



Łódź, dnia 27.11.2024 r.

**Do wszystkich zainteresowanych**

**Dotyczy: postępowania na usługi społeczne 161/US/ZP/U/2024 – całodobowe żywienie pacjentów oraz posiłki profilaktyczne dla USK nr 2 UM w Łodzi w formie cateringu**

W związku z nadesłanymi pytaniami do SPZOZ Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego nr 2 Uniwersytetu Medycznego w Łodzi, dotyczącymi SWZ, na podstawie art. 135 ust. 2 i ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 – j.t. ze zm.) Zamawiający udziela następujących odpowiedzi:

**1. Zamawiający w rozdz. XVI pisze: „OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

kryterium ranga

Cena - 60%

Urozmaicenie posiłków - 40%

Jest: (...)

Urozmaicenie posiłków <U> – punktowane według oświadczenia wykonawcy w podanym poniżej zakresie i obliczane wg wzoru

$$U = (\Sigma PU / 40) \times 100 \times \text{ranga}$$

$\Sigma PU$  – suma podkryteriów określonych poniżej składających się na kryterium „urozmaicenie posiłków”, 40 – maksymalna liczba punktów jaką może być przyznana ofercie

I.p.	podkryterium	wariant		liczba punktów
1	Wędlina wysokogatunkowa- np. szynka wieprzowa, polędwica (maksymalnie 300 g w tygodniu) dotyczy wszystkich diet	<b>A</b>	w tygodniu 200g	4 pkt
		<b>B</b>	w tygodniu 250g	8 pkt
		<b>C</b>	w tygodniu 300g	12 pkt
2	Zupa obiadowa w ciągu tygodnia nie może się powtórzyć (dotyczy diety ogólnej)	<b>A</b>	5 x w tygodniu inna zupa	2 pkt
		<b>B</b>	7 x w tygodniu inna zupa	4 pkt
3	Brokuł gotowany jako jarzynka do obiadu (maksymalnie 2 x w tygodniu) dotyczy diet innych niż ogólna	<b>A</b>	1 x w tygodniu	2 pkt
		<b>B</b>	2 x w tygodniu	4 pkt
4	Ryż z pełnego ziarna/ kasza gryczana (maksymalnie 2x w dekadzie) dotyczy diety ogólnej	<b>A</b>	1 x w dekadzie	2 pkt
		<b>B</b>	2 x w dekadzie	4 pkt
5	Podwieczorek (maksymalnie 3x w tygodniu)	<b>A</b>	1x w tygodniu	2 pkt
		<b>B</b>	2x w tygodniu	4 pkt
		<b>C</b>	3x w tygodniu	6 pkt
		<b>D</b>	3x w tygodniu w tym 2x od poniedziałku do piątku	8 pkt
6	Świeże owoce inne niż jabłka dotyczy diety ogólnej i tych diet w których dane owoce nie są wykluczone	<b>A</b>	1 x w tygodniu	2 pkt
		<b>B</b>	2x w tygodniu	4 pkt
		<b>C</b>	3 x w tygodniu	8 pkt

Minimum dla każdego z podkryteriów, jako wymagana ilość, zostało opisane w załączniku nr 1a rozdział II pn. „Opis przedmiotu zamówienia – dotyczący jadłospisu”.

Wyroki Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20 oraz z dnia 23 czerwca 2021 r., sygn. XXIII Zs 35/21 – wprowadziły nową praktykę wykonawców i zamawiających. Sąd zwrócił uwagę na negatywny proceder, który się wykształcił: Deklaracje wykonawców nieweryfikowalne na moment oceny ofert pozwalały wykonawcom uzyskać punkty przesądzające o wyborze ich oferty, jako najkorzystniejszej. Weryfikowanie rzetelności deklaracji wykonawcy dopiero na etapie realizacji zamówienia, powodowało, że inni wykonawcy byli już pozbawieni możliwości jego realizowania. Powodowało to brak przejrzystości postępowań i naruszenie uczciwej konkurencji. Tym samym poglądy doktryny sprzed wydania ww. wyroków należy uznać za nieprawidłowe.

