



Poznań, 01 lipca 2021 r.

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-381-18/21.

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: Jakie stawki obowiązują za poszczególne media doprowadzone do kuchni Zamawiającego przy ul. Wrzoska:

- zimna woda+ścieki
- centralne ogrzewanie
- energia elektryczna

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami, ponieważ kuchnia Zamawiającego przy ul. Wrzoska jest obiektem nowo budowanym.

Pytanie nr 2: W związku z ponoszeniem kosztów związanych z ogrzewaniem kuchni przy ul. Wrzoska prosimy o informację na jakich zasadach Zamawiający będzie obciążała Wykonawcę?

Odpowiedź: Zamawiający informuję, 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 5875,00 netto +obowiązujący podatek VAT –ryczałt.

Stawka ryczałtowa będzie ulegała waloryzacji zgodnie zobowiązującymi 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).

Pytanie nr 3: 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. Jarochońskiego 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 wszystkie przeglądy i konserwację wymagane w czasie okresu gwarancyjnego leżą po stronie Generalnego Wykonawcy.

Pytanie nr 4: Prosimy o informację, jaki jest szacowany koszt miesięczny związany z odbiorem odpadów o kodzie 20 01 08?

Odpowiedź: 1700 zł.

Pytanie nr 5: 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 kucharki mlecznej?

Odpowiedź: Wykonawca nie będzie odpowiedzialny za zapewnienie butelek do kuchni mlecznej.

Pytanie nr 6: Prosimy o podanie miesięcznego zapotrzebowania na butelki i smoczki?

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

Pytanie nr 7: Czy Zamawiający zapewnia kontenery do transportu do i ze sterylizatorni butelek i smoczków?

Odpowiedź: Tak, zamawiający zapewni kontenery do transportu do i ze sterylizatorni butelek i smoczków.

Pytanie nr 8: Czy i w jakim zakresie Wykonawca odpowiada za teren zewnętrzny kuchni?

Odpowiedź: Wykonawca nie odpowiada za teren zewnętrzny kuchni.

Pytanie nr 9: 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 10: Jak jest moc prądu w pomieszczeniach, które będą udostępnione przyszłemu Wykonawcy usługi żywienia?

Odpowiedź: Moc zapotrzebowania: 298,7 kW.

Pytanie nr 11: 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 ze 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 żadne działalności komercyjnej, która przyniosłaby korzyści finansowe Zamawiającemu.

Pytanie nr 12: Prosimy o informacje, kto ponosi koszt podatku od nieruchomości oraz jaka to jest wartość netto?

Odpowiedź: Koszt podatku ponosi Zamawiający.



Pytanie nr 13: 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 14: Mając na uwadze treść wzoru umowy § 8 wnosimy o obniżenie kar umownych zastrzeżonych w poniższych przepisach. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz aktualnym orzecznictwie 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 współżycia 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 15: Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż przy ul. Wrzoska na wszystkie media na kuchni Zamawiający zamontuje podliczniki?

Odp.: Tak.

Pytanie nr 16: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w żadnym stopniu nie jest odpowiedzialny za kucharki oddziałowe?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 17: Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w ramach zamówienia nie będzie przygotowywał mieszanek mlecznych?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 18: 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 maja 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 Kryświcz i Nowowiejskiego, prosimy o podanie liczby osobodni wg poniższego wzoru:



| Ip. | Rodzaj diety | Szpital św. Józefa ul. Kryświewicza | Szpital Św. Józefa ul. Nowowiejska | Św. Rodziny ul. Jaroehowskiego |
|-----|------------------|--|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | Dieta podstawowa | | | |
| | Dieta lekka | | | |
| 3 | Dieta roczna | | | |
| | Dieta specjalna | | | |
| | Zupa | | | |
| | Dieta Mamy | | | |

Odpowiedź:

| Ip. | Rodzaj diety | Szpital św. Józefa ul. Kryświewicza | Szpital Św. Józefa ul. Nowowiejska | Św. Rodziny ul. Jaroehowskiego |
|-----|------------------|--|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | Dieta podstawowa | 75 788 | 14 382 | 15 428 |
| | Dieta lekka | 48 342 | 19 251 | 34 285 |
| 3 | Dieta roczna | 4 251 | 4 834 | - |
| | Dieta specjalna | 33 325 | 8 040 | 11 742 |
| | Zupa | - | - | 5 005 |
| | Dieta Mamy | - | - | 36 342 |

Pytanie nr 19: 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: Takie decyzje nie zostały wydane.

