



Poznań, 21 kwietnia 2021 r.

WYJAŚNIENIA TREŚCI 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-381-07/21.

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. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2019 r. poz. 2019 ze zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ") wraz z wyjaśnieniami:

Pytanie nr 1: Czy kuchni posiada separator tłuszczu? Jeśli tak to jak jest jego wielkość i po czyjej stronie będzie jego oczyszczanie? Jaki jest przewidywany koszt tej usługi?

Odpowiedź: Tak, kuchnia jest wyposażona w separator tłuszczu o pojemności 1,5m³. Oczyszczanie kwalifikuje się do bieżącej eksploatacji i leży po stronie użytkownika. Koszt jest zależny od wyboru firmy asenizacyjnej. Opróżnianie i czyszczenie separatora z tłuszczów, może wykonywać wyłącznie firma, która posiada stosowne uprawnienia oraz specjalistyczny sprzęt w postaci wozu asenizacyjnego.

Pytanie nr 2: Jakie stawki obowiązują za poszczególne media doprowadzone do kuchni Zamawiającego?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada jeszcze takich informacji.

Pytanie nr 3: W związku z ponoszeniem kosztów związanych z ogrzewaniem kuchni przy ul. Wrzoska prosimy o informację na jakich zasadach Zamawiający będzie obciążała Wykonawcę?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że § 4 umowy użyczenia będący załącznikiem nr 7 do SWZ stanowi:

1. Strony zgodnie oświadczają, że użyczenie pomieszczeń, o których mowa w § 1 Umowy następuje nieodpłatnie z tym zastrzeżeniem, iż Biorący do używania zobowiązuje się do wnoszenia na rzecz Użyczącego comiesięcznych opłat z tytułu dostawy mediów, tj.:
 - a) Wywóz odpadów komunalnych - 120,00 zł + obowiązujący podatek VAT
 - b) Zimna woda + ścieki - według wskazań podlicznika + obowiązujący podatek VAT
 - c) Centralne ogrzewanie - według wskazań podlicznika + obowiązujący podatek VAT
 - d) Energia elektryczna- według wskazań podlicznika + obowiązujący podatek VAT
 - e) Dzierżawa sprzętu – 658,41 zł netto + obowiązujący podatek VAT,
 - f) centrale wentylacyjne i wentylatory wyciągowe 5 875,00 netto + obowiązujący podatek VAT – ryczałt. Stawka ryczałtowa będzie ulegała waloryzacji zgodnie z obowiązującymi Umowami Zamawiającego oraz będzie zależna od zużycia energii elektrycznej w zakresie obsługi central wentylacyjnych i wentylatora z operatorami.
2. Opłaty określone w ust. 1 wnoszone będą w terminie do 21 dni od daty wystawienia przez Użyczącego faktury VAT.
3. W okresie jednego miesiąca od momentu uruchomienia działalności przez Biorącego do używania, nastąpi weryfikacja zawartych w Umowie stawek w szczególności w oparciu o zużycie i planowane przez Biorącego do używania uruchomienie dodatkowych urządzeń i aparatury (przy czym każda zmiana stawek opłat za energię elektryczną przez dostawcę powoduje zmianę stawki za zużytą energię).



Ponadto zamawiający informuję, że licznik energii elektrycznej nie obejmuje poboru energii elektrycznej dla potrzeb central wentylacyjnych, wentylatorów wyciągowych oraz urządzeń chłodniczych obsługujących Kuchnię i stąd za zużycie energii elektrycznej w tym zakresie Zamawiający szacuje zużycie 23 500kWh/m-c przy pełnym obciążeniu central.

Pytanie nr 4: Czy Zamawiający posiada gwarancje na sprzęt i wyposażenie kuchni? Jeśli tak to na jaki okres i czy w ramach gwarancji będą dokonywane okresowe przeglądy i konserwacje? Kto będzie ponosił koszty przeglądów i konserwacji?

Odpowiedź: W przypadku kuchni znajdującej się w obiekcie przy ul. Jarochowskiego 18 w Poznaniu sprzęt i wyposażenie kuchni nie posiada gwarancji i koszty przeglądów i konserwacji ponosi potencjalny Wykonawca.

W przypadku kuchni znajdującej się przy ul. Wrzoska w Poznaniu sprzęt i wyposażenie posiadają 36 miesięcy gwarancji i wszystkie przeglądy i konserwację wymagane w czasie okresu gwarancyjnego leżą po stronie Generalnego Wykonawcy.

Pytanie nr 5: Czy Wykonawca dobrze rozumie zapisy SWZ i w trakcie żywienia pacjentów na bazie dzierżawionej kuchni Zamawiającego, dystrybucja przy ul. Wrzoska na oddziały szpitala leży po stronie Zamawiającego?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 6: Prosimy o informację, jaki jest szacowany koszt miesięczny związany z odbiorem odpadów o kodzie 20 01 08?

Odpowiedź: 1700 zł.

Pytanie nr 7: Zamawiający w Załącznik nr 2a do SWZ zobowiązuje Wykonawcę do codziennego dostarczania na oddziały dodatków typu: herbata sucha ekspresowa, cukier, mleko. Prosimy o informację w jakiej ilości?

Odpowiedź: Średnie miesięczne zapotrzebowanie na wymienione produkty wynosi :

a) mleko : 270l.

b) herbata (opakowanie 100szt): 40szt

c) cukier: 60kg.

Pytanie nr 8: Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Jakie są koszty netto dozoru technicznego w skali roku?

Odpowiedź: Jedynym urządzeniem podlegającym dozorowi jest sterylizator parowy. Koszt to ok. 500 zł na rok. Koszty dozoru ponosi wykonawca.

Pytanie nr 9: Prosimy o informację czy Wykonawca będzie zapewniał butelki oraz smoczki do kuchni mlecznej? Jeżeli tak to prosimy o informację jaki rodzaj i pojemność butelek wymaga Zamawiający na potrzeby kuchni mlecznej?

Odpowiedź: Zamawiający zapewnia butelki oraz smoczki.

Pytanie nr 10: Prosimy o podanie miesięcznego zapotrzebowania na butelki i smoczki?

Odpowiedź: W związku z powyższą odpowiedzią przedmiotowe pytanie jest bezprzedmiotowe.

Pytanie nr 11: Czy Zamawiający zapewnia kontenery do transportu do i ze sterylizatorni butelek i smoczków?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 12: Czy i w jakim zakresie Wykonawca odpowiada za teren zewnętrzny kuchni?

Odpowiedź: Do kuchni nie przynależy dedykowany teren zewnętrzny.



Pytanie nr 13: W związku z obowiązkiem posiadania środka transportu do przewożenia posiłków, prosimy o informację czy Wykonawca będzie miał możliwości parkowania na terenie dzierżawionej kuchni, prosimy o wskazanie parkingu, z którego Wykonawca będzie mógł korzystać 24h na dobę.

Odpowiedź: Tak, Wykonawca będzie miał taką możliwość.

Pytanie nr 14: Jak jest moc prądu w pomieszczeniach, które będą udostępnione przyszłemu Wykonawcy usługi żywienia?

Odpowiedź: Moc zapotrzebowania: 298,7 kW.

Pytanie nr 15: Prosimy o informację czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie usługi dla innych zewnętrznych podmiotów (catering)?

Odpowiedź: W związku z tym, że budowa i wyposażenie Wielkopolskiego Centrum Zdrowia Dziecka w Poznaniu finansowana jest z środków Unii Europejskiej z projektu pt.: „Budowa Wielkopolskiego Centrum Zdrowia Dziecka (szpitala pediatrycznego) wraz z jego wyposażeniem” realizowany jest w ramach projektu pozakonkursowego Wielkopolskiego regionalnego programu operacyjnego na lata 2014–2020 współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa Zamawiający nie może przez okres 5 lat prowadzić żadnej działalności komercyjnej, która przyniosła by korzyści finansowe Zamawiającemu.

Pytanie nr 16: Prosimy o informację, kto ponosi koszt podatku od nieruchomości oraz jaka to jest wartość netto?

Odpowiedź: Koszt podatku ponosi Zamawiający.