Zatem tak opisane kryterium przez Zamawiającego jest nie zgodne z wyrokami SO w Warszawie. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert.

www.usk2.lodz.pl



W związku z powyższym wnosimy o zmianę i wprowadzenie dokumentu weryfikującego w/w kryteria na etapie składania ofert tj.: na potwierdzenie powyższego kryterium do oferty należy dołączyć przykładowe jadłospisy dekadowe: dla diety podstawowej oraz dla diety łatwostrawnej z podaniem gramatury produktów/potrav wchodzących w skład posiłków uwzględniający wymogi z zał. nr 1a, 1 b i 8 do SWZ.

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i wzorem umowy, Zamawiający podtrzymuje zapisy.**

2. Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Zamawiający w SWZ opisuje szczegółowe wymagania dotyczące usługi żywienia, w tym m.in., wymóg, iż wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

**Odpowiedź: Wymagane dokumenty są wymienione w rozdziale VI i IX SWZ i ogłoszeniu.**

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

**Odpowiedź: Tak, +/- 10%**

4. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej na śniadanie także w diecie cukrzycowej?

**Odpowiedź: Nie.**

5. Czy kawę mleczną lub kakao niedzielę Wykonawca ma także planować dla diety cukrzycowej i łatwostrawnej?

**Odpowiedź: Na dietę cukrzycową herbata, na dietę łatwostrawną kawa mleczna.**

6. Prosimy o potwierdzenie, iż na dietę cukrzycowa Wykonawca winien planować pieczywo zgodnie z ta dietą tj. razowe, pełnoziarniste.

**Odpowiedź: Tak.**

7. Prosimy o potwierdzenie, iż do posiłków głównych tj. śniadanie, obiad, kolacja Wykonawca ma serwować dodatek warzywny i/lub owocowy.

**Odpowiedź: Tak.**

8. Prosimy o potwierdzenie, iż dodatków typu ketchup, musztarda Wykonawca nie musi planować codziennie, tylko do dań do nich pasujących.

**Odpowiedź: Tak.**

9. Prosimy o potwierdzenie, iż niezbędnymi dodatkami do śniadań i kolacji są warzywo(a) i/lub owoc(e).

**Odpowiedź: Tak.**

10. W związku z wymogiem serwowania min. 1 x na dekadę na kolację potrawy na ciepło prosimy o podanie przykładowych dopuszczonych przez Zamawiającego dań, które można serwować w diecie łatwostrawnej i cukrzycowej.

**Odpowiedź: chodzi o potrawy tzw. „gotowane” mogą być na zimno i na ciepło, przykładowe potrawy to np. pasta mięsna, kurczak w galarecie.**

11. W zał. nr 1b do SWZ Zamawiający podał zapotrzebowanie kaloryczne większości bez przedziałów i odchyień np. diet ogólna, łatwostrawna 2000 kcal. Prosimy o podanie przedziału wymaganej kaloryczności lub dopuszczenie +/-10% od podanych wartości.

**Odpowiedź: dopuszczamy odchylenie +/- 10%.**

12. Zamawiający w rozdz. XVI w kryterium Urozmaicenie posiłków jako jeden z punktów wymienia „Podwieczorek (maksymalnie 3x w tygodniu)”. Prosimy o informację, czy aby otrzymać maksymalną ilość punktów Wykonawca deklaruje i ma podawać podwieczorek 3 x w tygodniu dla wszystkich diet?

**Odpowiedź: Tak, za wyjątkiem diety cukrzycowej.**

13. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności, 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: Tak.**

14. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej.

**Odpowiedź: zgodnie z załącznikiem Nr 9.**

15. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie procentowego udziału pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą. Informacje te są niezbędne do prawidłowego przygotowania oferty i zapewnienia optymalnego bilansowania posiłków.

**Odpowiedź: Dieta ogólna ok. 40%, dieta łatwostrawna ok. 30%, dieta cukrzycowa ok. 15%, inne diety 15%.**

16. Wykonawca wnosi o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych, np. dwutygodniowych. Przyjętym standardem jest odchylenie na poziomie +/- 10%.

**Odpowiedź: dopuszczamy odchylenie +/- 10%.**

17. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego?

*Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewni pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.*

**Odpowiedź: Nie.**

18. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zleceniodawca dopuszcza planowanie jadłospisów 14-dniowych? Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

**Odpowiedź: Tak.**

19. Wykonawca wnosi o, aby Zamawiający wprowadził zapis, zgodnie z którym w przeciągu 14 dni w jadłospisie znajdowałyby się: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2 razy ryba, 2 razy obiad półmięsny, 3 razy mięso w kawałku, 1 raz ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2 razy gulasz lub potrawka, 2 razy mięso mielone. Proponowane zmiany pozwolą spełnić zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ) oraz zwiększą atrakcyjność i różnorodność jadłospisów.

**Odpowiedź: Nie, zgodnie z SWZ.**

20. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający dopuszcza planowania produktów typu jogurtu, kefiru, serków homogenizowanych, maślanek, itp. w opakowaniach jednostkowych w zamian za sztukowane w opakowaniach jednostkowych pakowanych fabrycznie? Pod względem jakości serwowanych potraw nie ma to znaczenia natomiast niewątpliwie wpłynie na wysokość wsadu i cenę całkowitą usługi.

**Odpowiedź: Tak.**

21. Wykonawca wnosi o dodanie zapisu dotyczącego określenia czasu na ewentualne uwagi i sugestie Zamawiającego. Proponujemy, aby czas na zgłaszanie uwag wynosił do 3 dni roboczych przed realizacją jadłospisu.

**Odpowiedź: Nie, zgodnie z SWZ.**

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

**Odpowiedź: Nie.**

23. Wykonawca wnosi o zmianę zapisu w (Załącznik nr 8 do SWZ) w odniesieniu do gramatury produktów. Wykonawca wnioskuje o zmniejszenie gramatury masła z 20 g na 15 g. Przy takich gramaturach będziemy w stanie spełnić założenia dotyczące wartości odżywczej całodziennego zapotrzebowania. W przeciwnym razie normy wartości odżywczych, określone przez Zamawiającego w wyżej wymienionym Załączniku, zostaną znacząco przekroczone, co uniemożliwi spełnienie założeń.

**Odpowiedź: Nie.**



24. Czy Zamawiający dopuszcza planowania produktów typu: dżem, powidła w opakowaniach jednostkowych w zamian za sztukowane w opakowaniach jednostkowych pakowanych fabrycznie? Pod względem jakości serwowanych potraw nie ma to znaczenia natomiast niewątpliwie wpłynie na wysokość wsadu i cenę całkowitą usługi oraz zmniejszenie ilości odpadów.

**Odpowiedź: Tak**

25. Zamawiający w (Załącznik 1a SWZ) punkcie II, podpunkt 17, powołuje się na stosowanie się do dziennych racji pokarmowych. Wykonawca zwraca się z prośbą o eliminację wymogu, ponieważienne racje pokarmowe nie obowiązują od 2008 roku.

**Odpowiedź: Nie.**

26. Wykonawca wnosi o wykreślenie z (Załącznika 1 b SWZ) pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmienionej konsystencji przeznaczonej do żywienia przez sondę lub zgłębnik. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie Zarządzenie Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r. 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 skierowane jest na poprawę 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.

**Odpowiedź: Nie.**

27. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie on niezgodny z zaleceniami IŻŻ oraz zapisami SIWZ/OPS?

**Odpowiedź: Tak.**

28. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w pkt. 2 (Załącznika nr 1a SWZ) zapisu określającego inne dni o charakterze świątecznym w roku kalendarzowym poza wymienionymi.

