



Poznań, dn. 30.12.2021 r.

Znak sprawy: ADZP-381-41/21

### WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ oraz POWIADOMIENIE O III MODYFIKACJI SWZ

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-381-41/21.

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

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 2

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:** Pytanie jest bezpodstawne, ponieważ Zamawiający podał wytyczne zgodnie z IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski.

#### Pytanie nr 3

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:** Załącznik nr 18 nie istnieje. Pytanie jest bezpodstawne, ponieważ w zał. nr 2a do SWZ rozdz. IV pkt 15 ppkt d) brzmi: dodatek warzywa/ owocu do każdego głównego posiłku.

#### Pytanie nr 4

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 ciepłych warzyw na śniadanie/kolację.

#### Pytanie nr 5

Wykonawca prosi o określenie zapotrzebowania energetycznego dla diety rocznej.

**Odpowiedź:** 1000 kcal.



#### Pytanie nr 6

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.

#### Pytanie nr 7

Wykonawca prosi o określenie ilu posiłków powinny być poszczególne diety.

**Odpowiedź:** Wszystkie diety dostarczane do szpitali mieszczących się przy ul. Krysiwicza 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 8

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 9

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 10

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 11

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

#### Pytanie nr 12

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 informuje, że przedmiotowe pytanie nie dotyczy postępowania.

#### Pytanie nr 13

Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod 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.



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

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

Bank Śląski S.A. O/Poznań 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 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.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapis SWZ.

**Pytanie nr 14**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapis SWZ.

**Pytanie nr 15**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada jeszcze takich informacji.

**Pytanie nr 16**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada jeszcze takich informacji.

**Pytanie nr 17**

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 niezadającego 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:

Szpital św. Józefa  
ul. Kryśiewicza 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. Jarochowskiego 18  
60-235 Poznań  
tel. 61 866 50 12  
fax. 61 866 23 24



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 18

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie zdolności technicznej i zawodowej należy załączyć kopię jednej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego o wpisie do rejestru zakładu / lokalu do prowadzenia działalności obejmującej przygotowanie (od surowca do gotowego wyrobu) i dostarczanie posiłków dla odbiorców zewnętrznych z uwzględnieniem przygotowania posiłków w zakresie świadczenia usług kompleksowego całodziennego zbiorowego żywienia np. żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale a liczba żywionych pacjentów/osób nie była mniejsza niż 200, w którym będą przygotowywane posiłki dla SZOZ n MiD w Poznaniu w okresie 12 miesięcy?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że decyzja musi być wystawiona dla Kuchni głównej i zastępczej. Zgodnie z punktem 7.2 pkt. 1 ppkt. 4) SWZ.

#### Pytanie nr 19

Wnosimy o wykreślenie wymogu aby lokal w którym będą przygotowywane posiłki dla SZOZ n MiD w Poznaniu, zapis dyskryminuje i ogranicza potencjalnych wykonawców, którzy mogą zrealizować zamówienie z kuchni znajdujących się po za granicami administracyjnymi miasta Poznań. Jednocześnie pragniemy zwrócić uwagę, iż zgodnie z postanowieniem art. 22 ust.2 ustawy PZP zamawiający nie może określać warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia w sposób, który mógłby utrudnić uczciwą konkurencję (zob. wyrok KIO z dnia 23 czerwca 2008 r., sygn. Akt KIO/UZP 561/09, wyrok z dnia 16 maja 2008 r., sygn. akt KIO/UZP 423/08).

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

#### Pytanie nr 20

Prosimy o podanie wartości szacunkowej Zamówienia.

**Odpowiedź:** 1 435 090,20 zł netto.

#### Pytanie nr 21

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada jeszcze takich informacji.

#### Pytanie nr 22

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.



#### Pytanie nr 23

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 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 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 nie dokona zmian w zapisie.

#### Pytanie nr 24

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 25

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie odstąpi od nałożenia kary.

#### Pytanie nr 26

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dokona zmian zapisu.