Pytanie nr 17: Zamawiający wymaga dla pacjentów izolowanych oraz przebywających na Oddziale Poporodowym naczyń i sztućców jednorazowych (Procedura PJŻ-03 pkt.6.2). W związku z powyższym prosimy o wskazanie charakterystyki pojemników jednorazowych wymaganych do stosowania po wejściu w życie przepisów dotyczących zakazu obrotu produktami plastikowymi. Zwracamy uwagę, iż wykonawca musi znać specyfikę opakowań na poziomie kalkulacji.

Odpowiedź: Zamawiający nie ma wymagań dotyczących charakterystyki pojemników jednorazowych.

Pytanie nr 18: Zwracamy się z prośbą o dodanie zapisu w umowie:

„Strony dopuszczają zmianę umowy również w poniższych przypadkach:

a) wejścia w życie powszechnie obowiązujących przepisów realizujących dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019r. W sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko, mających wpływ na koszt oraz sposób wykonywania zamówienia. Zmiana ta może dotyczyć wysokości wynagrodzenia Wykonawcy oraz sposobu wykonywania umowy.”

Odpowiedź: Zamawiający zmodyfikował projektowane postanowienia umowy.

Pytanie nr 19: Mając na uwadze treść wzoru umowy §8 wnosimy o obniżenie kar umownych zastrzeżonych w poniższych przepisach. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz aktualnym orzecnictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanowienie przez Zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencyjności wyrażonej w przepisie art. 16 ustawy z dnia 11 września 2019r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255.6) 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 Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze



swojej strony 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 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ

Pytanie nr 20: Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż przy ul. Wrzoska na wszystkie media na kuchni Zamawiający zamontuje podliczniki?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 21: Czy wykonawca dobrze rozumie, że w żadnym stopniu nie jest odpowiedzialny za kuchenki oddziałowe?

Odpowiedź: Za kuchenki oddziałowe odpowiedzialny jest wyłącznie Zamawiający.

Pytanie nr 22: Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w ramach zamówienia nie będzie przygotowywał mieszanek mlecznych?

Odpowiedź: Tak, za przygotowanie mieszanek mlecznych odpowiedzialny jest wyłącznie Zamawiający.

Pytanie nr 23: Prosimy o przygotowanie zestawienia rzeczywistych wydanych śniadań, obiadów, kolacji i podwieczorków na poszczególnych lokalizacjach z podziałem na poszczególne diety w okresie od stycznia 2020 r. do marca 2021 r. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu posiłków.

W związku z przeniesieniem wszystkich oddziałów szpitalnych i poradni ze starych budynków, które mieszczą się przy ulicach Kryświewicza i Nowowiejskiego, prosimy o podanie liczby osobodni wg poniższego wzoru:

lp.	Rodzaj diety	Szpital św. Józefa Ul. Kryświewicza	Szpital Św. Józefa Ul. Nowowiejska	Św. Rodziny Ul. Jarochońskiego
1	Dieta podstawowa			
	Dieta lekka			
3	Dieta roczna			
	Dieta specjalna			
	Zupa			
	Dieta Mamy			

Odpowiedź:

Liczba posiłków wydanych od stycznia 2020r. do marca 2021r:

lp.	Rodzaj diety	Szpital św. Józefa Ul. Kryświewicza	Szpital Św. Józefa Ul. Nowowiejska	Św. Rodziny Ul. Jarochońskiego
1	Dieta podstawowa	66 315	12 585	13 500
	Dieta lekka	42 300	16 845	30 000
3	Dieta roczna	3 720	4 230	-
	Dieta specjalna	29 160	7 035	10 275
	Zupa	-	-	4 380



	Dieta Mamy	-	-	31 800
--	-------------------	---	---	--------

Pytanie nr 24: Czy w stosunku do pomieszczeń, które będą wydierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego 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?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że takie decyzje nie zostały wydane.

Pytanie nr 25: Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia, odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.?

Odpowiedź: Generalny Wykonawca gwarantuje zgodność aranżacji kuchni z zasadami bezpieczeństwa i higieny, ppoż i prawa budowlanego. Opracowanie i wdrożenie Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli „HACCP” leży po stronie użytkownika/najemcy.

Pytanie nr 26: Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dodanie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia? Dla ułatwienia przedstawiamy propozycję takiego zapisu:

„Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia bez żadnych konsekwencji i roszczeń ze strony Zamawiającego, w szczególności w przypadku:

- braku ekonomicznego uzasadnienia dalszego wykonywania przedmiotu umowy (nastąpi wzrost kosztów świadczonych usług, co powodować będzie działalność Wykonawcy ze stratą na tym kontrakcie),
- jeżeli jest to podyktowane istotnym interesem prawnym, ekonomicznym, gospodarczym lub finansowym Wykonawcy,
- innych ważnych przyczyn.

Podkreślamy, iż wprowadzenie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia jest korzystne dla obu Stron, zarówno Zamawiającego jak i Wykonawcy. W/w zapis dostosowuje zapisy umowy do bardzo zmiennej sytuacji gospodarczej. W przypadku zaistnienia sytuacji, za którą żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności a uniemożliwiających dalszą realizację przedmiotu zamówienia, każda ze Stron będzie uprawniona do rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia, który umożliwi drugiej stronie przygotowanie się do jej zakończenia.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 27: Prosimy o udostępnienie informacji publicznej obecnej stawki jednostkowej netto za całodienne żywienie w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem przy ul. Kryświczka 7/8 w Poznaniu z rozbiciem na poszczególne diety:

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



**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

Odpowiedź:

Zupa	
------	--

	Stawka jednostkowa netto
Dieta normalna	13,00 zł
Dieta lekka	13,60 zł
Dieta roczna (1-3 r.ż)	10,00 zł
Dieta pooperacyjna	14,00 zł
Dieta specjalna	14,00 zł
Dieta Mamy	17,00 zł
Zupa	2,20 zł

Pytanie nr 28: Prosimy o przygotowanie zestawienia dostarczanych: śniadań, obiadów, kolacji w okresie od stycznia 2020r. do lutego 2021r do Szpital Św. Rodziny przy ul. Jarochowskiego 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 obiadu	Ilość kolacji
Styczeń 2020			
Luty 2020			
Marzec 2020			
Kwiecień 2020			
Maj 2020			
Czerwiec 2020			
Lipiec 2020			
Sierpień 2020			
Wrzesień 2020			
Październik 2020			
Listopad 2020			
Grudzień 2020			
Styczeń 2021			
Luty 2021			

Odpowiedź: Ilości wydanych posiłków z podziałem na miesiące:

miesiąc	Ilość śniadań	Ilość obiadu	Ilość kolacji
Styczeń 2020	1976	2267	1985
Luty 2020	1793	2054	1774
Marzec 2020	1955	1853	1961
Kwiecień 2020	1535	1801	1588
Maj 2020	1728	1851	1985
Czerwiec 2020	1637	1901	1718
Lipiec 2020	1383	1712	1501
Sierpień 2020	1851	2122	1930

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



**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

Wrzesień 2020	1653	1976	1782
Październik 2020	2778	3326	2876
Listopad 2020	2569	3011	2700
Grudzień 2020	2268	2682	2446
Styczeń 2021	2704	3096	2825
Luty 2021	2503	2893	2588

Pytanie nr 29: W odniesieniu do OPZ prosimy o informację w jaki sprzęt Wykonawca powinien doposażyć pomieszczenie przeznaczone do dzierżawy - baro-kawiarnię przy ul. Jarochowskiego 18.

Odpowiedź: Wykonawca powinien doposażyć baro-kawiarnię w: stoliki, krzesła, regały na towar, ladę, lodówkę, kasę fiskalną.

Pytanie nr 30: Prosimy o informację kto obecnie realizuje usługę żywienia w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu.

Odpowiedź: Obecnie usługę żywienia realizuje Wykonawca: Domowy Obiadek Sp. z o.o., ul. Kościuszki 57, 61-891 Poznań.

Pytanie nr 31: Prosimy o podanie obecnej dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta uwzględniając wszystkie waloryzacje.