**Odpowiedź: Załącznik 1a SWZ pkt 2 nie ma takiego zapisu.**

29. Proszę o podanie ilości wydanych posiłków w podziale na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za okres Listopad 2023 – Październik 2024 informacja ta jest niezbędna do prawidłowej kalkulacji ceny, gdyż daje obraz na temat realnej liczby wydanych posiłków na terenie Szpitala

**Odpowiedź:**

- Dla Pakietu nr 1 (Żeromskiego)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	XI 2023	XII 2023	I 2024	II 2024	III 2024	IV 2024	V 2024	VI 2024	VII 2024	VIII 2024	IX 2024	X 2024	razem
Śniadanie	9820	9713	10333	9828	10127	10052	9907	9655	9884	9302	9708	10200	118529
Obiad	9814	9682	10388	9904	10155	10008	9854	9758	10011	9248	9831	10260	118913
Kolacja	9315	9055	9782	9284	9370	9458	9199	9138	9280	8631	9150	9547	111209
Razem	28949	28450	30503	29016	29652	29518	28960	28551	29175	27181	28689	30007	348651

- Dla Pakietu 2 (pl. Hallera)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	XI 2023	XII 2023	I 2024	II 2024	III 2024	IV 2024	V 2024	VI 2024	VII 2024	VIII 2024	IX 2024	X 2024	razem
Śniadanie	4048	3755	3879	3844	4275	4130	4239	3227	3102	2924	2967	2904	43294
Obiad	4056	3731	3897	3855	7264	4127	4241	3191	3100	2931	2961	2977	43331
Kolacja	4039	3732	3913	3854	4257	4132	4240	3196	3101	2931	2962	2925	043282
Razem	12143	11218	11689	11553	12796	12389	12720	9614	9303	8786	8890	8806	129907

- Dla Pakietu 3 (Pieniny)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	XI 2023	XII 2023	I 2024	II 2024	III 2024	IV 2024	V 2024	VI 2024	VII 2024	VIII 2024	IX 2024	X 2024	razem
Śniadanie	3710	3832	3781	3656	3979	3897	1003	3836	3964	1094	4011	4222	46985
Obiad	3707	3832	3781	3663	3978	3900	3997	3835	3968	4097	4011	4218	46987
Kolacja	3708	3832	3780	3663	3978	3999	3997	3837	3968	4097	4011	4218	47088



Razem	11125	11496	11342	10982	11935	11796	11997	11508	11900	12288	12033	12658	141060
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------

30. Wykonawca do realizacji przedmiotu zamówienia zapewnia tylko termosy, GN, termoporty, termometr, a sprzęt dystrybucyjny do wydawania posiłków ( zastawa, gałkownice, chochle itp.) jest po stronie Zamawiającego?

**Odpowiedź: Nie, po stronie Wykonawcy.**

31. Proszę o informację czy wózki bemarowe zapewnia wykonawca.

**Odpowiedź: Tak**

32. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

**Odpowiedź: Zgodnie z art. 22 ust.4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1605 – j.t. ze zm.) Zamawiający udostępni informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia przed otwarciem ofert.**

33. Czy w wyznaczonych pomieszczeniach do przechowywania wózków bemarowych możliwe jest przepakowanie posiłków z termoportów do wózków bemarowych.

**Odpowiedź: Nie**

34. Proszę o wskazanie z których kuchenek oddziałowych dystrybuowane są poszczególne oddziały. Ilość kuchenek w sosunku do ilości oddziałów.

**Odpowiedź:**

**Żeromskiego 113:**

• Budynek Główny – 4 kuchenki po jednej na piętrze,

- I PIĘTRO 2 oddziały
- II PIĘTRO 3 oddziały
- III PIĘTRO 2 oddziały
- IV PIĘTRO 2 oddziały

• Budynek Nowy – 3 kuchenki,

- II PIĘTRO 1 oddział
- III PIĘTRO 3 oddziały
- IV PIĘTRO 1 oddział

• Budynek Okulistyki – 1 kuchenka;

**Pieniny:**

• Rozdzielnia jedna na cały Szpital;

**Pl.Hallera1:**

- Budynek Główny – 2 kuchenki,
- Dermatologia – 1 kuchenka

35. Proszę o wykaz ilości kuchni oddziałowych oraz wypisanie pięter na których się znajdują.

**Odpowiedź:**

**Żeromskiego 113:**

- Budynek Główny – 4 kuchenki po jednej na piętrze,
- Budynek Nowy – 3 kuchenki,
- Budynek Okulistyki – 1 kuchenka;

**Pieniny:**

• Rozdzielnia jedna na cały Szpital;

**Pl.Hallera1:**

- Budynek Główny – 2 kuchenki,
- Dermatologia – 1 kuchenka

36. Czy zamiast wrzątku w termosach zgodzą się na warniki w kuchenkach

**Odpowiedź: Tak.**

37. Czy zamawiający wyrazi zgodę na łączenie oddziałów, jeżeli tak to w jaki sposób?

**Odpowiedź: Nie, nie wyrażamy zgody na łączenie oddziałów.**

38. Czy zamawiający wyrazi zgodę na podstawienie kontenera na odpady na każdym z obiektów tj Żeromskiego, Hallera, Pieniny?

