



Poznań, 05.11.2021 r.

Znak sprawy: ADZP-381-36/21

**WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ oraz POWIADOMIENIE
O III MODYFIKACJI SWZ, FORMULARZ OFERTOWY, OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA,
WYKAZ I CHARAKTERYSTYKA DIET, PROJEKTOWANE POSTĘPOWANIA UMOWY**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w przedmiocie: „**Świadczenie usług kompleksowego żywienia pacjentów Specjalistycznego Zespołu Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu wraz z odbiorem odpadów kuchennych powstałych w związku z udzieleniem świadczeń zdrowotnych z grupy 20 01 08**” – znak sprawy **ADZP-381-36/21**.

Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu z siedzibą w Poznaniu, przy ul. Krysiwicza 7/8, działając jako Zamawiający na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2021 r. poz. 1129 ze zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ") wraz z wyjaśnieniami:

Pytanie nr 1

Uprzejmie proszę o wyjaśnienie:

- 1) w jaki sposób Zamawiający będzie weryfikował parametry zaoferowane przez wykonawcę w kryterium: jakość jadłospisu w tym w szczególności jak i na jakiej podstawie Zamawiający zweryfikuje:
 - a) kontrast barw poszczególnych składników posiłku;
 - b) walory smakowe posiłków.
- 2) na podstawie jakich parametrów, kwalifikatorów i wyznaczników Zamawiający dokona oceny zaoferowanych przez wykonawcę w kryterium: jakość jadłospisu:
 - a) kontrastu barw poszczególnych składników posiłku;
 - b) walorów smakowe posiłków.

Pytający podnosi, że ww. kryterium jakości jest niezgodne z art. 240 ust. 2 pzp, gdyż umożliwia Zamawiającemu subiektywną ocenę ofert na podstawie nieopisanych w SWZ parametrów, kwalifikatorów i wyznaczników. Ponadto dokumenty przedstawiane przez wykonawcę na potwierdzenia spełniania ww. kryteriów nie są w ogóle opisane (nazwane, skonkretyzowane) i w żaden sposób nie zapewniają weryfikacji oferowanego przez wykonawcę sposobu wykonania zamówienia.

Pytający podnosi, że ww. opis kryteriów oceny ofert jest niezgodny z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, gdyż określa niejasno i nieprecyzyjnie zasady przyznawania przez Zamawiającego maksymalnej i minimalnej liczby punktów w kryteriach a nadto sama treść ww. kryterium jest enigmatyczna i umożliwia Zamawiającemu dowolną ocenę w ramach ww. kryterium po otwarciu ofert.

Wykonawca na podstawie opisu zawartego w SWZ nie uzyskuje wiedzy, jaka jest treść ww. kryterium i za jakie zachowanie otrzyma punkty w ramach ww. kryterium a za jakie nie.

Brak odpowiedzi na ww. pytanie i brak doprecyzowania lub zmiany opisu ww. kryterium będzie skutkowało nieporównywalnością ofert oraz koniecznością unieważnienia postępowania z uwagi na wadę prawną uniemożliwiającą wybór oferty najkorzystniejszej.

Pytający wskazuje, że Zamawiający, ustalając kryteria oceny ofert, ma obowiązek dbać o to, aby każdy wykonawca, był równo traktowany. Kryteria ustalone przez Zamawiającego winny być zatem jednoznaczne i precyzyjne, nie naruszać zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania podmiotów. Niezachowanie tego wymogu prowadzi do wady postępowania uniemożliwiającej zgodny



z prawem wybór najkorzystniejszej oferty. Wymienione powyżej podkryteria nie posiadają żadnej z przywołanych cech.

Zgodnie z utrwaloną linią orzecniczą „w sytuacji, gdy zamawiający decydują się na wprowadzenie w ramach kryterium oceny ofert, kryteriów innych niż cena, kryteria takie muszą być szczegółowo opisane wraz z podaniem, w jaki sposób nastąpi ocena treści oferty przy ich zastosowaniu. Sposób oceny ofert powinien być tak skonstruowany, aby zapewniał obiektywną ocenę złożonych ofert. Oznacza to, iż powinna zostać wyłączona możliwość subiektywnej, uznaniowej i dowolnej oceny dokonanej przez członków komisji przetargowej lub inne osoby wykonujące czynności w tym zakresie z ramienia zamawiającego. Konieczne jest bowiem zapewnienie weryfikacji prawidłowości oceny ofert w szczególności przez wykonawców oraz organy uprawnione do orzekania o zgodności z prawem przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Osiągnąć można to wyłącznie wtedy, gdy szczegółowość, kompletność i jednoznaczność opisu kryteriów oceny ofert umożliwia każdemu znającemu treść ofert dokonanie ich właściwej i obiektywnie uzasadnionej oceny i hierarchizacji w rankingu ofert najkorzystniejszych” (tak m.in. Sąd Okręgowy w W. w wyroku z dnia 18 marca 2004 r., sygn. akt V Ca 264/04).

Odwołujący podnosi, że ww. kryteria nie zawierają wymiernych wskaźników, odnoszących się do oczekiwań Zamawiającego. Zamawiający poprzestał na ogólnikowym i uznaniowym stwierdzeniu, że dokonana ocena na podstawie bliżej nieokreślonych weryfikatorów. W żadnym miejscu SWZ Zamawiający nie ustalił precyzyjnych parametrów, które będzie brał pod uwagę przy ocenie ww. kryteriów oraz nie ustalił sposobu umożliwiającego ocenę ww. podkryterium. Oczywistym jest, że na podstawie jadłospisu (dokumentu) nie można ocenić barw czy smaków posiłków. Jadłospis nie zawiera takich informacji. Jadłospis nawet w przybliżeniu nie odpowiada na pytanie jak wygląda lub smakuje posiłek oferowany przez wykonawcę. W SWZ postępowania nie zostało także określone jakie konkretne albo wymierne czynniki lub okoliczności będą rozważane przy ocenie oferty.

Pytający wskazuje, że w SWZ brak jest obiektywnego i jednoznacznego opisu zasad i wyznaczników na podstawie których przyznawane będą punkty w ramach przywołanych podkryteriów kryterium jakości. Zamawiający nie określił przesłanek i kwalifikatorów stanowiących miernik przy ocenie. Powyższe pozwala Zamawiającemu na dowolność w przyznawaniu punktów a nadto na porównywanie ofert między sobą. Wobec powyższego Pytający wskazuje, że ww. kryteria nie zostały opisane w sposób miarodajny, obiektywny i precyzyjny.

Pytający podnosi ponadto, że dokonany przez Zamawiającego opis sposobu oceny ofert, jest niezgodny z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, również dlatego, że oferty w przedmiotowym postępowaniu mogą być porównywane względem siebie a nie względem ustalonych w SWZ oznaczonych parametrów przedmiotów zamówienia. Zamawiający w ww. opisie kryterium oceny ofert w sposób dorozumiany dopuścił możliwość, że ocena ofert będzie dokonywana z uwzględnieniem subiektywnych preferencji Zamawiającego przy jednoczesnym porównywaniu ofert między sobą. Rozwiązanie takie jest niezgodne z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, gdyż opis ten nie wskazuje rozwiązań, które Zamawiający będzie brał pod uwagę dokonując oceny. Parametry i rozwiązania, które Zamawiający uzna za najkorzystniejsze ujawnione zostaną wykonawcom po otwarciu ofert. Mając na względzie, że opis sposobu oceny ofert powinien być sformułowany precyzyjnie, jasno, szczegółowo, dokładnie i jawnie, to opis dokonany przez Zamawiającego jest niezgodny z ustawą Prawo zamówień publicznych, gdyż jest to opis niejasny a wykonawcom przed otwarciem ofert nie są znane wartości, cechy, charakterystyki, które zostaną poddane wartościowaniu. Pytający podkreśla, że ustalenie przez Zamawiającego prawidłowego opisu sposobu oceny ofert wymaga wskazania w SWZ zamkniętego zespołu parametrów (wzorca), do którego to wzorca porównywana będzie każda ofert. Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu wzorca takiego nie ustalił.

Powyższe, czyni ocenę ofert subiektywną i arbitralną a ponadto skutkuje jednocześnie:

- a) uniemożliwieniem wykonawcom przygotowania oferty ze względu na niemożność stwierdzenia jaki czynnik różnicujący złożone oferty będzie przez Zamawiającego brany pod uwagę dla oceny,



- b) dowolnością interpretacyjną przyjętych kryteriów oceny ofert przez wykonawców, co skutkuje złożeniem w postępowaniu ofert nieporównywalnych;
- c) niemożnością porównania ofert - w ramach ich oceny przez Zamawiającego;
- d) uniemożliwieniem wykonawcom dokonania weryfikacji oceny ofert - z punktu widzenia stosowania przez Zamawiającego zasad udzielania zamówień publicznych (w tym zasady równego traktowania wykonawców).

Pytający podnosi również, że charakterystyka kwestionowanych kryteriów zastosowanych przez Zamawiającego, nie wpisuje się w instytucje ustanowione w tym zakresie w przepisach ustawy Pzp w art. 239, 240, 241 i 242. Zamawiającemu w niniejszym postępowaniu przysługuje uprawnienie do dowolności a nie swobody w ocenie ofert. Pytający podkreśla, że zgodnie z utrwaloną linią orzecniczą pozacenowe kryteria oceny ofert, powinny zostać tak dobrane, aby w jak największym stopniu miały charakter mierzalny - eliminujący tym samym, oceny subiektywne i arbitralne.

