyrażenie zgody na łączenie dostarczenia posiłków obiad – kolacja zmniejszy to koszty transportu co ma znaczący wpływ na cenę jednostkową osobodnia.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

5. Czy brudne pojemniki GN-y oraz termoporty mogą być odbierana po dostarczeniu następnego posiłku?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza

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

Odpowiedź: Tak

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

Odpowiedź: Wykonawca będzie ponosił koszty naprawy wind tylko w przypadku uszkodzenia z winy złego użytkownika przez Wykonawcę.

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

Odpowiedź: Tak

9. 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.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

10. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający o 5% wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

11. Czy Zamawiający dopuszcza zamawianie posiłków w formie elektronicznej przez udostępniony portal internetowy?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

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

Odpowiedź: Szpital Przysucha - 2 kuchenki oddziałowe I i II piętro, ZOL w Borkowicach – jedna kuchenka oddziałowa na parterze.

13. Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SWZ?

Odpowiedź: Tak



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ W PRZYSUSZE

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

14. Czy na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe. Czy w kuchenkach oddziałowych znajdują się kuchenki mikrofalowe do podgrzania posiłków dla pacjentów diagnostycznych.

Odpowiedź: Tak

15. Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały

Odpowiedź: Tak

16. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że odpady po posiłkach podawanych w naczyniach jednorazowych dla pacjentów skażonych, traktowane jako odpad medyczny, będą utylizowane przez Zamawiającego wraz z odpadami pochodzącymi z oddziałów zakaźnych

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza

17. W związku z postępowaniem przetargowym wskazujemy na problem odpadów. Przede wszystkim odpady w przedmiotowym zamówieniu wytwarzane są na terenach nieruchomości Zamawiającego, a co za tym idzie to on powinien wyposażyć nieruchomość w pojemniki służące do odbioru odpadów komunalnych, których ilość i pojemność jest dostosowana do ilości wszystkich odpadów wytworzonych na terenie nieruchomości oraz powinien przekazać firmę wyłonioną w postępowaniach zgodnie z Prawem, gdyż on jest twórcą odpadu. Zaznacza to ewidentnie pismo MPO w załączeniu. Podajemy również przykład: w przypadku zamówienia posiłków na telefon np. pizzeria, posiłek dostarczany jest w formie cateringu, ale za utylizację opakowania odpowiada wytwórca odpadu czyli konsument/klient utylizując samodzielnie opakowanie z odpadem, firma cateringowa nie wraca po zużyte opakowanie. Ponownie zaznaczamy, iż po odbytych licznych kontrolach dotyczących gospodarowania odpadami komunalnymi, przeprowadzanymi przez Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania Sp. z o.o., jak również Straż Miejską, zmuszeni zostaliśmy do weryfikować przyszłe umowy w zakresie gospodarki odpadami. Bardzo prosimy o zmianę zapisów projektu umowy, gdyż zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm. oraz ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm. odpady komunalne w tym opakowania jednorazowe i odpady pokonsumpcyjne muszą zostać odebrane w miejscu wytworzenia odpadu tj. miejscu, w którym posiłek został skonsumowany. Pragniemy zaznaczyć, że zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny” Odnosząc się do wyżej wymienionego przepisu to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. Zaznaczamy, również, iż Szpital posiada umowy na odbiór odpadów z firmami odpowiednio uprawnionymi do tego, gdzie koszt odbioru dodatkowego odpadu będzie niższy niż w przypadku zawierania umowy o odbiór odpadów przez Wykonawcę. Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami oraz ze względów ekonomiczno-gospodarczych - Obniży to koszt usługi żywienia

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ
ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
W PRZYSUSZE**

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

18. Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakość i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków ?