#### Pytanie nr 27

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 28

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

**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 29

Z treści SWZ wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23 1 Kodeksu Pracy. W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23 1 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. 23' 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. 23' 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 30

Prosimy o podanie średnich stanów żywionych 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. Krysiewicza 7/8										
Posiłek:	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020	01.2021	02.2021	03.2021	04.2021	05.2021	06.2021	07.2021
Śniadanie											
II śniadanie											
Obiad											
Podwieczorek											
Kolacja											

Szpital św. Józefa  
ul. Krysiewicza 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/Poznań Nr 93 1050 1520 1000 0005 0332 1192

tel. 61 850 62 00

fax. 61 852 98 06

e-mail: sekretariat@szozz.pl

www.szozz.pl

NIP: 778-11-28-565

REGON: 630863147

Posiłek nocny												
---------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

**Odpowiedź:**

a) Szpital Św. Józefa przy ul. Kryświewicza 7/8												
Posiłek:	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
Posiłek nocny	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

b) Szpital Św. Józefa przy ul. Nowowiejskiego 56/58												
Posiłek:	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	1205
Posiłek nocny	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

c) Szpital Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18												
Posiłek:	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
Posiłek nocny	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

**Pytanie nr 31**

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

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



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 jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do 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.

**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 32

Prosimy jednoznacznie wskazać wymagany sprzęt 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 33

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie zapewnia drobnego sprzętu.

#### Pytanie nr 34

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

#### Pytanie nr 35

Prosimy o podanie kosztów netto mediów rozliczanych 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

Szpital św. Józefa  
ul. Kryświczka 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





- b) Zimna woda + ścieki -10,00 zł+ obowiązujący podatek VAT –ryczał
- c) Centralne ogrzewanie -140,00 zł + obowiązujący podatek VAT –ryczał
- d) Energia elektryczna- według wskazań podlicznika + obowiązujący podatek VAT.

**Pytanie nr 36**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie nr 37**

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 technicznych i posiadają aktualną decyzję zatwierdzającą do dystrybucji potraw.

**Pytanie nr 38**

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 39**

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

**Odpowiedź:** Bufet znajduje się w dobrym stanie technicznym, ostatni remont przeprowadzany był w 2017r.

**Pytanie nr 40**

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 Jarachowskiego18).

**Odpowiedź:** Takie decyzje nie zostały wydane.

**Pytanie nr 41**

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 42**

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 43**

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

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie nr 44**

Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem (UDT) oraz nie zapewni 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.

**Pytanie nr 45**

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

**Odpowiedź:** Odpowiedzialność ciąży na Wykonawcy.

**Pytanie nr 46**

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

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

**Pytanie nr 47**

Czy dobrze rozumiem, że zmywanie białych, zastawy stołowej ze szpitala Jarochowskiego odbywa się na miejscu?

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie nr 48**

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 49**

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 50**

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

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

**Pytanie nr 51**

Kiedy zamawiający planuje otwarcie kantyny?

**Odpowiedź:** W drugim kwartale 2022r.

**Pytanie nr 52**

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

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



Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem  
w Poznaniu

ul. Bolesława Krysiewicza 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 53**

W SWZ jest informacja, że Kuchnia musi się znajdować w mieście Poznań, czy chodzi wyłącznie o granice miasta czy powiatu poznańskiego ?

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Zamawiający, działając na podstawie art. 286 ust. 1 i 7 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1129 ze zm.), dokonuje stosownej modyfikacji SWZ.

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-Eksploatacyjnych

*mgr inż. Marzena Krzymańska*

Sprawę prowadzi: Karolina Hetmanowska-Prentke, Katarzyna Królska, tel. +48 61 850 62 95, e-mail: [karolina.hetmanowska-prentke@szoz.pl](mailto:karolina.hetmanowska-prentke@szoz.pl), [katarzyna.krolska@szoz.pl](mailto:katarzyna.krolska@szoz.pl)

Szpital św. Józefa  
ul. Krysiewicza 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. Jarochowskiego 18  
60-235 Poznań  
tel. 61 866 50 12  
fax. 61 866 23 24