Ponadto, Zamawiający określając w SWZ kryteria oceny ofert, musi mieć na względzie fakt, że wykonawcy mają prawo do takiego opisu kryteriów oceny ofert i określania ich znaczenia, aby mogli sporządzić ofertę w sposób dający im możliwość uznania ich ofert za najkorzystniejszą. Taki jest też cel postępowania przetargowego - którym jest zagwarantowanie Zamawiającemu - przy zachowaniu warunków uczciwej konkurencji - właśnie uczciwą konkurencję pomiędzy wykonawcami w świetle decydujących dla oceny ofert kryteriów. Kryteria nieobiektywne, pozwalające na daleko posunięty subiektywizm i uznaniowość - takiej oceny ofert nie gwarantują.

Pytający podkreśla, że:

- a) kryteria muszą być jasne i nie mogą stwarzać dowolności interpretacyjnej. Każde kryterium (i opis jego stosowania) musi być sformułowane jednoznacznie i precyzyjnie, tak żeby każdy przeciętnie profesjonalny oferent, który doloży należytej staranności mógł interpretować je w jednakowy sposób;
- b) opis kryteriów nie może przyznawać Zamawiającemu nieograniczonej swobody (arbitralnego) wyboru oferty.

Pytający wskazuje również, że Zamawiający wbrew wymogom art. 240 ust. 1 pzp nie ustalił żadnego sposobu weryfikacji informacji przedstawionych przez wykonawców w ofertach. Obowiązek przedstawienia przez wykonawców dokumentu, który w żaden sposób nie umożliwia obiektywnej oceny parametrów pośiłku takich jak barwa i smak jest zaprzeczeniem wymogu weryfikacji oświadczeń wykonawców, o którym mowa w art. 241 ust. 1 pzp. Odwołujący podkreśla, że kryteria wprowadzone w niniejszym postępowaniu są nieweryfikowalne a tym samym są niezgodne z Prawem zamówień publicznych (wyrok Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., sygn. akt XXIII Ga 1350/20 oraz wyrok KIO z dnia 6 lipca 2020 r., sygn. akt KIO 1129/20, KIO 1145/20 i KIO 1149/20).

Mając powyższe na uwadze, Pytający wskazuje, że Zamawiający nie dopełnił ciążącego na nim obowiązku do dokładnego określenia sposobu oceny ofert, w szczególności wskazania, na jakiej zasadzie przyznawane będą punkty w ramach ww. kryteriów. Ratio legis ww. unormowań ustawy Prawo zamówień publicznych odczytuje się w świetle zasady art. 16 przywołanej ustawy, który sprowadza się do obowiązku Zamawiającego takiego opisu kryteriów oceny ofert, w tym sposobu oceny ofert, który zapewni obiektywną ocenę oraz porównywalność złożonych ofert, dając tym samym wykonawcom możliwość weryfikacji prawidłowości dokonanej oceny i wyboru oferty najkorzystniejszej.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 2

Prosimy o potwierdzenie, iż 14 dniowy jadłospis diety podstawowej załączony do oferty powinien być przygotowany dla 3 głównych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dla osób dorosłych.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.



Pytanie nr 3

W Opisie Przedmiotu Zamówienia (zał. nr 2a do SWZ) w rozdziale IV Organizacja Żywienia w pkt 15 napisał, iż wymaga dodatku warzywnego do każdego głównego posiłku, prosimy o modyfikację, że mogą to być dodatki w postaci owoc lub warzywo

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 4

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wyraża zgodę na planowanie dodatków owocowo-warzywnych takich, jak: ogórki kiszone, ogórki konserwowe, papryka konserwowa, kapusta kiszona.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 5

Prosimy o potwierdzenie, iż w przypadku gdy Wykonawca zaplanuje na śniadanie lub kolację sałatkę, to nie musi planować dodatków owocowo-warzywnych.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 6

Czy do śniadania/kolacji dodatek warzywny w postaci sałaty można planować w ilości 15g?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 7

W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.4) Zamawiający wskazał, aby uzyskać maksymalną ilość punktów: ten sam owoc/warzywo nie może pojawić się więcej niż 4 razy. Prosimy o potwierdzenie, iż dany zapis tyczy się dodatków owocowo-warzywnych zaplanowanych do jednego głównego posiłku typu śniadanie oraz kolacja.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 8

Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca otrzyma maksymalną ilość punktów, jeśli zaplanuje w 14-dniowych jadłospisach: 3 razy pomidora na śniadanie oraz 3 razy pomidora na kolację.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 9

Prosimy o poprawienie rozbieżności, pomiędzy treścią SWZ, a Załącznikiem nr 18. W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.4) Zamawiający wskazuje, iż ocenia jadłospis 14 dniowy, z kolei w Arkuszu oceny jakości jadłospisu jest napisane: „Różnorodność owoców i/lub warzyw w dekadzie”.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 10

Prosimy o potwierdzenie, jeśli Wykonawca zaplanuje np. 4 pomidora do kolacji oraz 2 razy do śniadania, to otrzyma maksymalną ilość punktów w danym kryterium.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 11

W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.4) Zamawiający wskazał, aby uzyskać maksymalną ilość punktów ten sam owoc/warzywo nie może pojawić się więcej niż 4 razy. Jak dany zapis odnosi się do planowania posiłków obiadowych, gdzie praktycznie codziennie występuje marchew, ziemniaki, pietruszka, seler, natka, cebula.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.



Pytanie nr 12

W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.5) Zamawiający wskazał, aby uzyskać maksymalną ilość punktów, ten sam gatunek mięsa i przetworów mięsnych nie może pojawić się więcej niż 4 razy. Prosimy o potwierdzenie, iż zapis dotyczy planowania II dania w posiłkach obiadowych.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 13

W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.5) Zamawiający wskazał, aby uzyskać maksymalną ilość punktów, ten sam gatunek mięsa i przetworów mięsnych nie może pojawić się więcej niż 4 razy. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów nie może zaplanować więcej, niż 4 razy mięsa wieprzowego, 4 razy mięsa drobiowego lub 4 razy mięsa wołowego?

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 14

W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.6) Zamawiający wskazał, aby uzyskać maksymalną ilość punktów, typu kasza makaron (ten sam rodzaj) nie może pojawić się więcej niż 3 razy. Prosimy o potwierdzenie, iż zapis dotyczy planowania dodatków skrobiowych do II dania obiadowego.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 15

W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.6) Zamawiający wskazał, aby uzyskać maksymalną ilość punktów, typu kasza makaron (ten sam rodzaj) nie może pojawić się więcej niż 3 razy. Prosimy o potwierdzenie, iż nie dotyczy planowania ziemniaków do II dania obiadowego.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 16

Prosimy o poprawienie rozbieżności, pomiędzy treścią SWZ, a Załącznikiem nr 18. W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.7) Zamawiający wskazuje, że: „2 pkt zostaną przyznane, jeśli w jadłospisie rośliny strączkowe pojawią się więcej niż 3 razy, jeśli mniej niż 3 – 0 pkt”, z kolei w Arkuszu oceny jakości jadłospisu jest napisane: „Rośliny strączkowe suche w jadłospisie (min. 2 razy).

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 17

Odnosnie zapisu zamieszczonego w SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.7) prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca otrzyma maksymalną ilość punktów, bez znaczenia w jakich posiłkach głównych (śniadanie, obiad, kolacja) zaplanuje warzywa strączkowe.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 18

Zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia, prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający przyzna punkty za zaplanowanie fasolki szparagowej (jako rośliny strączkowej) np. w postaci dodatku do zupy.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 19

Odnosnie zapisu zamieszczonego w SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.8) prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca otrzyma maksymalną



ilość punktów, bez znaczenia w których posiłkach głównych (śniadanie, obiad, kolacja) zaplanuje rybę i/lub przetwory rybne (oprócz pangii i mintaja).

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 20

Odnosnie zapisu zamieszczonego w SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu ad.9) prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca otrzyma maksymalną ilość punktów, gdy zaplanuje 5 potraw smażonych.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 21

W SWZ w rozdziale 21 OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT w pkt 21.2 ppkt. 4 Jakość jadłospisu, Zamawiający na końcu tabeli napisał: Wskazówki do oceny jakości jadłospisu dekadowego(...) – prosimy o weryfikację i poprawienie omyłki.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 22

Prosimy o potwierdzenie, iż na obiad w diecie podstawowej jako dodatek warzywny Wykonawca może podawać zarówno surówki jak i warzywa gotowane np. marchewka z groszkiem, buraczki na ciepło itp.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 23

Prosimy o potwierdzenie, iż jadłospis dla diety podstawowej, który Wykonawca ma załączyć do oferty ma być przygotowany na 5 posiłków tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację. Jeśli nie prosimy o podanie liczby i rodzaju wymaganych posiłków

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 24

Zamawiający w zał. „Wykaz i charakterystyka diet” pkt. 1 Dieta podstawowa, pisze, iż 50-60% energii powinno pochodzić z węglowodanów, od 20 do 30 % energii z tłuszczów i 10-15% z białek. Prosimy o modyfikację w/w punktu na podstawie IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, zaleca się by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35%.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 25

Zamawiający w zał. nr 2a do SWZ rozdz. IV pkt 15 ppkt d) pisze: „dodatki warzywny do każdego głównego posiłku”. Prosimy o potwierdzenie, iż zgodnie z zał. nr 18 do SWZ pkt 1 w tabeli Wykonawca ma zaoferować do każdego głównego posiłku np. warzywo lub owoc tj. nie koniecznie dla każdego śniadania i kolacji warzywo.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji zał. nr 2a do SWZ. Ponadto Zamawiający usunął załącznik nr 18 do SWZ. Dodatek warzyw/owoców ma znaleźć się w każdym głównym posiłku – w śniadaniu i kolacji również.