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	14,00 zł
Dieta specjalna	14,00 zł
Dieta Mamy	17,00 zł
Zupa	2,20 zł

Pytanie nr 32: W odniesieniu do OPZ pkt 3 ppkt.1): Prosimy informację w jaką ilość termosów, bemałów, termoportów, naczyń i pojemników do dystrybucji posiłków, dzbanków i innych, Wykonawca powinien dostarczyć do prawidłowego wykonania umowy z rozdzianiem na dwie lokalizacje (Ul. Wrzowska 7/8 oraz ul. Jarochowskiego). Informacja ta jest niezbędna celem prawidłowego skalkulowania oferty żywienia.

Odpowiedź:

Zamawiający podkreśla, iż podane poniżej ilością są jedynie wartościami szacunkowymi.

Szpital Św. Rodziny:

- | | |
|---|---------|
| 1) Pojemnik GN 1/3 200 mm ze stali nierdzewnej | 10 szt. |
| 2) Pokrywa GN 1/3 z uszczelką silikonową ze stali nierdzewnej | 10 szt. |
| 3) Pojemnik GN 1/4 40 mm ze stali nierdzewnej | 10 szt. |
| 4) Pokrywa GN 1/4 ze stali nierdzewnej | 10 szt. |
| 5) Pojemnik GN 1/6 200 mm ze stali nierdzewnej | 10 szt. |
| 6) Pokrywa GN 1/6 ze stali nierdzewnej | 14 szt. |
| 7) Pojemnik GN 1/1 200 mm ze stali nierdzewnej | 2 szt. |

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



8) Pokrywa GN 1/1 z uszczelką silikonową ze stali nierdzewnej	2 szt.
9) Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 200 mm z pokrywą	20 szt.
10) Dzbaneł do miksowania z miarką 2,2 L	10 szt.
11) Pojemnik GN 1/6 150 mm ze stali nierdzewnej	4 szt.
12) Talerz duŹe płaskie	150 szt.
13) Kubki/ bulionówki do zupy 300ml	150 szt.

Dystrybucją posiłków w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka zajmuje się Zamawiający.

Pytanie nr 33: W związku ze zmieniającym się przepisami od 3 lipca 2021 i zakazie używania plastikowych naczyń jednorazowych (typu menu box) prosimy o pozwolenie 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 nie wyraża zgody.

Pytanie nr 34: Prosimy o informacje ile opakowań jednorazowych Zamawiający zuŹywa obecnie w przeciągu miesiąca.

Odpowiedź: Miesięczne zuŹycie opakowań zależne jest od ilości pacjentów, czy rodzajów dań jakie są serwowane. Nie da się określić ile opakowań zuŹywanych jest w przeciągu miesiąca, ponieważ ta wartość jest zmienna i zależna od wielu czynników.

Pytanie nr 35: W odniesieniu do OPZ pkt 3 ppkt.1),c): Prosimy o informację jaki sprzęt AGD i w jakiej ilości wykonawca powinien dostarczyć.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich informacji. Wykonawca sam musi określić jakie wyposażenie będzie mu potrzebne do realizacji umowy.

Pytanie nr 36: W odniesieniu do OPZ pkt 3 ppkt.1),d): Prosimy o informację co Zamawiający ma na myśli pisząc *innego sprzętu i materiałów wymaganych do realizacji usługi*. Prosimy o doprecyzowanie o jaki konkretnie sprzęt oraz jakie materiały Wykonawca powinien przyjąć do wyceny. Informacja ta jest niezbędna celem precyzyjnie przygotowanej kalkulacji usługi żywienia.

Odpowiedź: Zamawiający dokonuje stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 37: Prosimy o informacji ile wózków bemaowych Wykonawca powinien uwzględnić w wycenie usługi.

Odpowiedź: Wózki bemaowe dostarczone są przez Zamawiającego.

Pytanie nr 38: 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 39: W odniesieniu do OPZ pkt 4 ppkt.27): Prosimy o informację czy Zamawiający wyraża zgodę na dostarczenie posiłku od zgłoszenia w przeciągu 1h.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 40: W odniesieniu do wzoru umowy, załącznik nr 6 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 nierzetelnym wykonaniu usługi.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ



Pytanie nr 41: Prosimy o dodanie do załącznika nr 6-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 podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 42: 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 43: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18: Prosimy o informację jaki obecnie jest system płatniczy w baro-kawiarni.

Odpowiedź: Gotówkowy.

Pytanie nr 44: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18: Prosimy o informację jaka jest średnia dzienna wartość paragonów.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich informacji.

Pytanie nr 45: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18: Prosimy o informację jaki jest średni obrót miesięczny?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich informacji.

Pytanie nr 46: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18: Prosimy o informację ile średnio dziennie jest wystawianych paragonów.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich informacji.

Pytanie nr 47: 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.

Odpowiedź: Pracownicy nie mają dofinansowania.

Pytanie nr 48: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18: Prosimy o informację jakie posiłki obecnie są wydawane w baro-kawiarni.

Odpowiedź: Z wiedzy Zamawiającego wynika, iż na tą chwilę żadne posiłki nie są wydawane.

Pytanie nr 49: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18: Prosimy o podanie stawki jednostkowej za energie elektryczną od 01.2020 do 02.2021 z podziałem na poszczególne m-cę, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca płaci.

Odpowiedź:

	m-c	zużycie kw	cena	wartość
2020	I	449	0,62 zł	278,38 zł
	II	334	0,62 zł	207,08 zł
	III	488	0,62 zł	302,56 zł
	IV	445	0,62 zł	275,90 zł
	V	407	0,62 zł	252,34 zł
	VI	424	0,62 zł	262,88 zł
	VII	360	0,62 zł	223,20 zł
	VIII	373	0,62 zł	231,26 zł
	IX	366	0,62 zł	226,92 zł



	X	397	0,62 zł	246,14 zł
	XI	447	0,62 zł	277,14 zł
	XII	435	0,62 zł	269,70 zł
2021	I	396	0,62 zł	245,52 zł
	II	403	0,62 zł	249,86 zł

Podane wartości są wartościami brutto -są to refaktury za faktyczne zużycie energii.

Pytanie nr 50: Dotyczy załącznika nr 16: Prosimy o informację czy oddane urządzenia do użytku posiadają gwarancję. Jeśli tak to na jaki okres.

Odpowiedź: Urządzenia posiadają 36 miesięczną gwarancję.

Pytanie nr 51: Dotyczy załącznika nr 16: Prosimy o informację czy w przypadku awarii dzierżawionego urządzenia będącego na gwarancji, naprawa odbędzie się poprzez zgłoszenie usterki do producenta?

Odpowiedź: Usterki powinny być zgłaszane do Działu Technicznego szpitala, następnie do Generalnego Wykonawcy.

Pytanie nr 52: Dotyczy załącznika nr 16: Prosimy o wyjaśnienie co znaczy: poza zakresem dostawy – pkt 17 wyłączone z oferty – pkt 380, 383.

Odpowiedź: Poza zakresem dostawy i wyłączone z oferty oznacza, że urządzenia wymienione w pkt. 17, 380 i 383 są w gestii przyszłego Wykonawcy.

Pytanie nr 53: Dotyczy załącznika nr 16: Prosimy o informację po czyjej stronie jest okresowy serwis sprzętów na gwarancji oraz bez gwarancji.

Odpowiedź: Okresowy serwis gwarancyjny jest po stronie Generalnego Wykonawcy a co z okresem pogwarancyjnym.

Pytanie nr 54: Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź: Jedynym urządzeniem będzie sterylizator parowy. Koszt ok. 500 zł. Koszty są po stronie użytkownika.

Pytanie nr 55: Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku w dostawie energii elektrycznej Szpital zapewnia alternatywne źródło prądu?

Odpowiedź: Nie, szpital nie zapewnia alternatywnego źródła prądu.

Pytanie nr 56: Prosimy o podanie jaka obecnie obowiązuje stawka za „dieta mamy”.

Odpowiedź: 17,00zł netto.