Odpowiedź: SWZ odnoszą się do zagadnień opisanych w pytaniu - odsyłamy do § 5 umowy (załącznik nr 2 do SWZ) zarówno co do jakości posiłków jak również reklamacji

19. Zgodnie z rozdziałem 5. Pkt. 11 SWZ W przypadku pacjentów objętych reżimem sanitarnym Wykonawca zapewni (na zgłoszenie) posiłki w zestawie jednorazowym. Szacowana ilość zestawów jednorazowych opakowań dla pacjentów objętych reżimem sanitarnym miesięcznie wynosi 15szt. Powyżej 15 szt. zestawów opakowań jednorazowych dostarczonych z posiłkami miesięcznie, Wykonawca może doliczyć do ceny posiłku cenę zestawu jednorazowego, która nie może przekraczać kwoty 2zł brutto Mając na uwadze znaczną dysproporcję kosztu przygotowania posiłku dla pacjenta niezakaźnego i zakaźnego związaną z koniecznością jednostkowego pakowania posiłku prosimy o rozbicie wyceny osobodnia w formularzu ofertowym 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. Zwracamy uwagę że koszt kompletu opakowań (Śniadanie , Obiad, Kolacja) dla jednego pacjenta w obecnej chwili to koszt ok 3,50 netto/ 4,31 brutto dlatego zwracamy się z prośbą o zwiększenie kwoty z 2,00 brutto na 4,31 brutto

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza zwiększenie ceny zestawu jednorazowego, która nie może przekraczać kwoty 4,31 zł brutto.

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

Odpowiedź: Tak

21. Prosimy o podanie przewidywanego przez Zamawiającego zapotrzebowania na naczynia jednorazowego dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

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

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

23. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza

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

Odpowiedź: Tak

25. W jakiej formie jest wydawany posiłek?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ
ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
W PRZYSUSZE**

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

26. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie za zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawy z oddziałów ?

Odpowiedź: Zgodnie z §5 pkt.1 wzoru umowy stanowiącej załącznik nr 2 do SWZ

27. Czy szpital jest przewidziany do otwarcia oddziałów covidowych ?

Odpowiedź: Na chwilę obecną Zamawiający nie posiada takiej informacji, decyzję o ewentualnym przekształceniu oddziału wydaje Wojewoda.

28. Czy Zamawiający posiada wózki bieżące, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SIWZ, i w jakim stanie technicznym są .

Odpowiedź: Nie

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

Odpowiedź: Zamawiający w chwili obecnej nie przewiduje dodatkowych kosztów

30. Czy istnieją bariery architektoniczne w dostarczeniu posiłków do pacjentów? Prosimy o dokładne rozpisanie drogi transportowej posiłków w poszczególnych budynkach do pomieszczeń dystrybucji np. windy, schody, podjazdy?

Odpowiedź: Brak barier architektonicznych. Dostarczanie posiłków do: Szpital Przysucha - 2 kuchenki oddziałowe I i II piętro, ZOL w Borkowicach – jedna kuchenka oddziałowa na parterze.

31. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobistego żywienia pacjenta?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich informacji

32. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie art.462 ust. 2 P.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza interpretację wykonawcy w zakresie wskazania nazw podwykonawców.



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ W PRZYSUSZE

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza (warunek-nowe miejsce produkcyjne będzie spełniać wymogi podane w SWZ)

34. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycja poniżej: Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez: 1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części, 2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych, 3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odpowiedź: Umowa bez zmian

35. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. 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 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone 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.

Odpowiedź: Umowa bez zmian

36. Zgodnie z nową ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, umowa w sprawie zamówienia publicznego zawierana pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą powinna być zrównoważona. Konstruowana przez Zamawiającego umowa nie powinna być jednostronnie kształtowana, natomiast powinna być przygotowana proporcjonalnie do praw i obowiązków obu stron. Z tego względu wnosimy o równe traktowanie Wykonawcy i zmianę zapisu w projekcie umowy stanowiącym załącznik 2 do SWZ §8 ust. 5 „ łączna wysokość kar umownych, których może dochodzić Wykonawca i Zamawiający nie może przekroczyć 10% ceny brutto umowy



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ W PRZYSUSZE

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

wskazanej w §4 ust. 3". Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej.

Odpowiedź: Umowa bez zmian

37. Zamawiający uwzględnił we wzorze umowy klauzule waloryzacyjne, natomiast nie uwzględnił klauzuli dotyczącej waloryzacji wynagrodzenia o wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów, w szczególności wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na dany rok. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorze umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów, w szczególności wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalone na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym”. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego. Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi.