Pytanie nr 26

Prosimy o potwierdzenie, iż do śniadań i kolacji w diecie podstawowej Wykonawca może podawać zarówno surówki jak i warzywa gotowane np. marchewka z groszkiem, buraczki na ciepło itp.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na podawanie do śniadania i kolacji warzyw gotowanych tj. buraczków na ciepło lub marchewki z groszkiem.



Pytanie nr 27

Zamawiający w rozdz. 21 SWZ pkt 4 w tabeli Ad.9) pisze, iż 2 pkt zostaną przyznane, jeżeli w jadłospisie potrawy smażone pojawią się mniej niż 5 razy, jeśli więcej niż 5 razy – 0 pkt”. Ile punktów dostanie Wykonawca, który zaoferuje potrawy smażone 5 razy ?

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 28

Zamawiający w rozdz. 21 SWZ pkt 4 w tabeli Ad.8) pisze, iż 2 pkt zostaną przyznane, jeżeli w jadłospisie ryby i/lub przetwory rybne (oprócz pangi i mintaja) pojawią się więcej niż 3 razy, jeśli mniej niż 3 razy – 0 pkt”. Ile punktów dostanie Wykonawca, który zaoferuje ryby i/lub przetwory rybne (oprócz pangi i mintaja) 3 razy ?

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 29

Zamawiający w rozdz. 21 SWZ pkt 4 w tabeli Ad.7) pisze, iż 2 pkt zostaną przyznane, jeżeli w jadłospisie rośliny strączkowe pojawią się więcej niż 3 razy, jeśli mniej niż 3 razy – 0 pkt”. Ile punktów dostanie Wykonawca, który zaoferuje rośliny strączkowe 3 razy ?

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 30

Zamawiający w rozdz. 21 SWZ pkt 4 w tabeli Ad.6) pisze, iż 2 pkt zostaną przyznane, jeżeli w jadłospisie produkty węglowodanowe typu kasze, makarony (tego samego rodzaju) nie pojawią się więcej niż 3 razy, powyżej 3 razy – 0 pkt”. Ile punktów dostanie Wykonawca, który zaoferuje produkty węglowodanowe typu kasze, makarony (tego samego rodzaju) nie 3 razy ?

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 31

Zamawiający w rozdz. 21 SWZ pkt 4 w tabeli Ad.6) pisze, iż 2 pkt zostaną przyznane, jeżeli w jadłospisie produkty węglowodanowe typu kasze, makarony (tego samego rodzaju) nie pojawią się więcej niż 3 razy, powyżej 3 razy – 0 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż nie dotyczy to ziemniaków i mogą być one serwowane więcej niż 3 razy na 14 dni.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 32

Zamawiający w rozdz. 21 SWZ pkt 4 w tabeli Ad.5) pisze, iż 1 pkt zostanie przyznany, jeżeli w jadłospisie ten sam gatunek mięsa i przetworów mięsnych nie pojawi się więcej niż 4 razy, jeżeli powyżej 4 razy – 0 pkt”.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 33

Prosimy o potwierdzenie, iż w/w zapis dotyczy mięsa serwowanego na obiad a nie wędlin/past mięsnych czy pasztetów serwowanych na śniadanie/kolację. W takim przypadku, jeżeli Wykonawca zaoferuje 3 razy w ciągu 14 dni na obiad kurczaka np. udko, fileć, potrawka to będzie mógł jedynie 1 raz na 14 dni zaoferować np. szynkę z piersi kurczaka.

Dotyczy pytania powyżej.

Jeżeli Zamawiający nie potwierdzi, iż zapis w rozdz. 21 SWZ pkt 4 w tabeli Ad.5) dotyczy jedynie mięsa serwowanego na obiad a nie wędlin/past mięsnych czy pasztetów serwowanych na śniadanie/kolację to prosimy o potwierdzenie, iż kurczak i indyk będą uznawane za inne gatunki mięsa.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.



Pytanie nr 34

Zamawiający w zał. nr 18 do SWZ pkt 3 w tabeli pisze, iż jednym z kryteriów oceny jadłospisu jest zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw i poszczególnych składników posiłków) i smakowe potraw. Prosimy o potwierdzenie, iż maksymalną ilość punktów w tym kryterium otrzyma Wykonawca, który w jadłospisie nie zaoferuje potraw po podobnych walorach smakowych np. na obiad zupa pomidorowa z ryżem i gołąbki w sosie pomidorowym i podobnych kolorach np. na obiad zupa szpinakowa z ziemniakami i brokuł gotowany.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 35

Wykonawca prosi o określenie zapotrzebowania energetycznego dla diety rocznej.

Odpowiedź: 1000 kcal.

Pytanie nr 36

Wykonawca prosi o doprecyzowanie jak często w jadłospisie powinna być planowana zupa mleczna ? Czy zupa mleczna powinna być planowana również na dietę cukrzycową?

Odpowiedź: Zupy mleczne do śniadania powinny pojawiać się minimum 3 razy w przeciągu tygodnia, tzn. minimum 6 razy w 14- dniowym jadłospisie. Zupa mleczna nie powinna być planowana na dietę cukrzycową.

Pytanie nr 37

Wykonawca prosi o określenie ilu posiłków powinny być poszczególne diety.

Odpowiedź: Wszystkie diety dostarczane do szpitali mieszczących się przy ul. Krysiewicza i Nowowiejskiego powinny składać się z 4 posiłków tj. śniadania, obiadu, podwieczorku oraz kolacji. Diety dostarczane do szpitala przy ul. Jarochońskiego powinny składać się z 3 posiłków: śniadania, obiadu, kolacji, z wyjątkiem diety cukrzycowej, która winna składać się z 4 posiłków tj.: śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.

Pytanie nr 38

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wyklucza stosowanie wszystkich konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego oraz ryby konserwowej?

Wykluczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, znacznie ograniczy możliwości urozmaicenia jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie konserw warzywnych.

Pytanie nr 39

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków online, dostępnego dla Zamawiającego na każdym oddziale?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę, jeśli Wykonawca wprowadzi system na własny koszt.

Pytanie nr 40

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie może stosować serów topionych na dietę podstawową ?

Odpowiedź: Wykonawca nie może stosować serów topionych na żadną z diet.

Pytanie nr 41

Czy Zamawiający wyraża zgodę na dwa jadłospisy 14dniowe powtarzające się zamiennie ?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.



Pytanie nr 42

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że jadłospis 14 dniowy dla diety podstawowej, załączony do oferty ma mieć informacje o gramaturze poszczególnych produktów oraz o występowaniu alergenów w potrawach?

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 43

Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególna dieta 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 wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. "Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56]. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający określił kaloryczność diety podstawowej (Załącznik nr 3 do SIWZ) na poziomie 2200-2400kcal.

Pytanie nr 44

Czy Zamawiający zgadza się na zmianę kaloryczności diety podstawowej, lekkostrawnej oraz ich modyfikacji zgodnie ze wskazaniami IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000 kcal +/- 5%, a dla diety cukrzycowej w przedziale 1600-2000 kcal ??

Odpowiedź dotyczy Pytania nr 43 i 44: Zamawiający podtrzymuje zapis.

Pytanie nr 45

Prosimy o przekazanie harmonogramu przeniesienia pacjentów w nową lokalizację przy ulicy Wrzoska 1

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada jeszcze takich informacji, przekazanie infrastruktury Wielkopolskiego Centrum Zdrowia Dziecka jest uzależnione od przekazania budynku przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego na rzecz Zamawiającego.

Pytanie nr 46

Od kiedy planowane jest przenoszenie pacjentów i czy będzie sytuacja częściowego wożenia posiłków zarówno pod Wrzoska 1, Krysiwicza 7/8 oraz Nowowiejskiego 56/58, jeżeli tak prosimy o podanie szacowanych terminów

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada jeszcze takich informacji, przekazanie infrastruktury Wielkopolskiego Centrum Zdrowia Dziecka jest uzależnione od przekazania budynku przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego na rzecz Zamawiającego. Może wystąpić sytuacja częściowego wożenia posiłków zarówno pod Wrzoska 1, Krysiwicza 7/8 oraz Nowowiejskiego 56/58.

Pytanie nr 47

Czy pozycja 5, 15 i 16 wskazana w formularzu oferty kryterium 2 stanowi dla Zamawiającego porcję gotowego produktu, która ma być przygotowania i podana przez Wykonawcę?

Odpowiedź: Pozycja 5 - dokonano stosownej modyfikacji. Pozycja 15 i 16 nie istnieje.



Pytanie nr 48

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

Zaznaczamy, iż świadczenia usług kompleksowego całodziennego zbiorowego żywienia np. żłobki, przedszkola, szkoły nie potwierdzają doświadczenia w posiadaniu wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowania całodziennego żywienia dla pacjentów jednostek służby zdrowia w zakresie przygotowywania pełnego wyżywienia, różnorodnych diet specjalistycznych, a przede wszystkim nie mają doświadczenia w przygotowaniu, dostawie, dystrybucji do pacjentów z zachowaniem reżimów sanitarnych i epidemiologicznych.