**Odpowiedź: Tak, jednakże maksymalnie o powierzchni 3m<sup>2</sup>. Miejsce podstawienia kontenera ustalone będzie po zawarciu umowy.**

39. Kto jest odpowiedzialny za utylizację odpadów od pacjentów zakażonych?

**Odpowiedź: Za utylizację odpowiedzialny jest Wykonawca.**



40. Czy zamawiający ma szczególne wymagania dotyczące wózków bemarowych- jeżeli tak to jakie?

**Odpowiedź: zgodnie z pkt. 55 OPZ.**

41. Czy zamawiający wyrazi zgodę na używanie talerzy z tworzywa- z atestem- przeznaczonych do żywności na wszystkich oddziałach?

**Odpowiedź; Nie, za wyjątkiem pkt.53 i 54 OPZ.**

42. Czy zamawiający wyrazi zgodę na przesunięcie godzin posiłków o 15 minut później?

**Odpowiedź: Nie, zgodnie z SWZ.**

43. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów?

**Odpowiedź: Remonty mogą być wykonywane etapowo. Na dzień wszczęcia postępowania Zamawiający nie planuje zamykania oddziałów podczas ich trwania.**

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

**Odpowiedź: Warunki zmiany umowy zostały określone we worze umowy.**

45. Jak duże ilości naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

**Odpowiedź: zgodnie z pkt. 59 OPZ.**

46. Czy Zamawiający planuje uruchomienie nowych oddziałów w tym kuchenek oddziałowych? Jeżeli tak to, kiedy, ile wraz z podaniem liczby pacjentów. Jeżeli nie to czy zamierza zwiększyć ilość żywionych w już działających oddziałach?

**Odpowiedź: Tak, bez zwiększania kuchenek oddziałowych, brak danych dotyczących ilości pacjentów na dzień wszczęcia postępowania.**

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

**Odpowiedź: Cena netto za 1 osobodzień: 28,20 PLN, cena brutto 1 osobodnia wynosi: 30,46 PLN. Usługa jest realizowana zgodnie z zawartą umową z "GREK RTC" Sp. z o.o.**

48. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że brudne mopy należy zdać do punktu wymiany prania w poszczególnych lokalizacjach, gdzie zostaną one wymienione na czyste. Wykonawca odpowiadał będzie za zapewnienie ilościowe wskazane w SWZ mopów i wymianę w przypadku zużycia. Natomiast Wykonawca nie ponosi kosztów prania w pralni Zamawiającego. Kto zapewnia mopy w przypadku zaginięcia w pralni szpitalnej i jak będą one ewidencjonowane?

Jeżeli wykonawca źle rozumie zapis Zamawiającego prosimy o zmianę, tak aby Wykonawca mógł prac mopy w pralni z którą ma podpisaną umowę?

**Odpowiedź: zgodnie z pkt. 26 OPZ.**

49. Jak jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do pacjentów skażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków? jaka jest realna ilość dzienna takich posiłków?

**Odpowiedź: Zamawiający zgłasza, że zamawiane posiłki są dla pacjentów zakażonych i należy je wydawać w naczyniach jednorazowych, ilość wynika z bieżących potrzeb.**

50. Czy obecni pracownicy wykonujący usługę przygotowania posiłków i dystrybucji zostaną przekazani nowemu wykonawcy by zachować ciągłość wykonywania usługi?

**Odpowiedź: Pracownicy dystrybucji nie są pracownikami Szpitala.**

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

**Odpowiedź: 60% z 28.20 zł netto.**

52. Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały?