Pytanie nr 20: 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: Tak.

Pytanie nr 21: 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 podtrzymuje zapisy SWZ.



Pytanie nr 22: Czy do obowiązków Wykonawcy należy zbieranie brudnych naczyń z **sal pacjentów** w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 23: Czy do obowiązków Wykonawcy należy zbieranie brudnych naczyń z **sal pacjentów** w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka przy ul. Wrzoska?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 24: Czy do obowiązków Wykonawcy należy porcjowanie posiłków na talerze w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka przy ul. Wrzoska?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 25: Prosimy o wskazanie prawidłowej stawki vat dotyczącej dodatków w kryterium nr 2. Informacja ta jest niezbędna do rzetelnej oceny i porównania ofert.

Odpowiedź: Zgodnie z obowiązującymi stawkami vat.

Pytanie nr 26: Czy Zamawiający nakłada na Wykonawcę obowiązek prowadzenia kantyny i barokawiarni w konkretnych dniach i godzinach?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 27: Prosimy o podanie informacji ile bemałów przewiduje Zamawiający do realizacji umowy?

Odpowiedź: Ilość bemałów jest adekwatna do ilości oddziałów.

Pytanie nr 28: Prosimy o plan rozmieszczenia oddziałów szpitalnych na poszczególnych piętrach?

Odpowiedź: Takie informacje nie są potrzebne Wykonawcy do realizacji usługi.

Pytanie nr 29: Czy na oddziale zakaźnym wydawane są lub będą wydawane posiłki na naczyniach jednorazowych?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 30: Czy na ul. Jarochońskiego śniadania i kolacje są lub będą wydawane na naczyniach jednorazowych?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem 2a do SWZ pkt II ppkt.: 3.1c do wydania śniadania i kolacji niezbędne są naczynia jednorazowe.

Pytanie nr 31: Prosimy o doprecyzowanie czy po zakończeniu obowiązywania umowy środki rzeczowe wniesione przez Wykonawcę i poniesione w związku z adaptacją lub modernizacją kuchni lub pozostałych dzierżawionych pomieszczeń po zakończeniu umowy pozostają własnością Wykonawcy?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 32: Uprzejmie prosimy o informację czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Zamawiający udostępni Wykonawcy urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie zapewni alternatywnego źródła energii.

Pytanie nr 33: Uprzejmie prosimy o potwierdzenie w odniesieniu do załącznika nr 8 § 4 pkt 1 ppkt a) Zamawiający wskazując kwotę czynszu za 1m², zawarł w niej wszystkie dodatkowe opłaty jakie musi w kalkulować Wykonawca.

Odpowiedź: W załączniku nr 8 w § 4 pkt 1 ppkt a) zawarta jest jedynie kwota opłaty za czynsz, pozostałe dodatkowe opłaty zawarte są w ppkt.: od b) do f).



Pytanie nr 34: Prosimy o potwierdzenie że wszystkie pozycje rozliczane w formie ryczału są wskazanymi stawkami miesięcznymi.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 35: Prosimy o informacje jaka jest aktualna stawka za 1 kWh energii elektrycznej.

Odpowiedź: Aktualna stawka za 1 kWh energii elektrycznej wynosi: 0,62 zł brutto.

Pytanie nr 36: Prosimy o potwierdzenie iż wskazana stawka dzierżawy za sprzęt jest stawką miesięczną.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 37: Prosimy o informację jaka była stawka za 1kWh energii elektrycznej w 12/2020 oraz 12/2019 oraz 04/2021.

Odpowiedź: Poniżej Zamawiający podaje stawki za 1 kWh energii elektrycznej za wskazany w pytani okres:

- 12/2019- 0,60 zł,
- 12/2020- 0,62 zł,
- 04/2021- 0,60 zł.