Zgodnie z art. 16 ust.1a ustawy 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, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług o podobnej wartości prosimy o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

Zdolność techniczna lub zawodowa

„Warunek wykonawca wykonał lub wykonuje co najmniej dwie usługi w zakresie świadczenia usług kompleksowego całodziennego zbiorowego żywienia podmiotu leczniczego o wartości co najmniej 2 000 000 zł brutto każda (każda usługa wykonana w ramach odrębnej umowy), gdzie ilość żywionych była powyżej 250. Warunkiem koniecznym jest, żeby każda usługa wykonywana była nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapis SWZ.

Pytanie nr 49

Prosimy o informację czy znany jest już dokładny termin rozpoczęcia realizacji w zakresie lokalizacji na Wrzoska ?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada jeszcze takich informacji, przekazanie infrastruktury Wielkopolskiego Centrum Zdrowia Dziecka jest uzależnione od przekazania budynku przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego na rzecz Zamawiającego.

Pytanie nr 50

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. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.



Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę. Zamawiający wymaga jedynie zatrudnienia na umowę o pracę Szefa kuchni.

Pytanie nr 51

Ze względu na szereg zapisów uprawniających Zamawiającego do rozwiązania umowy z winy wykonawcy zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

W momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 52

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 odstąpi od nałożenia kary.

Pytanie nr 53

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

Odpowiedź: Zamawiający nie odstąpi od nałożenia kary.

Pytanie nr 54

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 stanowi sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni"

Odpowiedź: Zamawiający nie dokona zmian zapisu.

Pytanie nr 55

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 rozbięcie wyceny osobodni 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie wprowadza zmian w zapisach.

Pytanie nr 56

Prosimy o dokładne sprecyzowanie ilości i asortymentu opakowań jednorazowych, które przyszły wykonawca będzie musiał dostarczyć w ramach realizacji umowy na poszczególne oddziały w ramach świadczonej usługi.



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

Odpowiedź: Zamawiający nie jest w stanie określić w tym momencie ilości potrzebnych na Oddział Zakaźny WCZD. Oddział przewiduje przyjęcie do 55 pacjentów. Do Szpitala Św. Rodziny Zamawiający przedstawił jaki sprzęt i w jakiej ilości jest potrzebny do realizacji usługi w OPZ rozdz. II pkt 3 ppkt.1),b).

Pytanie nr 57

Z treści SWZ wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy. W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23¹ Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje:

- Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagradzania oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 6 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?
- Prosimy o udostępnienie informacji na temat zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 28.02.2019r.
- Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 01 marzec 2021 r
- Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia
- Prosimy o udostępnienie kopii obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,
- Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
- Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.

Zaznaczamy iż w związku z obowiązkiem przyjęcia przez nowego wykonawcę części zakładu pracy, jaką stanowi kuchnia szpitalna w ramach nowego postępowania powinno nastąpić przejęcie na podstawie art. 23¹ KP przez nowego Pracodawcę. Czy wobec tego wszyscy pracownicy aktualnie zatrudniani przez obecnego wykonawcę (bez względu na czas trwania umowy) do realizacji zadań wynikających z zapisów aktualnie obowiązującej umowy na świadczenie usługi żywienia mają zostać przekazani na podstawie art. 23¹ KP. Mając na uwadze fakt, iż Zamawiający jest zobowiązany do zachowania najwyższej staranności w zakresie opisu przedmiotu zamówienia oraz kosztów związanych z prawidłową kalkulacją ceny za usługę, prosimy o przekazanie tej informacji wszystkim zainteresowanym oferentom.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje, że nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników.

Pytanie nr 58

Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie roku 2020 /2021 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli w każdej lokalizacji oraz diety

a) Szpital Św. Józefa przy ul. Krysiwicza 7/8												
Posilek:	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020	01.2021	02.2021	03.2021	04.2021	05.2021	06.2021	07.2021	08.2021
Śniadanie												
II Śniadanie												
Obiad												
Podwieczorek												
Kolacja												
Posilek nocny												

Szpital św. Józefa
ul. Krysiwicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Kryświewicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

b) Szpital Św. Józefa przy ul. Nowowiejskiego 56/58												
Posilek:	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020	01.2021	02.2021	03.2021	04.2021	05.2021	06.2021	07.2021	08.2021
Śniadanie												
II Śniadanie												
Obiad												
Podwieczorek												
Kolacja												
Posilek nocny												

c) Szpital Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18												
Posilek:	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020	01.2021	02.2021	03.2021	04.2021	05.2021	06.2021	07.2021	08.2021
Śniadanie												
II Śniadanie												
Obiad												
Podwieczorek												
Kolacja												
Posilek nocny												

Odpowiedź:

a) Szpital Św. Józefa przy ul. Kryświewicza 7/8												
Posilek:	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020	01.2021	02.2021	03.2021	04.2021	05.2021	06.2021	07.2021	08.2021
Śniadanie	2700	3108	2392	2870	2743	2713	2801	2680	3086	3214	3000	2962
II Śniadanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Obiad	2472	2948	2280	2701	2714	2808	2879	2727	3192	3237	2993	3032
Podwieczorek	2472	2948	2280	2701	2714	2808	2879	2727	3192	3237	2993	3032
Kolacja	2728	3062	2408	2847	2765	2714	2800	2649	3110	3197	2964	2988
Posilek nocny	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

b) Szpital Św. Józefa przy ul. Nowowiejskiego 56/58												
Posilek:	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020	01.2021	02.2021	03.2021	04.2021	05.2021	06.2021	07.2021	08.2021
Śniadanie	698	708	762	776	611	555	893	879	1009	1179	1095	1203
II Śniadanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Obiad	675	696	750	766	623	548	900	874	1008	1186	1102	1191
Podwieczorek	675	696	750	766	623	548	900	874	1008	1186	1102	1191
Kolacja	668	694	760	773	612	553	897	876	1012	1188	1098	2005
Posilek nocny	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

c) Szpital Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18												
Posilek:	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020	01.2021	02.2021	03.2021	04.2021	05.2021	06.2021	07.2021	08.2021
Śniadanie	1653	2778	2569	2268	2704	2503	2252	2146	1830	1455	1847	1769
II Śniadanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Obiad	1976	3326	3011	2682	3096	2893	2603	2413	2089	1758	2283	2215
Podwieczorek	76	26	25	52	46	75	63	43	74	58	74	65
Kolacja	1782	2876	2700	2446	2825	2588	2329	2240	1895	1630	2093	1926
Posilek nocny	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Pytanie nr 59

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

Pragniemy również zaznaczyć, że od dnia 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakiegokolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do

Szpital św. Józefa
ul. Kryświewicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Kryświewicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów.

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami prawa. Jeśli Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów prosimy o przedstawienie na jakiej podstawie i w jaki sposób będzie wystawiał Kartę Przekazania Odpadu w przypadku odpadów pokonsumpcyjnych.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia odbioru i zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy, aby ten zakres obowiązków realizował samodzielnie i osobiście. Zamawiający dopuszcza w tym zakresie możliwość korzystania z podwykonawstwa jednakże Wykonawca winien dysponować właściwą umową z podmiotem uprawnionym do realizacji takich usług. Dotychczasowo realizowanie usługi na rzecz Zamawiającego obejmowały obowiązek zapewnienia przez Wykonawcę odbioru i zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych.

Pytanie nr 60

Prosimy jednoznacznie wskazanie wymaganego sprzętu do realizacji zamówienia w poszczególnych lokalizacjach? Prosimy o podanie specyfikacji/opisu wymaganego sprzętu

Odpowiedź: Wykonawca sam musi określić, jako podmiot doświadczony, jakie wyposażenie będzie mu potrzebne do realizacji umowy.

Pytanie nr 61

Czy Zamawiający zapewnia drobny sprzęt do realizacji zamówienia tj. zastawa, garnki, gn, chochle, cedzaki itp.?

Odpowiedź: Zamawiający nie zapewnia drobnego sprzętu.

Pytanie nr 62

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dystrybucję posiłków do pacjentów w systemie bimarowym lub termosowym z podziałem na talerze przed salą pacjenta i podanie pacjentowi celem zachowania jak najlepszej temperatury

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 63

Prosimy o podanie kosztów netto mediów rozbiciu na poszczególne miesiące w roku 2020 i 2021 w poszczególnych lokalizacjach (baro-kawiarnia, kantyna jeżeli jest to możliwe:

woda zimna -

woda ciepła -

ścieki -

energia elektryczna -

gaz -

CO -

windy - konserwacja i naprawy -

wywóz nieczystości -

dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja -

opłata za telefon -

Odpowiedź: Koszty za media w wynajmowanych pomieszczeniach w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego:

a) Wywóz odpadów komunalnych -120,00 zł + obowiązujący podatek VAT

b) Zimna woda + ścieki -10,00 zł+ obowiązujący podatek VAT –ryczałt

c) Centralne ogrzewanie -140,00 zł + obowiązujący podatek VAT –ryczałt

d) Energia elektryczna- według wskazań podlicznika + obowiązujący podatek VAT

Szpital św. Józefa
ul. Kryświewicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krzywobłota 7/8, 61-825 Poznań

Bank Słaski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00

fax. 61 852 98 06

e-mail: sekretariat@szoz.pl

www.szoz.pl

NIP: 778-11-28-565

REGON: 630863147

Pytanie nr 64

Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^\circ$

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 65

Czy wszystkie pomieszczenia w przeznaczone do dzierżawy są lub będą w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków? Czy pomieszczenia posiadają aktualną decyzję zatwierdzającą do produkcji żywności?