Pytanie nr 57: Czy Wykonawca powinien skalkulować koszt podatku za użyczone oraz dzierżawione pomieszczenia? Jeśli tak to prosimy o podanie miesięcznej wysokości podatku?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 58: Ile obecnie osób zajmuje się dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta w Szpitalu św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18.

Odpowiedź: Obecnie zajmują się tym trzy osoby.

Pytanie nr 59: Dotyczy ul. Jarochońskiego: Prosimy o informację, czy obiekt posiada decyzję o pozwoleniu na użytkowanie wydany przez PIS.

Odpowiedź: Tak, posiada.



Pytanie nr 60: Prosimy o informację czy użyte pomieszczenia przy ul. Wrzoska zostaną oddane Wykonawcy do użytkowania z wydaną decyzją od PIS?

Odpowiedź: TAK, uzyskanie decyzji jest w gestii Generalnego Wykonawcy inwestycji.

Pytanie nr 61: Dotyczy OPZ pkt 3 ppkt.7): Czy Zamawiający dopuszcza zabezpieczenie termoportów w inny sposób niż bandówka, uniemożliwiający bezpośredni i szybki dostęp do zawartości.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 62: Dotyczy wzoru umowy najmu - załącznik nr 8, §4 pkt 1,b): Prosimy o informację czy koszt wywozu odpadów komunalnych w wysokości 120 + VAT jest kosztem miesięcznym czy za jeden pojemnik?

Odpowiedź: Koszt 120 zł + VAT, jest ryczałtowanym kosztem miesięcznym.

Pytanie nr 63: Dotyczy wzoru umowy najmu - załącznik nr 8, §4 pkt 1,c), d): Prosimy o informację czy podany koszt za zimną wodę + stanowi miesięczny ryczałt i jest niezmienny.

Odpowiedź: Podany koszt za zimną wodę jest miesięcznym ryczałtem i jest niezmienny.

Pytanie nr 64: Dotyczy wzoru umowy najmu - załącznik nr 8, §4 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 01.2020 do 02.2021 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 65: Dotyczy wzoru umowy użyczenia - załącznik nr 7, §4 pkt 1,a): Prosimy o informację czy koszt wywozu odpadów komunalnych w wysokości 120 + VAT jest kosztem miesięcznym czy za jeden pojemnik?

Odpowiedź: Koszt 120 zł + VAT, jest ryczałtowanym kosztem miesięcznym.

Pytanie nr 66: Zamawiający wymaga, aby środki myjące, czyszczące i dezynfekujące posiadały atest PZH. Informujemy, iż z dniem 01.01.2003r. ustala 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:

- dla środków myjących, czyszczących, konserwujących posiadających w swym składzie substancje niebezpieczne- karty charakterystyki,
- dla preparatów dezynfekcyjnych będących wyrobami medycznymi -deklaracje zgodności i certyfikat CE,
- dla preparatów dezynfekcyjnych będących produktami biobójczymi – pozwolenie obrót produktami biobójczymi
- dla preparatów dezynfekcyjnych będących produktami leczniczymi - pozwolenie na dopuszczenie do obrotu produktu leczniczego
- 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 67: 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/> ?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 68: 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-technologie/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-usługą 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 (SZOZnMiD w Poznaniu) Typ/Numer PEPPOL, NIP / 7781128565.

Pytanie nr 69: 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 obarczone 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 współżycia 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 podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 70: Dotyczy wymagań dotyczących wniesienia wadium: w punkcie 15.5. SWZ opisując sposób wniesienia wadium w formie poręczeń i gwarancji Zamawiający w ppkt a) wymaga wskazania beneficjenta poręczenia i gwarancji: **Specjalistyczny Zespół Opieki nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu**, następnie w ppkt b) wskazany został **Dział Zamówień Publicznych, ul. Kryświcz 7/8, 61-825 Poznań**. Proszę o wskazanie właściwego beneficjenta gwarancji.

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje, że beneficjentem gwarancji powinien być Specjalistyczny Zespół Opieki nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu.

Pytanie nr 71: Proszę o podanie maksymalnej % ilości zmniejszenia 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/UZP 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/UZP 458/09, KIO/UZP 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.

Pytanie nr 72: 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 (pkt 4 ,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.

Pytanie nr 73: Wnosimy o zmniejszenie kary do 10% wartości całkowitego wynagrodzenia umownego brutto wymienionego we wzorze umowy § 8 ust. 5.

Odpowiedź: Zamawiający zmodyfikował SWZ.

Pytanie nr 74: W odniesieniu do załącznika nr 6 do SWZ, § 7 ust. 2: Prosimy o zmianę terminu usunięcia nieprawidłowości na minimum 72 godziny od pisemnego zgłoszenia (w dni robocze).

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji zapisu w inny sposób.

Pytanie nr 75: Prosimy o informację czy zmywalnia mieszcząca się koło baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 będzie do dyspozycji Wykonawcy.

Odpowiedź: Tak, będzie do dyspozycji Wykonawcy.

Pytanie nr 76: Prosimy o informację kto w chwili obecnej odpowiedzialny jest za mycie zastawy stołowej na ul. Jarochońskiego 18.

Odpowiedź: Za mycie zastawy stołowej odpowiedzialni są pracownicy Wykonawcy.

Pytanie nr 77: 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: Zamawiający dopuszcza.

Pytanie nr 78: 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 wyraża zgodę na zmianę zapisu.

Pytanie nr 79: W związku z realizacją zamówienia w dwóch lokalizacjach oraz przejęciem pomieszczeń w lokalizacji ul. Wrzoska w Poznaniu wnosimy o umożliwienie odbycia wizji lokalnej również w tej lokalizacji. Prosimy o odbycie wizji lokalnej w drugiej lokalizacji również w dniu 15.02.2021 lub wyznaczenie dodatkowego terminu.

Odpowiedź: Przedmiotowe pytanie jest nie zasadne ponieważ, wizja lokalna odbyła się w dniu 15.03.2021 r.

Pytanie nr 80: Wnosimy aby wizja lokalna była obligatoryjnym warunkiem udziału, gdyż bez odbycia wizji wykonawca może zaniżyć koszty wykonania zamówienia i inwestycji

Odpowiedź: Przedmiotowe pytanie jest nie zasadne ponieważ, wizja lokalna odbyła się w dniu 15.03.2021 r. i potencjalni Wykonawcy zostali o tym fakcie poinformowani i każdy z zainteresowanych mógł wziąć udział w wizji lokalnej.



Pytanie nr 81: Prosimy o informację od kiedy planowany jest termin realizacji w zakresie każdej lokalizacji?

Odpowiedź: Zgodnie z zapisem w § 10 ust. 1 i 2 załączniku Nr 6 do PPU-Wzór umowy:

1. Okres obowiązywania Umowy wynosi 36 miesięcy od dnia wyznaczonego w powiadomieniu Zamawiającego o konieczności rozpoczęcia świadczenia usług przez Wykonawcę.
2. Powiadomienie, o którym mowa w ust. 1 zostanie przekazane Wykonawcy nie później niż na 30 dni przed koniecznością rozpoczęcia świadczenia usług.

Pytanie nr 82: Prosimy o wskazanie dat przekazania i możliwości wejścia/przejęcia na poszczególnych obiektach.

Odpowiedź: Zgodnie z zapisem w § 10 ust. 1 i 2 załączniku Nr 6 do PPU-Wzór umowy:

1. Okres obowiązywania Umowy wynosi 36 miesięcy od dnia wyznaczonego w powiadomieniu Zamawiającego o konieczności rozpoczęcia świadczenia usług przez Wykonawcę.
2. Powiadomienie, o którym mowa w ust. 1 zostanie przekazane Wykonawcy nie później niż na 30 dni przed koniecznością rozpoczęcia świadczenia usług.

Pytanie nr 83: W związku z przejmowaniem obiektu nowej kuchni wykonawca musi czas na zgłoszenie do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na wydanie pierwszej decyzji pozwalającej na produkcję posiłków. Wnosimy zatem o udostępnienie pomieszczeń w terminie minimum 30 dni przed rozpoczęciem produkcji celem opracowania procedur i zdobyciem koniecznych zezwoleń.