Pytanie nr 38: Prosimy o informację kto jest aktualnym dostawcą energii elektrycznej.

Odpowiedź: Enea S.A.

Pytanie nr 39: Prosimy o potwierdzenie że Zamawiający wskazując pozycję: "obsługę serwisu żywności" uznaje za czynności Wykonawcy: wydania posiłków, oraz posprzątanie dzierżawionej powierzchni.

Odpowiedź: Zamawiający rozumie przez to: zamówienie odpowiednich diet w odpowiednich ilościach, wydania posiłków, oraz posprzątanie dzierżawionej powierzchni.

Pytanie nr 40: Prosimy o informację w jaką ilość hydrantów zewnętrznych Wykonawca powinien wyposażać dzierżawione pomieszczenia

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że dostawa hydrantów nie jest przedmiotem zamówienia i nie dotyczy potencjalnych wykonawców świadczących usługę 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.

Pytanie nr 41: Prosimy o informację iż pomieszczenia są tak przystosowane aby podczas ich użytkowania w żaden sposób nie naruszać zasad ewakuacji osób oraz mienia.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający informuje, że pomieszczenia są tak przystosowane aby podczas ich użytkowania w żaden sposób nie naruszać zasad ewakuacji osób oraz mienia.

Pytanie nr 42: Prosimy o potwierdzenie po czyjej stronie są koszty serwisowania sprzętu zarówno na gwarancji jak i po gwarancji.

Odpowiedź: W okresie gwarancyjnym po stronie Zamawiającego, natomiast po okresie gwarancyjnym leżą po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 43: Prosimy o informację odnośnie wykazanego sprzętu KUCHNIA Jarochońskiego wraz ze wskazaniem przy każdej pozycji informacji: sprawny , niesprawny, do naprawy/, rok produkcji-zakupu.

Odpowiedź: Wszystkie wykazane przez Zamawiającego sprzęty są sprawne.



Pytanie nr 44: Prosimy o wskazane w jakie ilości Wynajmujący powinien wyposażyć baro-kawiarnię: stoliki..... krzesła..... regały na towar.....

Odpowiedź: Ilość potrzebnego wyposażenia zależy wyłącznie od Wykonawcy.

Pytanie nr 45: Prosimy o informację kto jest aktualnym najemcom wykazanych pomieszczeń.

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

Pytanie nr 46: Prosimy o informację do kiedy dokładnie została zawarta aktualna umowa najmu pomieszczeń zlokalizowanych przy ul. Jarochowskiego 18 w Szpitalu Św. Rodziny w Poznaniu.

Odpowiedź: 31.12.2021 r.

Pytanie nr 47: Prosimy o informację na jaką kwotę Zamawiający ubezpiecza budynek od ognia i zdarzeń losowych.

Odpowiedź: : Pytanie jest bezprzedmiotowe. Budynek WCZD nie został jeszcze przekazany Zamawiającemu w związku z powyższym Zamawiający nie posiada informacji o kwocie ubezpieczenia.

Pytanie nr 48: Prosimy o wskazanie kwoty ubezpieczenia na rok 2020 oraz na rok 2021.

Odpowiedź:

od 01-03-2020 do 28-02-2021 r. – 500 tys. euro,

od 01-03-2021 do 28-02-2022 r. – 500 tys. euro,

Pytanie nr 49: Prosimy o informację czy Zamawiający przewiduje przyłączenie instalacji gazowej w przekazanych pomieszczeniach do użytkowania.

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje.

Pytanie nr 50: Prosimy o informację czy użytkowanie przez Wykonawcę pomieszczeń będzie prowadziło do wprowadzenia zanieczyszczeń do atmosfery.

Odpowiedź: Projekt budynku oraz jego realizacja została przeprowadzona zgodnie z obowiązującym prawem. W związku z powyższym w ocenie Zamawiającego użytkowanie przez Wykonawcę pomieszczeń nie będzie prowadziło do zanieczyszczeń do atmosfery.

Pytanie nr 51: Prosimy o informację jak często w skali roku Wykonawca ma opróżniać separator tłuszczu.

Odpowiedź: W zależności od eksploatacji i potrzeb.