Odpowiedź: Pomieszczenia są w odpowiednim stanie technicznym i posiadają aktualną decyzję zatwierdzającą do dystrybucji potraw. Pomieszczenia nie posiadają aktualnej decyzji zatwierdzającej do produkcji żywności.

Pytanie nr 66

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 nie przewiduje.

Pytanie nr 67

W jakim stanie technicznym znajduje się bufet, kiedy był ostatnio przeprowadzony remont?

Odpowiedź: Bufet znajduje się w dobrym stanie technicznym, w grudniu zostanie przeprowadzone malowanie ścian bufetu.

Pytanie nr 68

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione/udostępnione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne Inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania? (lokalizacja Jarachowskiego 18)

Odpowiedź: Takie decyzje nie zostały wydane.

Pytanie nr 69

Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione/udostępnione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 70

Czy i jakie urządzenia na terenie kuchni będą podlegać Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź: Żadne z urządzeń, które jest częścią postępowania nie podlega dozorowi technicznemu.

Pytanie nr 71

Czy Wykonawca będzie miał do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 72

Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem (UDT) oraz nie zapewnia pracowników do ich obsługi?

Odpowiedź: W budynkach znajdują się windy. Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich użytkowaniem oraz nie musi zapewnić pracowników do ich obsługi.

Szpital św. Józefa
ul. Krzywobłota 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarachowskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

Pytanie nr 73

Kto jest odpowiedzialny za aranżację wnętrza baro-kawiarni oraz za zakup wyposażenia Sali jadalnej

Odpowiedź: Odpowiedzialność ciąży na Wykonawcy.

Pytanie nr 74

Czy dobrze rozumiem, że za zmywanie bemałów oraz zastawy stołowej jest odpowiedzialny wykonawca w każdej lokalizacji?

Odpowiedź: Wykonawca odpowiedzialny jest za zmywanie naczyń stołowych i bemałów w Szpitalu mieszczącym się przy ul. Jarochońskiego, natomiast w pozostałych lokalizacjach za odbiór i mycie bemałów.

Pytanie nr 75

Czy dobrze rozumiem, że zmywanie bemałów, zastawy stołowej ze szpitala Jarachowskiego odbywa się na miejscu?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 76

Prosimy o dodatkowe informacje dotyczące zasad transportu:

A./ czy dostawy Wykonawcy będą mieli dowolny wjazd na do pomieszczeń, jeżeli nie to prosimy o podanie zasad, godzin wjazdów

B./ czy wykonawca będzie miała możliwość pozostawiania samochodów transportowych na terenie wynajmującego oraz samochodów pracowników, prosimy o podanie zasad

Odpowiedź: a) Wykonawca będzie mógł dokonywać dostaw o dowolnych porach

b) Na terenie Szpitala będzie znajdował się parking obsługiwany przez firmę zewnętrzną, Zamawiający nie może zapewnić miejsc parkingowych Wykonawcy.

Pytanie nr 77

Czy Zamawiający bierze udział w programie „Dieta Mamy”? Jeżeli tak to prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości oraz czy Zamawiający przewiduje odrębną cenę dla tych pacjentów lub czy Zamawiający podpisze stosowny Aneks ustanawiający odpowiednią stawkę dla tych pacjentów?

Odpowiedź: Zamawiający nie bierze udziału w programie.

Pytanie nr 78

W jak sposób będą rozliczane diety pooperacyjne oraz zupy wydawane pojedynczo?

Odpowiedź: Diety pooperacyjne będą rozliczane zgodnie z formularzem ofertowym, natomiast zupy wydawane pojedynczo nie są na tą chwilę wydawane w placówkach Zamawiającego.

Pytanie nr 79

Kiedy zamawiający planuje otwarcie kantyny?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada jeszcze takich informacji, przekazanie infrastruktury Wielkopolskiego Centrum Zdrowia Dziecka jest uzależnione od przekazania budynku przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego na rzecz Zamawiającego.

Pytanie nr 80

Czy w związku z otwarciem kantyny zamawiający planuje uruchomienie kuchni na ul. Wrzoska produkującej posiłki dla kantyny czy sprzedaż posiłków opierać się ma na posiłkach dowożonych z kuchni zewnętrznej

Odpowiedź: Sprzedaż posiłków opierać ma się na posiłkach dowożonych z kuchni zewnętrznej Wykonawcy.



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Kryświewicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

Pytanie nr 81

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie dziennej stawki jednostkowej netto wyżywienia pacjentów poszczególnych diet realizowanej przez obecnego wykonawcę za całodienne żywienie w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem przy ul. Kryświewicza 7/8 w Poznaniu z rozbićem na poszczególne diety:

	Stawka jednostkowa netto
Dieta normalna	
Dieta lekka	
Dieta roczna (1-3 r.ż)	
Dieta pooperacyjna	
Dieta specjalna	

Odpowiedź:

	Stawka jednostkowa netto
Dieta normalna	13,00 zł
Dieta lekka	13,60 zł
Dieta roczna (1-3 r.ż)	10,00 zł
Dieta pooperacyjna	12,50 zł
Dieta specjalna	14,00 zł

Pytanie nr 82

Prosimy o przygotowanie i udostępnienie zestawienia ilościowego dostarczanych: śniadań, obiadów, kolacji w okresie od września 2020r. do października 2021r do Szpitali: św. Józefa przy ul. Kryświewicza 7/8, św. Józefa przy ul. Nowowiejskiego 55/58 i szpitala Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu posiłków. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

miesiąc	Ilość śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji
Wrzesień 2020			
Październik 2020			
Listopad 2020			
Grudzień 2020			
Styczeń 2021			
Luty 2021			
marzec 2021			
kwiecień 2021			
maj 2021			
czerwiec 2021			
lipiec 2021			
sierpień 2021			
wrzesień 2021			
Październik 2021			

Szpital św. Józefa
ul. Kryświewicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 55/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

Odpowiedź:

miesiąc	Ilość śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji
Wrzesień 2020	2700	2472	2728
Październik 2020	3108	2948	3062
Listopad 2020	2392	2280	2408
Grudzień 2020	2870	2701	2847
Styczeń 2021	2743	2714	2765
Luty 2021	2713	2808	2714
marzec 2021	2801	2879	2800
kwiecień 2021	2680	2727	2649
maj 2021	3086	3192	3110
czerwiec 2021	3214	3237	3197
lipiec 2021	3000	2993	2964
sierpień 2021	2962	3032	2988
wrzesień 2021	2848	2951	2921
Październik 2021	3209	3271	3175

Pytanie nr 83

W odniesieniu do OPZ prosimy o informację w jaki niezbędny sprzęt do realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca powinien doposażyć pomieszczenie przeznaczone do dzierżawy - baro-kawiarnię przy ul. Jarochowskiego 18.

Odpowiedź: Wykonawca sam musi określić, jako podmiot doświadczony jakie wyposażenie będzie mu potrzebne do realizacji umowy.

Pytanie nr 84

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji kto obecnie realizuje usługę żywienia w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu.

Odpowiedź: Domowy Obiadek Sp. z o. o., z siedzibą w Poznaniu, przy ulicy Kościuszki 57.

Pytanie nr 85

Zgodnie z zapisami załącznik nr 2 a do SWZ- OPZ Rozdz. 1 pkt 2 Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do zabezpieczenia niezbędnego sprzętu do realizacji dystrybucji posiłków dla pacjentów szpitala. Zgodnie z powyższym prosimy o informację jaką ilość termosów, bemałów, termoportów, naczyń i pojemników do dystrybucji posiłków, obecny Wykonawca wykorzystuje do należytego wykonania usługi dystrybucji posiłków w ramach obecnie wykonywanej usługi przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów szpitala, z podziałem na poszczególne lokalizacje tj: Szpitali: św. Józefa przy ul. Krysiwicza 7/8, św. Józefa przy ul. Nowowiejskiego 55/58 i szpitala Św. Rodziny przy ul. Jarochowskiego 18.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich informacji.

Pytanie nr 86

Prosimy informację w jaką ilość termosów, bemałów, termoportów, naczyń i pojemników do dystrybucji posiłków, dzbanków i innego niezbędnego wyposażenia, w przypadku przeniesienia lokalizacji szpitala o której zamawiający pisze w OPZ i projekcie umowy- Wykonawca powinien dostarczyć do prawidłowego wykonania umowy z rozdzieleniem na dwie lokalizacje (Ul. Wrzosa 7/8



oraz ul. Jarochońskiego). Informacja ta jest niezbędna celem prawidłowego skalkulowania oferty żywienia.

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami, ponieważ Wykonawca sam musi określić, jako podmiot doświadczony jakie wyposażenie będzie mu potrzebne do realizacji umowy.

Pytanie nr 87

W związku ze zmieniającym się przepisami o zakazie używania plastikowych naczyń jednorazowych (typu menu box) prosimy o informacje czy Zamawiający wyraża zgodę na używanie naczyń wielorazowego użytku (posiłek będzie pakowany w osobnym pojemniku indywidualnie dla każdego żywionego).

Zaproponowane naczynia wielorazowego użytku spełniają wszystkie wymagania opisane w OPZ pkt 3 ppkt.2).