Odpowiedź: Stosownie do §10 ust. 2 PPU „Powiadomienie, o którym mowa w ust. 1 zostanie przekazane Wykonawcy nie później niż na 30 dni przed koniecznością rozpoczęcia świadczenia usług”. Zamawiający ma na uwadze konieczność ww. zgłoszenia i dołoży starań mających na celu umożliwienie Wykonawcy ww. zgłoszenia.

Pytanie nr 84: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za odbiór pomieszczeń do użytku odpowiada Zamawiający.

Odpowiedź: Zamawiający otrzyma pomieszczenia odebrane przez inwestora, którym jest Województwo Wielkopolskie.

Pytanie nr 85: Wnosimy o dodanie do treści SWZ badania podstawy wykluczenia Wykonawcy określonej w art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) ustawy z dn. 11.09.2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.).

Uzasadnienie: Z naszych dotychczasowych analiz wynika, że w postępowaniach, w których nie przewidziano ww. fakultatywnych podstaw wykluczenia oferty składają podmioty, którym w ostatnich trzech latach wypowiedziano umowy o zamówienia publiczne z przyczyn leżącej po stronie Wykonawcy.

Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z 26.02.2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (dalej: „dyrektywa”) w art. 57 ust. 4 lit. c i g dyrektywy przewidziano: Instytucje zamawiające mogą wykluczyć lub zostać zobowiązane przez państwa członkowskie do wykluczenia z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia każdego wykonawcy znajdującego się w którejkolwiek z poniższych sytuacji: (...) c) jeżeli instytucja zamawiająca może wykazać za pomocą stosownych środków, że wykonawca jest winny poważnego wykroczenia zawodowego, które podaje w wątpliwość jego uczciwość; (...) g) jeżeli wykonawca wykazywał znaczące lub uporczywe niedociągnięcia w spełnieniu istotnego wymogu w ramach wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego, wcześniejszej umowy z podmiotem zamawiającym lub wcześniejszą umową w sprawie koncesji, które doprowadziły do wcześniejszego rozwiązania tej wcześniejszej umowy, odszkodowań lub innych porównywalnych sankcji; Przesłanka określona w art. 57 ust. 4 lit. c dyrektywy stanowi podstawę dla wprowadzenia w ustawie PZP przesłanki, o której mowa w art. 109 ust. 1 pkt 5) PZP, natomiast określona w art. 57 ust. 4 lit.



g dyrektywy stanowi ratio legis dla przepisu art. 109 ust. 1 pkt 7) Pzp. Przesłanki z art. art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP podobnie jak pozostałe przesłanki fakultatywne przewidziane w ww. postępowaniu pozwalają na dodatkowe badanie sytuacji podmiotowej wykonawcy.

Postawa wykonawcy, stopień należytego bądź nienależytego wykonania umowy o zamówienie publiczne, czyli aspektu jakościowego i merytorycznego wywiązania się z realizacji obowiązku przyjętego w złożonej ofercie powinny być naczelną kwestią weryfikowaną przez Zamawiających dbających o udzielanie zamówień publicznych rzetelnym i wiarygodnym wykonawcom.

Zamawiający będący szpitalem w szczególności sposób powinien zwrócić uwagę na ryzyka związane z nienależytym wykonywaniem usług będących przedmiotem zamówienia. Ryzyko sanitarno-epidemiologiczne, a co za tym idzie zagrożenie zdrowia i życia pacjentów spowodowane dezorganizacją pracy placówki wynikająca z nienależytego wykonania usługi będącej przedmiotem zamówienia, może narazić szpital na poważne konsekwencje. Zamawiający jako gospodarz postępowania - powinien zapewnić sobie jak najszerszy katalog narzędzi przewidzianych prawem, co umożliwi mu gruntowną weryfikację potencjału wykonawców oferujących swoje usługi oraz ewentualną eliminację tych wykonawców, którzy nie wykonali lub nienależycie wykonali zamówienia publicznego. W naszej ocenie tak szerokie podejście do aspektu badania wiarygodności wykonawców składających ofertę zminimalizuje po stronie Zamawiającego ryzyko wyboru Wykonawcy, który ma już w okresie ostatnich 3 lat potwierdzone niewykonanie umowy o zamówienie publiczne, włącznie z zatrzymaniem gwarancji należytego wykonania, narażając zamawiającego z segmentu ochrony zdrowia (szpital) na bardzo poważne ryzyka sanitarno-epidemiologiczne.

Brak w przedmiotowym postępowaniu fakultatywnych przesłanek wykluczenia wykonawców na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP spowoduje brak realnej możliwości weryfikacji przez Zamawiającego negatywnego doświadczenia Wykonawców. Dodatkowo uwzględnienie przywołanej powyżej przesłanki stanowi realizację obowiązku Zamawiającego wynikającego również z norm udzielania zamówienia przewidzianych w art. 44 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009r. o finansach publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 869 ze zm.). Zgodnie z przywołanym przepisem „Wydatkowanie powinno być dokonywane w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem zasad uzyskiwania najlepszych efektów z danych nakładów, optymalnego doboru metod i środków służących osiągnięciu założonych celów, w sposób umożliwiający terminową realizację zadań.”.

Mając na względzie Państwa uzasadniony interes polegający na maksymalnym zabezpieczeniu niczym niezakłóconego świadczenia usług medycznych przez szpital - uprzejmie wnosimy jak powyżej
Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 86: Czy Wykonawca dobrze rozumie że w kryterium posiadanie ISO 22000 lub dokument równoważny należy przedstawić certyfikat ISO 22000 wydany przez zewnętrzną jednostkę akredytowaną uprawnioną do przeprowadzenia certyfikacji?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 87: Na podstawie załącznika nr 2a do SWZ pkt.5a) czy wykonawca ma przeprowadzić certyfikację ISO 22000 na kuchni, pragniemy zauważyć, że od 2004 r. nie jest prowadzona certyfikacja systemu HACCP przez akredytowane jednostki, a jedynie ISO 22000, gdyż zarówno system HACCP jak i GHP/GMP jest w nim zawarte. Prosimy o zmianę zapisów bądź potwierdzenie respektowania przedstawienia certyfikatu ISO 22000.

Odpowiedź: Wykonawca ma posiadać Certyfikat ISO, a nie przeprowadzać certyfikację na kuchni.

Pytanie nr 88: Na jakim etapie budowlanym obecnie jest infrastruktura WCZD przekazywana przyszłemu Wykonawcy?

Odpowiedź: W obiekcie realizowane są prace instalacyjne i wykończeniowe.

Pytanie nr 89: Prosimy o podanie wartości księgowej przedmiotu najmu celem wyznaczenia wartości ubezpieczenia.



Odpowiedź: Wartość księgowa wynosi 55 102, 82 zł.

Pytanie nr 90: Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dołączenie obiektów najmowanych i wydierżawianych do ogólnej polisy mienia wszystkich pomieszczeń Wykonawcy, bez wydzielania jako odrębnej polisy mienia?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Pytanie nr 91: Wnosimy o zmianę § 7 ust. 2 umowy w zakresie wykreślenia możliwości rozwiązania umowy na podstawie dwukrotnego wezwania Wykonawcy we wskazanych zakresie. Tak radykalny zapis o rozwiązaniu umowy w przypadkach za które należy naliczać kary umowne, obarcza Wykonawcę olbrzymim ryzykiem inwestycyjno –realizacyjnym. Wnosimy zatem o usunięcie §7 ust. 2 umowy i przeniesienie wykazanych nieprawidłowości w punktach a)-i) do §8 ust. 1 b) umowy.

Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje zachwianie relacji pomiędzy wysokością zastrzeżonej kary umownej do wysokości wynagrodzenia za wykonanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007 r., V CSK 139/07 oraz uchwałę składu 7 sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03). Kara umowna jest, bowiem surogatem odszkodowania, zastrzeżonym w określonej wysokości i nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010 r., V ACa 267/10). Kary umowne zastrzeżone przez Zamawiającego pozwolą mu nie tylko na pokrycie ewentualnej szkody, ale przede wszystkim na sfinansowanie znacznej części zamówienia przez Wykonawcę, a tym samym na wzbogacenie Zamawiającego. Pozbawienie Wykonawcy znacznej części miesięcznego wynagrodzenia z powodu jednorazowych uchybień, doprowadzi do zachwiania zasady ekwiwalentności świadczeń w umowie o charakterze wzajemnym. Fakt, że kara umowna pełni funkcję dyscyplinującą, nie może prowadzić do nadmiernego wzbogacenia Zamawiającego. Kara umowna pełni w pierwszej kolejności funkcję odszkodowawczą (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 4 grudnia 2014 r., I ACa 793/14 oraz wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 23 września 2014 r., I ACa 343/14). Przewidziane przez Zamawiającego kary umowne są nie do zaakceptowania, ponieważ prowadzą do rażącego pokrzywdzenia jednej ze stron, w sposób nieadekwatny do celu ochrony, którą zamierzała uzyskać strona przez jej wprowadzenie (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Gdańsku z dnia 14 maja 2013 roku, I ACa 173/13). W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji zapisu w inny sposób.

Pytanie nr 92: Wnosimy wykreślenie zapisów §13 ust.14-17 jako nie godnych z ustawą PZP i wprowadzenie nowego zapisu:

„14. Strony ponadto dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia zgodnie z art. 439 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. Ustalone wynagrodzenie będzie waloryzowane o wartość wskaźnika cen towarów i usług, publikowanego w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Zwaloryzowana stawka wynagrodzenia znajduje zastosowanie począwszy od pierwszego dnia, którego zmiana dotyczy na podstawie opublikowanego Komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Wykonawca winien złożyć do Zamawiającego wniosek w powyższym zakresie.”

Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji wynagrodzenia poprzez ograniczenia zapisów umowy w czterech aspektach nie uwzględniając roku 2024, ograniczając waloryzację od 3% stawki GUS oraz ustanawiając maksymalny poziom do 5% i doduszając tylko 2 krotną waloryzację. Zaznaczmy iż umowa ma być realizowana przez okres 36 miesięcy z prawdopodobną datą rozpoczęcia 01.01.2022 r. Wykonawca nie ma wpływu na wahania cen na rynku a organicznie w tak dużym stopniu umowy z odroczonym terminem realizacji obciąża wykonawcę ryzykiem błędnego skalkulowania wysokości zakupu surowcowego. W przypadku



postępowania przetargowego na usługi mówimy tutaj o codziennym koszcie ponoszonym przez wykonawcę na rzecz Zamawiającego restrykcyjne zakresy i ograniczenia stosowania art. 439 ust. 2 ustawy Pzp są kolejnym elementem współdziałania w realizacji zamówienia i naruszają art. 431 ustawy Pzp. Ponadto zgodnie z art. 433 ust. 3 wykonawca nie może ponosić odpowiedzialności za okoliczności, za które ponosi Zamawiający np. przesunięcie terminu rozpoczęcia usługi. Ustawodawca dał jasny sygnał, że niedopuszczalne jest obarczanie wykonawców wszystkimi ryzykami realizacji danego zamówienia i zostali wyraźnie zobowiązani do przestrzegania zasady proporcjonalności. W ramach prac legislacyjnych wyraźnie wskazano, że wprowadzone ograniczenia nie mają na celu „uniemożliwienia zamawiającym ukształtowania treści umowy w sposób uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców”.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji dopuszczając 3 - krotną waloryzację.

Pytanie nr 93: Zgodnie art. 435 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji zapisu.

Pytanie nr 94: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że powinien załączyć dokumenty potwierdzające doświadczenie pracowników wykazanych w kryterium?

Zgodnie z art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy, aby na potwierdzenie kwalifikacji zawodowych oraz deklarowanego doświadczenia „w jednostkach stacjonarnych, udzielających świadczeń w podmiotach leczniczych lub placówkach sektora ochrony zdrowia”, załączyć do oferty dowody potwierdzające kwalifikacje oraz doświadczenie danej osoby np. dyplomy, świadectwa pracy.

Odpowiedź: Wykonawca winien przekazać wykaz osób, które spełniają wymagania SWZ.

Pytanie nr 95: 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 dopuszcza zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych.

Pytanie nr 96: 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 97: 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 98: Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zamawiający nie odstąpi od nałożenia kary.

Pytanie nr 99: 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 podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 100: 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 podtrzymuje wcześniejszy zapis.

Pytanie nr 101: Prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie oddziałów lub ograniczenie ilości pacjentów w oddziałach szpitalnych.

Odpowiedź: W związku z obecną sytuacją pandemiczną Zamawiający nie jest w stanie tego przewidzieć.

Pytanie nr 102: 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: Na Oddziały Zakaźne, który przewiduje przyjęcie do 55 pacjentów posiłki powinny być dostarczane w opakowaniach zgrzewanych folią trójkomorowych/jednokomorowych/miseczkach w zależności od rodzaju posiłku .

Do Szpitala Św. Rodziny:

- a) talerze płaskie około 100szt/dzień,
- b) lunch boxy trójdzielne około 10szt/dzień
- c) miseczki z wieczkiem 60ml w zależności od ilości pacjentów, oraz rodzaju serwowanego dania



- d) pojemnik z wieczkiem 200ml w zależności od ilości pacjentów, oraz rodzaju serwowanego dania
- e) sztućce w zależności od zapotrzebowania.

Pytanie nr 103: Zamawiający w § 1 ust 3 ogranicza realizację zamówienia do 75% ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywionych o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dokonuje stosownej modyfikacji zapisu § 1 ust. 6 PPU w zakresie ilości za gwarantującej wykonanie umowy na 80%. Z jednoczesnym zastrzeżeniem, że nie wyraża zgody na zaproponowanego zapisu dotyczącego COVID-19.

Pytanie nr 104: 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 :

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- b) Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagradzania oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- c) Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- d) 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?
- e) Prosimy o udostępnienie informacji na temat zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 28.02.2019r.
- f) Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 01 marzec 2021 r
- g) Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia
- h) Prosimy o udostępnienie kopii obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,
- i) Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
- j) 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: Wykonawca nie jest zobowiązany do przejęcia pracowników.



**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 105: Biorąc pod uwagę zaplanowane doposażenie Zamawiającego i możliwość wcześniejszego rozwiązania umowy wnosimy o wprowadzenie zapisów iż w przypadku wypowiedzenia umowy ze strony Zamawiającego poniesie on koszty zakupionego sprzętu.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 106: Prosimy o podanie średnich stanów żywionych zrealizowanych w okresie roku 2020 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli w każdej lokalizacji

Wielkopolskie Centrum Zdrowia Szpitale Dziecięce mieszczące się przy ul. Nowowiejskiego oraz Kryświewicza												
Posilek:	01.2020	02.2020	03.2020	04.2020	05.2020	06.2020	07.2020	08.2020	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020
Śniadanie												
II śniadanie												
Obiad												
Podwieczorek												
Kolacja												
Posilek nocny												

Szpital Św. Rodziny												
Posilek:	01.2020	02.2020	03.2020	04.2020	05.2020	06.2020	07.2020	08.2020	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020
Śniadanie												
II śniadanie												
Obiad												
Podwieczorek												
Kolacja												
Posilek nocny												

Odpowiedź:

Wielkopolskie Centrum Zdrowia-Szpital Dziecięce mieszczące się przy ul. Nowowiejskiego oraz Kryświewicza												
Posilek:	01.2020	02.2020	03.2020	04.2020	05.2020	06.2020	07.2020	08.2020	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020
Śniadanie	4349	4228	3051	3149	3228	3493	3126	4053	3398	3816	3154	3646
II śniadanie												
Obiad	4214	4068	2549	3030	3035	3397	2949	4032	3147	3644	3030	3467
Podwieczorek	4214	4068	2549	3030	3035	3397	2949	4032	3147	3644	3030	3467
Kolacja	4368	4233	3119	3168	3197	3533	3095	4059	3396	3756	3168	3620
Posilek nocny												

Szpital Św. Rodziny												
Posilek:	01. 2020	02. 2020	03.2020	04.2020	05.2020	06.2020	07.2020	08.2020	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020
Śniadanie	1976	1793	1955	1535	1728	1637	1383	1851	1653	2778	2569	2268
II śniadanie	1098	1055	1222	998	973	934	965	1065	994	1025	937	794
Obiad	2267	2054	1853	1801	1851	1901	1712	2122	1976	3326	3011	2682
Podwieczorek	1088	1061	1254	1023	1023	990	1035	1158	1098	1168	1061	892
Kolacja	1985	1774	1961	1588	1985	1718	1501	1930	1782	2876	2700	2446
Posilek nocny												

Pytanie nr 107: 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.