**Odpowiedź: Tak.**

53. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż za naprawy sprzętu w kuchenkach oddziałowych oraz za stan techniczny pomieszczeń odpowiada Zamawiający?

**Odpowiedź: Nie.**



54. Prosimy o załączenie planów pomieszczeń, które należy wyposażyć ul. Żeromskiego, Hallera i Pieniny w tym socjalnego dla pracowników.

**Odpowiedź: Na obecną chwilę nie jest możliwe załączenie planów pomieszczeń.**

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

**Odpowiedź: Żadne z urządzeń znajdujących się w kuchenkach nie podlega Dozorowi Technicznemu.**

56. Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków kelnerskich czy bemarowych i je udostępni wykonawcy

**Odpowiedź: Nie.**

57. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę przygotowania posiłków, ich transport i dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia?

**Odpowiedź: Dystrybucja to 15 osób dziennie na wszystkie pakiety, pozostałe informację nie dotyczą Zamawiającego.**

58. Prosimy o podanie średniej ilości zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na rodzaje.

**Odpowiedź: zgodnie z pkt. 62 OPZ.**

59. 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: Nie.**

60. Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń z melaniny lub plastikowych dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych, transport porcelany jest narażony na potłuczenie się a co za tym idzie częstszy koszt zakupu nowych naczyń co będzie miało znaczący wpływ na koszt usługi

**Odpowiedź: Nie, za wyjątkiem pkt.53 i 54 OPZ**

61. W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń z melaniny, kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy, ich zniszczenia przez pacjentów?

**Odpowiedź: Wykonawca.**

62. Kto w obecnej chwili zajmuje się dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta?

**Odpowiedź: Pracownicy Wykonawcy.**

63. Prosimy o podanie informacji dotyczącej pakowania i dystrybucji posiłków- czy zamawiający wyraża zgodę na łączenie oddziałów? Jeżeli tak to prosimy o podanie wykazu.

**Odpowiedź: Nie.**

64. Czy zamawiający wymaga podawania kolacji i śniadania na talerzach deserowych?

**Odpowiedź: Nie.**

65. Jaka jest kolorystyka worków obowiązująca w szpitalu?

**Odpowiedź: zgodnie z pkt. 36 OPZ.**

66. Zwracam się z uprzejmą prośbą o rozważenie rezygnacji z wymogu minimalnego wsadu do kotła na poziomie 60% w trakcie przygotowywania posiłków.

**Odpowiedź: Nie, zgodnie z SWZ.**

67. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie ponosi żadnych kosztów. użytkowych pomieszczeń np. dzierżawy, media, opłaty za użyczenie sprzętu? Jeżeli nie to prosimy wskazać wykaz opłat jakie ponosił będzie Wykonawca przy realizacji zamówienia

**Odpowiedź: Nie ponosi kosztów.**

68. Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą udostępnione wykonawcy nieodpłatnie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak: Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp. Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie i kto je wykona? Prosimy także o kopie w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi Zwracamy się z uprzejmą prośbą o umożliwienie przeprowadzenia wizji lokalnej pomieszczeń przeznaczonych do realizacji usług żywienia –w celu oceny sanitarno-technicznej.

**Odpowiedź: Nie posiadają, zgodnie z zapisami SWZ (Rozdział II, pkt. 5) Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej.**



69. Czy w Kuchenkach oddziałowych jest drożna i sprawna wentylacja? Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie i przegląd przewodów wentylacyjnych? Jeśli nie, to prosimy o podanie, które odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

**Odpowiedź: Przeglądy i czyszczenie wentylacji mechanicznej i grawitacyjnej wykonywane są zgodnie z corocznym terminem przez firmę zewnętrzną.**

70. Czy zamawiający dopuszcza dostarczanie posiłków jednym autem w wszystkie trzy lokalizacje?

**Odpowiedź: zgodnie z Rozdziałem IV SWZ.**

71. Prosimy o wyrażenie zgody by resztki pokonsumpcyjne z kolacji były odbierane rano, brak takiej zgody będzie generował koszt transportu?