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 88

W odniesieniu do OPZ rozdz. I pkt 3 ppkt.1),b)

Prosimy o informację jaki sprzęt AGD i w jakiej ilości wykonawca powinien dostarczyć do zgodnej z wymogami Zamawiającego realizacji przedmiotu umowy na żywienie pacjentów szpitala.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawił jaki sprzęt i w jakiej ilości jest potrzebny do realizacji usługi w OPZ rozdz. II pkt 3 ppkt.1),b).

Pytanie nr 89

Prosimy o udzielenie informacji odnośnie minimalnej ilości wózków bemaowych jakie Wykonawca powinien uwzględnić w wycenie usługi.

Odpowiedź: Wykonawca nie jest zobligowany do dostarczenia wózków bemaowych.

Pytanie nr 90

Prosimy o ujednolicenie zapisów dotyczących jadłospisów wymaganych przez Zamawiającego w zał. nr. 2a do SWZ –OPZ- Rozdz. II, pkt. 1 c – Zamawiający Wymaga sporządzania jadłospisu 14 – dniowego, a w tym samym punkcie w dalszej treści Zamawiający pisze: Jadłospis dekadowy musi zostać przedłożony Zamawiającemu d akceptacji na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem jego realizacji. Prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający wymaga jadłospisu 10 –dniowego, czy 14 dniowego i ujednolicenie zapisów dokumentacji w tej kwestii.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga przedłożenia 14-dniowego jadłospisu. Zapis został zmodyfikowany.

Pytanie nr 91

Prosimy o potwierdzenie, iż dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka zajmują się pracownicy Zamawiającego z kolei odbiór resztek po posiłkach oraz zwrot naczyń jest po stronie Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 92

W celu urealnienia Wykonawcy wykonanie terminowych dostaw poszczególnych posiłków zgodnie z wymaganiami określonymi w OPZ IV Organizacja żywienia , prosimy o zmianę zapisów dotyczących korekt ilości i rodzajów zamawianych posiłków w związku z ruchem pacjentów . Prosimy o ustalenie korekt na następujące godz: obiad- do godz. 8:40 dnia bieżącego, kolacja do godz. 12.10 dnia bieżącego, śniadanie na następny dzień do godz. 14.10 .

Odpowiedź: Zamawiający nie zmienia treści zapisu.



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

Pytanie nr 93

Prosimy o wskazanie dokładnych lokalizacji pomieszczeń w lokalizacjach przy ul. Krysiwicza i Nowowiejskiej, do których Wykonawca będzie dostarczał przygotowane posiłki (miejsce odbioru posiłków przez personel Wykonawcy).

Odpowiedź: Wykonawca dostarczać będzie posiłki na dziedzińce przed wejściami głównymi do szpitali, gdzie na odbiór oczekiwać będą pracownicy Zamawiającego.

Pytanie nr 94

Prosimy o informacje ilu pracowników obecnego wykonawcy w ciągu jednego dnia realizuje usługę dystrybucji posiłków obiadowych do łóżek pacjentów w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18.

Odpowiedź: Obecnie w ciągu jednego dnia usługę realizuje dwóch pracowników.

Pytanie nr 95

Prosimy o informacje przy pomocy ilu wózków bemaowych obecnie realizowana jest usługa posiłków obiadowych do łóżek pacjentów w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18.

Odpowiedź: Obecnie realizowana jest przy pomocy jednego wózka grzewczego.

Pytanie nr 96

Prosimy o informację czy po przeniesieniu części lokalizacji szpitala do Wielkopolskiego Centrum Zdrowia Dziecka w Poznaniu przy ul. Adama Wrzosa 1, Wykonawca będzie odpowiedzialny za dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta w nowej lokalizacji?

Odpowiedź: Wykonawca nie będzie odpowiedzialny za dystrybucję posiłków.

Pytanie nr 97

Prosimy o informację, czy Wykonawca będzie zobowiązany do ponoszenia kosztów podatku od nieruchomości odnośnie dzierżawionych pomieszczeń baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego. Czy ww. koszty podatku są ujęte w czynszu.

Odpowiedź: Odpowiedzialny za ponoszenie kosztów podatku jest Zamawiający.

Pytanie nr 98

W odniesieniu do wzoru umowy, załącznik nr 5 do SWZ. Prosimy o dodanie do umowy do §8 pkt 1 b), iż kary mogą być nałożone na Wykonawcę po minimum trzykrotnym pisemnym zawiadomieniu o niezetelnym wykonaniu usługi.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę treści zapisu.

Pytanie nr 99

Prosimy o dodanie do załącznika nr 5-wzoru umowy (§9 pkt 2) oraz OPZ (rozdział V pkt 3)), iż Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 24 godzinnym, iż zamierza skontrolować pomieszczenia udostępnione oraz dzierżawione.

Odpowiedź: Zamawiający nie wprowadzi zmian w zapisie.

Pytanie nr 100

Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18

Prosimy o informację czy przeznaczone urządzenia do dzierżawy są sprawne. Jaki jest ich obecny stan techniczny? Jeśli posiadają wady prosimy o ich wyszczególnienie.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż urządzenia są sprawne, w dobrym stanie technicznym.

Pytanie nr 101

Prosimy o informację jaki obecnie jest system płatniczy w baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18
Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza zastosowanie systemu kart płatniczych.

Szpital św. Józefa
ul. Krysiwicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krzywobłota 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż obecnie funkcjonuje gotówkowy system płatniczy. Zamawiający dopuszcza zastosowanie systemu kart płatniczych.

Pytanie nr 102

Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18

Prosimy o informację czy pracownicy Zamawiającego mają dofinansowania do posiłków. Jeśli tak to prosimy o podanie stawki dziennego dofinansowania. Czy Zamawiający planuje wprowadzenie takiego dofinansowania?

Odpowiedź: Pracownicy nie mają dofinansowania do posiłków. Zamawiający nie przewiduje wprowadzenia dofinansowania.

Pytanie nr 103

Prosimy o informację wydawania jakich rodzajów posiłków zamawiający wymaga od prowadzącego baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18

Odpowiedź: Informacje dotyczące rodzaju posiłków znajdują się w Załączniku nr 8 do Umowy § 2 pkt. 2.

Pytanie nr 104

Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18

Prosimy o podanie stawki jednostkowej za energię elektryczną od 10.2020 do 10.2021 z podziałem na poszczególne m-ce, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca płaci.

Odpowiedź:

miesiąc	zużycie	cena brutto 1kWh	kwota netto
10.2021	407	0,62 zł	205,15 zł
11.2021	424	0,62 zł	213,72 zł
12.2021	360	0,62 zł	181,47 zł
01.2021	373	0,62 zł	188,02 zł
02.2021	366	0,62 zł	184,49 zł
03.2021	397	0,62 zł	200,12 zł
04.2021	447	0,62 zł	225,32 zł
05.2021	435	0,62 zł	219,27 zł
06.2021	396	0,62 zł	199,61 zł
07.2021	403	0,62 zł	203,14 zł
08.2021	451	0,62 zł	227,33 zł
09.2021	381	0,60 zł	185,85 zł
10.2021	406	0,60 zł	198,04 zł

Pytanie nr 105

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

Odpowiedź: Żadne z urządzeń, które jest częścią postępowania nie podlega dozorowi technicznemu.

Pytanie nr 106

Uprzejmie prosimy o informację czy w razie braku w dostawie energii elektrycznej Szpital zapewnia alternatywne źródło prądu?

Szpital św. Józefa
ul. Krzywobłota 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krzywobłota 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

Odpowiedź: Szpital nie zapewnia alternatywnego źródła prądu.

Pytanie nr 107

Prosimy o informację czy Zamawiający przewiduje kontynuację udziału w programie żywienia pacjentek „Dieta mamy”. Jeśli tak, prosimy o określenie zakresu planowanego udziału.

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje kontynuacji w programie żywienia pacjentek „Dieta mamy”.

Pytanie nr 108

Dotyczy ul. Jarochońskiego

Prosimy o informację, czy obiekt posiada decyzję o pozwoleniu na użytkowanie wydany przez PIS.

Odpowiedź: Tak, posiada.

Pytanie nr 109

Prosimy o informację czy użyczono pomieszczenia przy ul. Wrzoska zostaną oddane Wykonawcy do użytkowania z wydaną decyzją od PIS?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 110

Dotyczy OPZ pkt 3 ppkt.5)

Czy Zamawiający dopuszcza zabezpieczenie termoportów w inny sposób niż bandówka, uniemożliwiający bezpośredni i szybki dostęp do zawartości.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Pytanie nr 111

Dotyczy wzoru umowy najmu - załącznik nr 7, §5 pkt 1,c), d)

Prosimy o informację czy koszt podany za zimną wodę + ścieki oraz centralne ogrzewanie jest kosztem od jednostki zużycia. Jeśli tak to prosimy o podanie stawki jednostkowej za zimną wodę + ścieki i centralne ogrzewanie od 10.2020 do 10.2021 z podziałem na poszczególne m-ce, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca płaci.

Odpowiedź: Podany koszt za zimną wodę + ścieki oraz centralne ogrzewanie jest ryczałtem i wynosi:

zimna woda + ścieki 10,00 + VAT

centralne ogrzewanie 140,00 +VAT.

Pytanie nr 112

Dotyczy wzoru umowy użyczenia - załącznik nr 7, §5 pkt 1,b)

Prosimy o informację czy koszt wywozu odpadów komunalnych w wysokości 120 + VAT jest kosztem miesięcznym czy za jeden pojemnik?

Odpowiedź: Jest to koszt miesięczny.