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



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.

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 108: Zamawiający w formularzu oferty wskazuje masło opakowanie 250g na rynku dostępne jest w opakowaniu 200g, kaszka porcja 200g na rynku dostępna jest 230 g, kleik porcja 200g na rynku dostępna jest 160 g prosimy zmianę gramówki opakowań w formularzu.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę gramatury masła w formularzu na 200g. Kleik i kasza przygotowany jest przez pracowników Wykonawcy na Jarochońskiego, którzy wykazują taką gramaturę.

Pytanie nr 109: Prosimy jednoznaczne wskazanie wymaganego sprzętu do realizacji zamówienia w poszczególnych lokalizacjach w szczególności wózki kelnerskie, barmarowe, szafy transportowe, sprzęt AGD? Prosimy o podanie specyfikacji/opisu wymaganego sprzętu

Odpowiedź: Zamawiający wyposaża obiekt w wózki transportowe, niezbędne do dystrybucji posiłków, zgodnie z załącznikiem nr 16 do SWZ. Sprzęt AGD oraz drobne artykuły gospodarcze, które są niezbędne do realizacji zamówienia, Wykonawca doposaża według własnych potrzeb.

Pytanie nr 110: Czy Zamawiający zapewnia drobny sprzęt do realizacji zamówienia tj. zastawa, garnki, garnki, chochle, cedzaki itp.?

Odpowiedź: Zamawiający nie zapewnia drobnego sprzętu.

Pytanie nr 111: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt ruchomy zakupiony przez Wykonawcę np. wózki, zastawa zostaje własnością wykonawcy po zakończeniu realizacji zamówienia.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 112: Czy Zamawiający będzie odpowiedzialny za uzupełnianie zastawy oraz innego drobnego sprzętu w lokalizacji Wrzoska – zaznaczamy, iż Zamawiający odpowiada za dystrybucję loco pacjent.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 113: W punkcie 3.7 załącznika nr 2a piszę o plombowaniu termosów – prosimy o wykreślenie zapisów, gdyż wykonawca odpowiedzialny jest za wydanie posiłków loco pacjentów w lokalizacji Jarochońskiego i nie ma sensu plombowanie termosów.

Odpowiedź: Zamawiający nie dokona zmian zapisu.



Pytanie nr 114: Prosimy o szczegółowy opis przygotowania posiłków z lokalizacji Wrzoska, jaki system dystrybucji przewiduje Zamawiający w tej lokalizacji?

Odpowiedź: Wykonawca pakuje posiłki w wózki bemarowe, które odbierane są przez pracownika Zamawiającego i dystrybuowane na Oddziale.

Pytanie nr 115: Ze względu na panujący COVID-19 wnosimy o informowanie każdorazowo o zamiarze wizytacji wynajętych pomieszczeń. Zgodnie z procedurami wewnętrznymi, przymusowi zapisywania w książce wizytacji gości zgodnie z procedurami HACCP oraz konieczności obecności uprawnionego przedstawiciela np. kierownika wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 116: Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dystrybucję posiłków do pacjentów w systemie bemarowym lub termosowym z podziałem na talerze przed salą pacjenta i podanie pacjentowi celem zachowania jak najlepszej temperatury

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 117: Ile osób odpowiedzialnych jest za dystrybucję do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: Dystrybucja posiłków w WCZD nie jest przedmiotem zamówienia i nie należy do obowiązków Wykonawcy, natomiast liczba pracowników potrzebna do dystrybucji posiłków w szpitalu św. Rodziny jest wyłącznie kwestią wykonawcy.

Pytanie nr 118: Prosimy o podanie średnio miesięcznego zużycia butelek kuchni mlecznej? Kto zapewnia butelki i w jakiej ilości?

Odpowiedź: Butelki zapewnia Zamawiający, Wykonawca odpowiedzialny jest wyłącznie za ich mycie oraz sterylizację.

Pytanie nr 119: W jaki sposób rozliczana jest zamawianie kuchni mlecznej, o której mowa w punkcie 4.4 załącznika nr 2a? Proponujemy rozliczenia w litrach przygotowanej mieszanki wzór w załączeniu:

Rodzaj mieszanki	Zużycie miesięczne w litrach	Cena brutto za 1 litr mieszanki	Wartość brutto w okresie 24 miesięcznym
1	2	3	[kol. 2 x kol. 3 x 24]
Bebiko I / Nan I/Bebilon I/Enfamil I/ Hipp			
Bebiko II / Nan II/ Bebilon II/ Enfamil 2/ Hipp			
Bebiko HA 1/Nan HA 1/Bebilon HA1/Enfamil HA1/Hipp HA1			
Bebiko HA 2/Nan HA 2/Bebilon HA 2/ Enfamil Ha2/ Hipp HA2			
Klej ryżowy			
Marchwianka			
Przecier jarzynowy			
Zupa jarzynowa z mięsem			
Mieszanka z surowca powierzzonego			
Razem			

Odpowiedź: Wykonawca nie przygotowuje mieszanek, zajmuje się jedynie sterylizacją butelek.

Pytanie nr 120: Prosimy o podanie zużycia poszczególnych mieszanek i odżywek o której mowa w punkcie 4.4 załącznika nr 2a?

Odpowiedź: Nie dotyczy postępowania. Pkt 4.4 w załączniku nr 2a nie istnieje.

Pytanie nr 121: Czy Zamawiający zapewni do przygotowania mieszanki mlecznej mleko specjalistyczne wydawane na receptę zgodnie z przypisanym zaleceniem lekarza. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia dietetycznego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia – np. Bebilon Nutriton, Bebilon DHA – poprzez Szpitalną aptekę. W związku z tym, iż firma cateringowa nie jest zakładem leczniczym, to takich środków nie może nabywać bez recept.



W związku z powyższym prosimy o refakturowanie kosztów środków specjalnego przeznaczenia wykorzystywanego w kuchni mlecznej lub dostarczania ich do kuchni mlecznej z apteki zgodnie z zaleceniami lekarzy, prosimy o uwzględnienie ww. zapisu w SWZ

Odpowiedź: Wykonawca nie będzie zajmował się przygotowaniem mieszanek mlecznych - pytanie nie dotyczy tego postępowania.

Pytanie nr 122: W umowie proponujemy dodać zapis: „W przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy bez względu na przyczynę, Zamawiający zwróci Wykonawcy, wg księgowej wartości netto na dzień rozwiązania umowy, wszelkie nakłady, inwestycje i inne wydatki poniesione przez niego w związku z wykonaniem przedmiotu niniejszej umowy, a w szczególności wydatki związane z remontem oraz modernizacją przedmiotu dzierżawy.”

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 123: Kiedy odbyło się ostatnie malowanie w lokalizacji Jarochońskiego?

Odpowiedź: Malowanie bufetu odbędzie się w grudniu 2021r.

Pytanie nr 124: Prosimy o podanie kosztów netto mediów rozbiciu na poszczególne miesiące w roku 2019 i 2020 w poszczególnych lokalizacjach 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 dzierżawionych pomieszczeniach w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego:

- Wywóz odpadów komunalnych - 120,00 zł + obowiązujący podatek VAT
- Zimna woda + ścieki - 10,00 zł + obowiązujący podatek VAT – ryczał
- Centralne ogrzewanie - 140,00 zł + obowiązujący podatek VAT – ryczał
- Energia elektryczna- według wskazań podlicznika + obowiązujący podatek VAT.