**Odpowiedź: Nie, zgodnie z SWZ.**

72. Jakiej wysokości jest czynsz za pomieszczenia socjalne dla pracowników dystrybucji. Czy wykonawca dobrze rozumie, że nie ponosi żadnych kosztów za udostępnione pomieszczenia na czas realizacji usługi (czynsz, media w tym energia, woda itp.)

**Odpowiedź: Nie ponosi kosztów.**

73. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników dystrybucji we wszystkich lokalizacjach tj.

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

**Odpowiedź: zgodnie z pkt. 66 OPZ.**

74. Czy Zamawiający dopuści możliwość dostarczania kolacji wraz z obiadem?

**Odpowiedź: zgodnie z pkt. 14 OPZ.**

75. Zwracam się z uprzejmą prośbą o potwierdzenie procentowego podziału ceny osobodnia na poszczególne posiłki (śniadanie – 30%, obiad – 50%, kolacja – 20%) w celu uniknięcia ewentualnych rozbieżności w interpretacji zapisów Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) i poprawnego wypełnienia Formularza Cenowego. Proszę o wskazanie, czy zaproponowany podział procentowy (30%-50%-20%) jest zgodny z Państwa oczekiwaniami, czy też należy zastosować inne wartości. Jest to o tyle istotne, że zgodnie ze wzorem umowy paragraf 7 ust 5 wynagrodzenie zostanie wyliczone przyjmując odpowiednie ceny posiłków za śniadanie obiad i kolację

**Odpowiedź: Tak.**

76. Zwracam się z prośbą o informację, czy Zamawiający planuje przystąpić do programu pilotażowego "Dobry Posiłek w szpitalu" w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia? Czy w razie przystąpienia Zamawiający podpisze stosowny aneks do umowy?

**Odpowiedź: Tak.**

77. Wnosimy o zmniejszenia maksymalnej wysokości kar umownych przewidzianych w Specyfikacji Warunków Zamówienia do poziomu 10% wartości umowy.

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i wzorem umowy.**

78. Wnoszę o zmiany zapisu dotyczącego terminu realizacji zamówienia, tak aby nie był on określony konkretną datą kalendarzową, lecz wskazywał czas realizacji w odniesieniu do daty zawarcia umowy, np. "12 miesięcy od dnia podpisania umowy".

**Odpowiedź: Nie, zgodnie z SWZ.**

79. Wnoszę o zmianę zapisów dotyczących klauzuli waloryzacyjnej w umowie, tak aby umożliwiała waloryzację wynagrodzenia w oparciu o wskaźniki publikowane przez Główny Urząd Statystyczny (GUS) już przy wzroście inflacji wynoszącym 5% lub więcej. Proszę o informację, czy istnieje możliwość wprowadzenia zmiany zapisów dotyczących waloryzacji wynagrodzenia w umowie na korzystniejsze warunki, tj. umożliwiające waloryzację przy inflacji wynoszącej co najmniej 5%.

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i wzorem umowy.**

80. Wnosimy o dodanie zapisu umożliwiającego rozwiązanie umowy za porozumieniem stron z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i wzorem umowy.**

81. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że zgodnie z rozdziałem Załącznik nr 1a do SWZ/umowy/formularza oferty pkt 42





*Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.*

*Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca powinien posiadać certyfikat HACCP wystawiony przez jednostkę akredytowaną, na kuchnię z której będzie realizowana usługa, w zakresie żywienia szpitalnego.*

**Odpowiedź: Tak.**

*82. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)*

**Odpowiedź: Nie, zgodnie z SWZ i wzorem umowy.**

Na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320, j.t. ze zm.) Zamawiający zmienia treść SWZ w zakresie: Rozdziału XXI, pkt 2 SWZ.

W nawiązaniu do Rozdziału II pkt 6, Rozdziału XXI, pkt 2 otrzymuje brzmienie:

2. Zamawiający **zastrzega** obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia, tj. przygotowywanie posiłków (sporządzenie jadłospisu z uwzględnieniem diet, obróbka wstępna i termiczna) i dystrybucja posiłków (dostarczenie posiłków do kuchенок oddziałowych; podanie do stolika chorego, zebranie i zmycie brudnych naczyń; sprzątnięcie po posiłkach w salach oraz przy łóżku pacjenta).

Z poważaniem