Pytanie nr 113

Zamawiający wymaga, aby środki myjące, czyszczące i dezynfekujące posiadały atest PZH. Informujemy, iż z dniem 01.01.2003r. ustała prawnie obowiązująca konieczność uzyskiwania atestów PZH, w związku z tym prosimy o zrezygnowanie z tego wymogu. Podstawą prawną jest ustawa z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności z późniejszymi zmianami (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1226), znosząca rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22.03.1928, które było podstawą prawną procedury rejestracji przedmiotów użytku w PZH.

Jednocześnie pragniemy zaznaczyć, że na dzień dzisiejszy dokumentami dopuszczającymi, w zależności od rodzaju środka, są:

- a) dla środków myjących, czyszczących, konserwujących posiadających w swym składzie substancje niebezpieczne- karty charakterystyki,

Szpital św. Józefa
ul. Krzywobłota 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00

fax. 61 852 98 06

e-mail: sekretariat@szoz.pl

www.szoz.pl

NIP: 778-11-28-565

REGON: 630863147

- b) dla preparatów dezynfekcyjnych będących wyrobami medycznymi -deklaracje zgodności i certyfikat CE,
- c) dla preparatów dezynfekcyjnych będących produktami biobójczymi – pozwolenie obrót produktami biobójczymi
- d) dla preparatów dezynfekcyjnych będących produktami leczniczymi - pozwolenie na dopuszczenie do obrotu produktu leczniczego
- e) dla kosmetyków – zgłoszenie do CPNP (internetowy Portal Zgłaszania Produktów Kosmetycznych)
- f) dla materiałów higienicznych (papier toaletowy, ręczniki papierowe, worki na śmieci itp.), zgodnie z obowiązującymi przepisami, nie są wymagane dodatkowe atesty, produkty te posiadają ulotki/karty informacyjne

W związku z powyższym, czy Zamawiający dopuszcza wymienione dokumenty w miejsca atestów PZH?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż rezygnuje z obligatoryjnego warunku posiadania przez środki czystości atestów PZH.

Pytanie nr 114

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/> ?

Jednocześnie proszę o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania, umożliwiającego przesłanie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej. 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 z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz.U. z 2019 r. poz. 2020 ze zm.) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania w/w dokumentów ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. I jest 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>) ze względu na:

- 1) zmniejszenie liczby zatorów płatniczych;
- 2) zmniejszenie liczby błędnych i fałszywych faktur w obiegu;
- 3) ujednolicony model obsługi e-faktur w ramach zamówień publicznych;
- 4) zmniejszenie kosztów operacyjnych oraz zminimalizowanie przeszkód w handlu;
- 5) redukcję kosztów fakturowania i przetwarzania danych oraz obsługi zamówień publicznych;
- 6) kompleksową e-obsługę dostaw publicznych;
- 7) zwiększenie szans udziału polskich firm w transgranicznym rynku zamówień publicznych i obrocie gospodarczym UE;
- 8) łatwiejsze archiwizowanie dokumentów;
- 9) wzrost cyfryzacji sektora publicznego w Polsce;
- 10) rozwój systemu płatności bezgotówkowych;
- 11) wzrost popytu na produkty i usługi informatyczne.

Niezależnie od powyższego, 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.

Odpowiedź: Zamawiający podaje następujące dane: www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/, Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu(SZOZnMiDwPoznaniu) Typ/Numer PEPPOL, NIP / 7781128565.

Szpital św. Józefa
ul. Krysiwicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 11 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



Pytanie nr 115

Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych 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 (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.), 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 obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. 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 współzycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c. .

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 116

Proszę o określenie maksymalnego poziomu procentowego zmniejszenia ilości zamawianych posiłków bądź wyłączenia zakresu wykonywania usługi w trakcie realizacji umowy . Zaznaczam, iż fakt zmniejszenia usługi wpływa na koszt jej wykonania, w szczególności jeżeli Wykonawca na etapie składania ofert przyjmuje określoną ilość posiłków na bazie zestawienia asortymentowo - wartościowego .Inaczej rozkładają się koszty przy mniejszej liczbie osobodni a inaczej przy większej, co ma istotny wpływ na ostateczną cenę. Zgodnie z Prawem zamówień publicznych opis przedmiotu zamówienia powinien wskazywać w szczególności zakres zamówienia. Innymi słowy powinien on określać „ilość zamówienia” (por. wyrok KIO z dnia 4 grudnia 2008 r., sygn. akt KIO/UPZ 1329/08). Precyzyjny opis przedmiotu zamówienia pod względem ilościowym umożliwia bowiem wykonawcom prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, bez narażania się na ewentualne straty. Przepis art. 29 ust. 1 ustawy Pzp nie daje podstaw do odstąpienia przez Zamawiającego od precyzyjnego i wyczerpującego opisu przedmiotu zamówienia z podaniem jego ilości/wielkości, nawet w przypadku, gdy jego zapotrzebowanie jest trudno przewidywalne. Powyższe potwierdza stanowisko Krajowej Izby Odwoławczej zaprezentowane w wyroku z dnia 24 kwietnia 2009 r. (sygn. akt KIO/UPZ 458/09, KIO/UPZ 460/09), zgodnie z którym „przepis art. 29 ust. 1 ustawy nie daje podstaw do odstąpienia przez Zamawiającego od wyczerpującego i jednoznacznego opisu przedmiotu zamówienia w sytuacji, gdy zapotrzebowanie Zamawiającego jest trudno-przewidywalne. Sam fakt, że w dacie wszczęcia postępowania Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć dokładnych ilości zamawianych produktów leczniczych, nie może prowadzić do utrudnienia uczciwej konkurencji”. Stosownie do postanowienia art. 29 ust. 1 i 2 ustawy Pzp, przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty, przy czym przedmiotu zamówienia nie można opisywać w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję.

Odpowiedź: Zamawiający wskazał maksymalny % ilości zmniejszenia bądź wyłączenia zakresu wykonywania usługi w trakcie realizacji umowy w § 1 ust. 6 projektowanych postanowień umowy gwarantując wykonanie zamówienia w wysokości min. 80% wartości Umowy, o której mowa w § 4 ust. 1 PPU.



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00

fax. 61 852 98 06

e-mail: sekretariat@szoz.pl

www.szoz.pl

NIP: 778-11-28-565

REGON: 630863147

Pytanie nr 117

Proszę o wskazanie minimalnej wielkości zamówienia. Proszę o potwierdzenie, że minimalna wielkość zamówienia jest jednocześnie gwarantowaną i pewną wartością i wielkością zamówienia. Prosimy o potwierdzenie, iż podana w OPZ informacja o ilości zamówień Rozdz. I (pkt 2,a)) jest wartością minimalną.

Odpowiedź: Zamawiający wskazał maksymalny % ilości zmniejszenia bądź wyłączenia zakresu wykonywania usługi w trakcie realizacji umowy w § 1 ust. 6 projektowanych postanowień umowy gwarantując wykonanie zamówienia w wysokości min. 80% wartości Umowy, o której mowa w § 4 ust. 1 PPU. Podana w OPZ informacja o ilości zamówień Rozdz. I (pkt 2,a)) jest wartością uśrednioną, a nie minimalną.

Pytanie nr 118

W odniesieniu do załącznika nr 5 do SWZ, § 7 ust. 3

Prosimy o zmianę terminu usunięcia nieprawidłowości na minimum 72 godziny od pisemnego zgłoszenia (w dni robocze).

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje wcześniejszą treść zapisu.

Pytanie nr 119

Prosimy o informację czy zmywalnia mieszcząca się w budynku przy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 będzie do dyspozycji Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że zmywalnia mieszcząca się w budynku przy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 będzie do dyspozycji Wykonawcy.

Pytanie nr 120

Prosimy o informację kto w chwili obecnej odpowiedzialny jest za mycie zastawy stołowej na ul. Jarochońskiego 18.

Odpowiedź: Odpowiedzialny za mycie zastawy stołowej jest Wykonawca.

Pytanie nr 121

Czy Zamawiający dopuszcza wskazanie części zamówienia, które Wykonawca zamierzy powierzyć podwykonawcom, lecz bez podawania nazwy podwykonawcy jeśli nie jest znany na etapie składania ofert?

Odpowiedź: Zgodnie z ustawą Pzp jest to dopuszczalne.

Pytanie nr 122

Prosimy o zmianę zapisu w OPZ rozdział V pkt 6)

Zamawiający Pisze:

„Zamawiający wymaga przedłożenia do wglądu na każde żądanie Specjalisty ds. epidemiologicznych dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.: aktualnych książeczek zdrowia, aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B. „

Zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 3.01.2012 pracownicy, którzy mają kontakt z materiałem biologicznym pochodzenia ludzkiego (krew i inne płyny ustrojowe) powinni być szczepieni WZW typu B.

Prosimy o zmianę zapisu na:

„Zamawiający wymaga przedłożenia do wglądu na każde żądanie Specjalisty ds. epidemiologicznych dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.: aktualnych książeczek zdrowia, aktualnych zaświadczeń sanitarno-epidemiologicznych.. „

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 123

Prosimy o informację w jaką ilość stołów i krzeseł Wykonawca powinien wyposażyć baro-kawiarnię przy ul. Jarochońskiego 18.

Szpital św. Józefa
ul. Krysiwicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 11 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00

fax. 61 852 98 06

e-mail: sekretariat@szoz.pl

www.szoz.pl

NIP: 778-11-28-565

REGON: 630863147

Odpowiedź: Wykonawca decyduje o ilości stołów i krzeseł w jaką wyposaży Baro-Kawiarnię.