Odpowiedź: Umowa bez zmian

38. Ze względu na konieczność zapewnienia ciągłości usług żywienia pacjentów Zamawiającego oraz na obecną sytuację, która związana jest z realnym zagrożeniem COVID-19, wnosimy o konieczne posiadania kuchni zastępczej do 60 minut od siedziby Zamawiającego, mierzona za pomocą „google maps” po drogach publicznych. Obecna sytuacja wymaga od zamawiających zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z jednego z zakładów. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków. W innym wypadku dostawa posiłków zostanie wstrzymana przez stację sanitarno epidemiologiczną. Czy wykonawca powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią zastępczą oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

39. Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu. Zgodnie z art. 112 ust.1 Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia. Zamawiający wskazał w SWZ, iż średnia ilość posiłków dziennie wynosi 81. Dlatego wnosimy o zmianę spełnienia warunku udziału w postępowaniu poprzez dodanie zapisu: „Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązany jest wykazać się wykonaniem lub wykonywaniem w okresie ostatnich trzech lat, a



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ W PRZYSUSZE

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie co najmniej 1 usługą w zakresie zbiorowego żywienia szpitalnego dla co najmniej 80 żywionych dziennie przez okres co najmniej 12 miesięcy, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączenia dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie”

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

40. Zamawiający zgodnie z § 5 umowy pkt. 5 wymaga Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o zasady GMP/GHP, systemu HACCP oraz zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności, a także zgodnie z procedurami Sanepidu oraz BHP. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający na potwierdzenie powyższego wymaga załączenia do oferty certyfikatu potwierdzającego wdrożenie HACCP.

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga załączenia do oferty certyfikatu.

41. W Specyfikacji Warunków Zamówienia, pkt 5. Opis Przedmiotu Zamówienia, Zamawiający określił wartość energetyczną diet powyżej zalecanej normy. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikacje kaloryczności i ustalenie jej na poziomie około 2000 kcal zgodnie z rekomendacjami Instytutu Żywności i Żywienia?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

42. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały 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?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

43. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że diety powinny być bilansowane 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.?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

44. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco : śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

45. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ W PRZYSUSZE

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

46. 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.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza

47. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesięcznych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

48. 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?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

49. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

50. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

51. Czy na podstawie Specyfikacji Warunków Zamówienia, pkt 5. Opis Przedmiotu Zamówienia, podpunkt 4., Zamawiający wymaga by codziennie w każdej diecie planować do obiadu dodatkowo deser?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

52. Na podstawie Specyfikacji Warunków Zamówienia, pkt 5. Opis Przedmiotu Zamówienia, podpunkt 4., Zamawiający określił, że drugie danie ma być mięsne. Wnosimy o modyfikację zapisu i umożliwienie planowania obiadów jarskich zawierających pełnowartościowe białko zwierzęce celem ograniczenia podaży mięsa do 0,5kg/tygodniowo zgodnie z zaleceniami IŻŻ.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

53. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie warzyw mrożonych szczególnie w okresie jesiennozimowym w ramach urozmaicenia? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZESPÓŁ
ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
W PRZYSUSZE**

Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha tel. (0-48) 383-35-05
e-mail: sekretariat@spzzozprzysucha.pl fax. (0-48) 383-35-04
Adres internetowy (URL): <http://www.spzzozprzysucha.pl>

w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza

54. Czy Zamawiający dopuszcza opracowanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza

55. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga wysyłanie diet wraz z ich dobową wartością odżywczą?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

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

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

57. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że na podstawie Specyfikacji Warunków Zamówienia, pkt 5. Opis Przedmiotu Zamówienia, podpunkt 8., Zamawiający wymaga by do drugich dań planować warzywa w postaci surówek lub sałatek lub warzyw gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza

58. Czy Zamawiający wymaga planowanie codziennie zup mlecznych?

Odpowiedź: Tak

59. Czy Zamawiający wymaga planowanie zup mlecznych w dietach cukrzycowych? Ze względu na ich wysoki indeks glikemiczny nie zaleca się uwzględnienia tego typu propozycji w dietach z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

60. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że wymienione diety przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia, pkt 5. Opis Przedmiotu Zamówienia, podpunkt 2., mają być 3-posiłkowe?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