Pytanie nr 125: Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisu.

Pytanie nr 126: Prosimy o załączenie planów lub rzutów poziomych pomieszczeń bufetu?

Odpowiedź: Rzut baro-kawiarni w załączniku nr 1.

Pytanie nr 127: 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: Tak, wszystkie pomieszczenia będą w odpowiednim stanie technicznym.

Pytanie nr 128: Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje.



Pytanie nr 129: W jakim stanie technicznym znajduje się bufet, kiedy był ostatnio przeprowadzony remont?

Odpowiedź: W stanie umożliwiającym użytkowanie. Malowanie ścian w bufecie odbędzie się w grudniu 2021r.

Pytanie nr 130: Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione 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: Zamawiający informuje, że takie decyzje nie zostały wydane.

Pytanie nr 131: Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione 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 132: Czy i jakie urządzenia na terenie kuchni będą podlegać Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź: Jedynym urządzeniem podlegającym dozorowi jest sterylizator parowy. Koszt to ok. 500 zł na rok. Koszty dozoru ponosi Wykonawca.

Pytanie nr 133: Czy Wykonawca będzie miał do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 134: Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem (UDT)?

Odpowiedź: W budynkach znajdują się windy. Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich użytkowaniem.

Pytanie nr 135: Czy są potrzebne osoby do obsługi wind?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 136: Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi w każdej lokalizacji oraz jak firma realizuje zamówienie wraz cenami dodatków?

Odpowiedź:

Zamówienie realizuje firma „Domowy Obiadek„

	Stawka jednostkowa netto	Stawka jednostkowa brutto
Dieta normalna	13,00 zł	14,04 zł
Dieta lekka	13,60 zł	14,69 zł
Dieta roczna (1-3 r.ż)	10,00 zł	10,80 zł
Dieta pooperacyjna	12,50 zł	13,50 zł
Dieta specjalna	14,00 zł	15,12 zł
Dieta Mamy	17,00 zł	18,36 zł



Zupa	2,20 zł	2,38 zł
------	---------	---------

Nazwa produktu	Wartość jednostkowa netto
dżem owocowy 280g op.	1,80 zł
chrupki kukurydziane 100g op.	0,65 zł
pieczywo ryżowe nat. 130g op.	1,98 zł
sucharki z cukrem lub bez 290g op.	6,12 zł
Kisiel 77g porcja	0,50 zł
margaryna delma 500g op.	1,35 zł
słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 125g szt.	1,50 zł
słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 190g szt.	1,80 zł
słoiczki deserki typu bobovita, gerber, hipp 125g szt.	1,30 zł
soczek owocowy typu bobovita, gerber, hipp 300 ml szt.	2,40 zł
chleb bezglutenowy 400g, op.	3,29 zł
twaróg biały 0% tłuszczu 250g op.	2,70 zł
biszkopty 120g op.	2,22 zł

Pytanie nr 137: Prosimy o wyrażenie zgody na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków. Ilości posiłków oraz korekty, reklamacje, zamówienia diet specjalistycznych, uwagi, zgłaszane są przez uprawnione osoby, na udostępnionej przez Wykonawcę stronie internetowej lub bezpośrednio w aplikacji mobilnej

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę jeśli produkt będzie dostarczony bezpłatnie oraz zostanie przeprowadzone szkolenie personelu Zamawiającego z tego systemu.

Pytanie nr 138: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za przeglądy techniczno-eksploatacyjne nowego sprzętu będzie odpowiadał Zamawiający w okresie gwarancyjnym i po gwarancyjnym

Odpowiedź: Za przegląd w okresie gwarancyjnym odpowiada Zamawiający, a po wspomnianym okresie odpowiada Wykonawca.

Pytanie nr 138: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że cały sprzęt wymieniony w załączniku nr 16 zapewnia Zamawiający?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 140: Kto jest odpowiedzialny za aranżację wnętrza kantyny oraz za zakup wyposażenia Sali jadalnej

Odpowiedź: Za aranżację, wyposażenie Sali jadalnej w stoliki i krzesła odpowiedzialny jest Generalny Wykonawca. Za zakup wyposażenia odpowiedzialny jest Wykonawca.

Pytanie nr 141: Czy dobrze rozumiem, że za zmywanie bemałów oraz zastawy stołowej jest odpowiedzialny wykonawca?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 142: Kto jest odpowiedzialny za zmywanie zastawy stołowej i w jakim pomieszczeniu odbywa się zmywanie zastawy stołowej odebranej od pacjentów na oddziałach w lokalizacji Jarochońskiego.



Odpowiedź: Za zmywanie zastawy stołowej odpowiedzialni są pracownicy Wykonawcy. Zmywanie odbywa się w pomieszczeniach, które wynajmowane są przez Wykonawcę.

Pytanie nr 143: Czy dobrze rozumiem, że zmywanie bemałów, zastawy stołowej ze szpitala Jarochofskiego ma odbywać się w Kuchni centralnej w centralnej zmywalni? do przewozu wózków bemałowych będzie potrzebny samochód windą towarową, albo rampy .

Odpowiedź: Nie, zmywanie odbywa się w pomieszczeniach wynajmowanych przez Wykonawcę w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochofskiego.

Pytanie nr 144: Czy wydawanie posiłków odbywa się z bemałów ?czy z talerzy ?

Odpowiedź: Wydawanie posiłków odbywa się z „talerzy”,.

Pytanie nr 145: 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 żyjemy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żyjemy jednolitą grupą 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.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia dane zawarte w Normach Żywnienia dla Populacji Polskiej 2021r., które są załącznikiem nr 2.

Pytanie nr 146: Czy Zamawiający zgadza się na zmianę kaloryczności diety podstawowej, lekkostrawnej oraz ich modyfikacji zgodnie ze wskazaniami IŻŻ dla żywnienia w szpitalach na poziomie 2000 kcal, a dla diety cukrzycowej w przedziale 1600-2000kcal?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 147: Wykonawca prosi o określenie zapotrzebowania energetycznego dla diety rocznej.

Odpowiedź: 1000 kcal.

Pytanie nr 148: Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków online, dostępnego dla Zamawiającego na każdym oddziale?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę jeśli produkt będzie dostarczony bezpłatnie oraz zostanie przeprowadzone szkolenie personelu Zamawiającego z tego systemu.

Pytanie nr 149: Wykonawca prosi o określenie ilości posiłków dla poszczególnych diet, zamawianych przez Zamawiającego.

Odpowiedź:

- „Dieta Mamy,, oraz dieta cukrzycowa: 5 posiłków.
- Diety dostarczane do WCZD: 4 posiłki (I śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja).
- Diety dostarczane do Szpitala Św. Rodziny: 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).



Pytanie nr 150: W załączniku numer 2a do SIWZ, rozdział IV. Organizacja żywienia, w punkcie 2, Zamawiający wyszczególnił wymagane gramatury poszczególnych produktów. Prosimy o informację czy jest to gramatura produktów tzw. „na talerzu”, czy surowców potrzebnych do wykonania składowych potrawy?

Odpowiedź: Przedstawione gramatury są gramaturami potraw i produktów „na talerzu”.

Pytanie nr 151: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie może stosować serów topionych na dietę podstawową?

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

Pytanie nr 152: Czy Zamawiający dopuszcza by księga receptur serwowanych dań była udostępniona Zamawiającemu w formie online?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby jeden egzemplarz został dostarczony w formie papierowej.

Pytanie nr 153: 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: Zamawiający informuję, że szczegółowe informacje dotyczące zasad transportu zostaną szczegółowo określone nie później niż na 30 dni przed koniecznością rozpoczęcia świadczenia usług.

Z poważaniem

Z-ca Dyrektora
ds. Administracyjno-Eksploatacyjnych

mgr inż. Małgorzata Krzyńska

Sprawę prowadzi: Katarzyna Gracz, Katarzyna Królska, tel. +48 61 850 62 21, e-mail: katarzyna.gracz@szoz.pl, katarzyna.krolska@szoz.pl

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. Jarochońskiego 18
60-235 Poznań
tel. 61 866 50 12
fax. 61 866 23 24