Pytanie nr 124

W odniesieniu do OPZ dział II pkt 3, ppkt 1)b)

Prosimy o informację jaką ilość naczyń jednorazowego użytku Wykonawca powinien dostarczyć miesięcznie z podziałem na lokalizacje.

Odpowiedź: Zamawiający przekazał informacje dotyczące ilości naczyń jednorazowych w OPZ dział II pkt 3, ppkt 1)b) dotyczących Szpitala przy ul. Jarochońskiego. W obiekcie przy ul. Nowowiejskiego jedynym oddziałem korzystającym z naczyń jednorazowych jest Oddział Zakaźny, natomiast przy ul. Krysiwicza Oddział Wewnętrzny Hematologiczny II, a ilość zamawianego asortymentu zależna jest od ilości pacjentów.

Pytanie nr 125

Prosimy o informację w jaki dodatkowy sprzęt powinna zostać wyposażona kantyna w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka.

Odpowiedź: Wykonawca sam musi określić, jako podmiot doświadczony jakie wyposażenie będzie mu potrzebne do realizacji umowy.

Pytanie nr 126

W odniesieniu do załącznika nr 1 do SWZ pkt nr 2

Zamawiający w tabeli wykazuje konkretne gramatury opakowań jednostkowych. Czy Zamawiający dopuszcza opakowania o zbliżonej gramaturze. Jeśli tak to jaki może być odchył.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza opakowania o zbliżonej gramaturze. Odchył może wynosić maksymalnie 10%.

Pytanie nr 127

Prosimy o dodanie do projektu umowy zapisu zabezpieczającego odnośnie sytuacji w której ze względu na czynniki zewnętrzne Zamawiający nie będzie realizować zamówienia na szacowanym dziennym poziomie. Wnoskujemy, aby we wzorze umowy Zamawiający wprowadził stawkę jednostkową kroczącą w zależności od ilości zamawianych posiłków, dla przykładu:

Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+obiad+kolacja) zamawianych w zakresie od powyżej 170 żywionych : x zł

Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+obiad+kolacja)zamawianych w zakresie od 100 do 170: y zł

Stawka jednostkowa dla posiłków zamawianych w zakresie poniżej 100: z zł

W obecnej sytuacji pandemii koronawirusa proponowana wyżej forma rozliczania jest nie tylko korzystna dla Zamawiającego, ale pozwala mu także na racjonalne i kontrolowane wydatkowanie środków publicznych, a tym samym wpisuje się w podstawowe cele związane z dyscypliną finansów publicznych. W przypadku braku możliwości rozliczania się według wartości kroczących, obecna trudna do przewidzenia sytuacja sprawi, że Wykonawcy aby uwzględnić ewentualne spadki zamawianych posiłków przy konieczności ponoszenia kosztów stałych mogą oferować wykonanie usługi drożej niż to wynika z faktycznych kosztów realizacji pełnego zakresu przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 128

Prosimy o wyjaśnienie czy w przypadku wystąpienia zmian organizacji oddziałów szpitala, tj. z uwagi na fakt, iż w obecnej sytuacji rozwoju pandemii COVID-19 nie są znane możliwe zmiany w organizacji oddziałów szpitala np. tworzenie tzw. Oddziałów COVIDowych, nie jest też znana ilości pacjentów wymagających zastosowania ekstraordynaryjnych środków i zabezpieczeń, Zamawiający zgodzi się na wprowadzenie do regulacji zapisów umowy następującej treści:

Szpital św. Józefa
ul. Krysiwicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 11 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00

fax. 61 852 98 06

e-mail: sekretariat@szoz.pl

www.szoz.pl

NIP: 778-11-28-565

REGON: 630863147

W przypadku hospitalizacji pacjentów objętych leczeniem z powodu COVID-19 koszt zastawy i opakowań jednorazowych ponosi Zamawiający.

Prosimy o zastosowanie ww. zapisu do pozostałych dokumentów postępowania

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 129

Prosimy o dodanie do postanowień umownych regulacji, wprowadzającej waloryzację wartości wynagrodzenia wykonawcy w przypadku, gdy stawki za media ulegną podwyższeniu w stosunku do cen z dnia składania oferty. Prosimy o dodanie do projektu umowy zapisu dotyczącego waloryzacji wartości wynagrodzenia wykonawcy w odniesieniu do zmian stawek za media.

Pytający wskazuje, że aktualna sytuacja prawna i rynkowa dotycząca cen energii elektrycznej i pozostałych mediów jest niestabilna. Ostatnie wzrosty cen mediów istotnie wpływają na koszt wytworzenia usług objętych zamówieniem. Jednocześnie z daleko idącej ostrożności wskazujemy, że przeniesienie wzrostu ww. kosztu energii elektrycznej i pozostałych mediów w całości i wyłącznie na wykonawcę, w aktualnych warunkach świadczenia usługi objętej zamówieniem, będzie skutkować niemożliwością świadczenia (przez którą rozumie się taką sytuację, w której spełnienie świadczenia jest wprawdzie możliwe z technicznego punktu widzenia, ale całkowicie nieuzasadnione z punktu widzenia racjonalności ekonomicznej, ze względu na konieczne koszty i starania – wyrok z dnia 28 września 2012 sygn. akt KIO 1988/12), którą jest jedna z podstaw do uznania nieważności umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pozostawienie SWZ w tym projekcie umowy w aktualnym kształcie i treści narusza zasady równowagi stron wprowadzając po stronie wykonawcy znaczące ryzyko poniesienia straty w trakcie wykonywania zamówienia i stanowią bezzasadną barierę w dostępie do zamówienia.

W związku z powyższym prosimy o dodanie do załącznika nr 5 projektu umowy paragraf 13 kolejnego podpunktu następującej treści:

„Zamawiający dopuszcza zmianę stawki wynagrodzenia w formie aneksu o koszt wzrostu cen energii elektrycznej lub innych mediów związanych z realizacją usługi objętej zamówieniem”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację zapisu.

Pytanie nr 130

Prosimy o dodanie do postanowień umownych regulacji, wprowadzającej waloryzację wartości wynagrodzenia wykonawcy w związku ze zmianami w prawie dotyczącymi gospodarowania odpadami i trwającymi pracami w Samorządach nad nowymi stawkami za usługi komunalne, które na dzień składania oferty w postępowaniu przetargowym nie są znane Wykonawcy.

W związku z powyższym prosimy o dodanie do załącznika nr 5 projektu umowy paragraf 13 kolejnego podpunktu następującej treści:

„Zamawiający dopuszcza zmianę stawki wynagrodzenia w formie aneksu o wzrost cen utylizacji odpadów (komunalnych, resztek konsumpcyjnych) w okresie obowiązywania umowy”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację zapisu.

Pytanie nr 131

Prosimy o dodanie do załącznika nr 5 projektu umowy zapisu umożliwiającego każdej ze stron rozwiązanie umowy za porozumieniem po 3 miesięcznym okresie wypowiedzenia.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie proponowanego zapisu.

Pytanie nr 132

W związku z opublikowaniem informacji o zmianach w SWZ i zmianie terminu składania ofert do 16.11.2021 r. wnosimy o wprowadzenie symetrycznych zmian w SWZ dotyczących daty wniesienia wadium do 16.11.2021. r.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.



**Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem
w Poznaniu**

ul. Bolesława Krysiwicza 7/8, 61-825 Poznań

Bank Śląski S.A. O/Poznaniu Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06
e-mail: sekretariat@szoz.pl
www.szoz.pl
NIP: 778-11-28-565
REGON: 630863147

Pytanie nr 133

W związku iż w treści SWZ pkt. 17 ppkt. 17.5 Zamawiający wymaga 14-dniowego jadłospisu diety podstawowej, prosimy o potwierdzenie, że na etapie składania ofert Zamawiający wymaga załączenie 14-dniowego jadłospisu z wagą poszczególnych dań (typu: masło 20g, zupa pomidorowa 300ml, makaron z serem 250g).

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 134

Prosimy o potwierdzenie, iż jadłospis załączony do oferty i podlegający ocenie ma być przygotowany dla osób dorosłych (3 posiłki główne, bez podwieczorków).

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Zamawiający, działając na podstawie art. 286 ust.1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.), dokonuje stosownej modyfikacji SWZ i załączników:

- Załącznik nr 1 do SWZ – Formularz oferty,
- Załącznik nr 2a do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia przygotowanie i dostawa posiłków,
- Załącznik nr 3 do SWZ- Wykaz i Charakterystyka Diet,
- Załącznik nr 5 do SWZ – Projektowe Postanowienia Umowy

Wszystkie zmiany zostały zaznaczone na czerwono. Poprawione załączniki z dopiskiem PO MODYFIKACJI są wiążące dla wszystkich.
Pozostałe zapisy SWZ pozostają bez zmian.

Z poważaniem

**Z-ca Dyrektora
ds. Administracyjno-Exploatacyjnych**

mgr inż. Marzena Krzymańska

Sprawę prowadzi: Karolina Hetmanowska-Prentke, Katarzyna Królska, tel. +48 61 850 62 21, e-mail: karolina.prentke@szoz.pl, katarzyna.krolska@szoz.pl

Szpital św. Józefa
ul. Krysiwicza 7/8
61-825 Poznań
tel. 61 850 62 00
fax. 61 852 98 06

Szpital św. Józefa
ul. Nowowiejskiego 56/58
60-734 Poznań
tel. 61 852 44 91

Szpital św. Rodziny
ul. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24