Pytanie nr 52: Prosimy o informację czy są jakieś urządzenia podlegające dozorowi technicznemu jeżeli tak to jakie oraz kto będzie ponosił koszty dozoru technicznego za te urządzenia, prosimy o informację w jakiej są one miesięcznej wysokości.

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

Pytanie nr 53: Prosimy o informację czy w budynku znajdują się windy, jeżeli tak to ile, oraz czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem (UDT).

Odpowiedź: W budynku przy ul. Jarochowskiego znajduje się 1 winda, w budynku przy ul. Wrzoska znajduje się 9 wind. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów ich użytkowania.

Pytanie nr 54: Prosimy o informację czy wszystkie pomieszczenia przekazane do użytkowania są w stanie umożliwiającym realizację usługi, czy trzeba wykonać jakiegokolwiek dodatkowe prace przystosowania przestrzeni do użytkowania.

Odpowiedź: Nie trzeba wykonywać żadnych dodatkowych prac.



Pytanie nr 55: Prosimy o informację w jaką ilość hydrantów zewnętrznych Wykonawca ma wyposażać użytkowane pomieszczenia.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że dostawa hydrantów nie jest przedmiotem zamówienia i nie dotyczy potencjalnych wykonawców świadczących usługę 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.

Pytanie nr 56: Prosimy o wyszczególnienie każdego sprzętu i wyposażenia kuchni znajdującego się przy ulicy Wrzoska wraz ze wskazaniem dokładnej informacji, kiedy mija 36 miesięcy gwarancji.

Odpowiedź: Bieg gwarancji rozpoczyna się między 30.09.2021 r. a 31.12.2021 r.

Pytanie nr 57: Prosimy o potwierdzenie że po stronie Zamawiającego leży dokonywanie przeglądów i konserwacji sprzętów i wyposażenia kuchni znajdującego się przy ulicy Wrzoska w Poznaniu, przez cały okres 36miesięcznej gwarancji.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że po stronie Zamawiającego leży dokonywanie przeglądów i konserwacji sprzętów i wyposażenia kuchni znajdującego się przy ulicy Wrzoska w Poznaniu, przez cały okres 36miesięcznej gwarancji.

Pytanie nr 58: Prosimy o potwierdzenie że w załączniku nr 7 do SWZ § 4 pkt 1 ppkt a) stawka wskazana za wywóz odpadów jest stawką miesięczną za wszystkie odpady.

Odpowiedź: Jest to stawka wyłącznie za odpady komunalne, nie jest w nią wliczony koszt za utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.

Pytanie nr 59: Prosimy o potwierdzenie że w załączniku nr 7 do SWZ § 4 pkt 1 ppkt e) stawka wskazana za dzierżawę sprzętu jest stawką miesięczną za wszystkie sprzęty.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że w załączniku nr 7 do SWZ § 4 pkt 1 ppkt e) stawka wskazana za dzierżawę sprzętu jest stawką miesięczną za wszystkie sprzęty.

Pytanie nr 60: Prosimy o informację jaka jest aktualna stawka za zużycie 1 kWh energii elektrycznej.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że aktualna stawka za zużycie 1 kWh energii elektrycznej 0,62 zł brutto.

Pytanie nr 61: Prosimy o informację, jaka była stawka za 1kWh energii elektrycznej w 12/2020 oraz 12/2019.

Odpowiedź: Poniżej Zamawiający podaje stawki za 1 kWh energii elektrycznej za wskazany w pytani okres:

- 12/2019- 0,60 zł,
- 12/2020- 0,62 zł.

Pytanie nr 62: Prosimy o potwierdzenie że stawka ryczałtowa za centrale wentylacyjne i wentylatory wyciągowe wskazana jest w kwocie miesięcznej.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że stawka ryczałtowa za centrale wentylacyjne i wentylatory wyciągowe wskazana jest w kwocie miesięcznej.

Pytanie nr 63: Prosimy o informację jakie stawki miesięczne za centrale wentylacyjne i wentylatory wyciągowe były w roku 2019 oraz 2020.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich informacji, ponieważ kuchnia Zamawiającego przy ul. Wrzoska jest obiektem nowo budowanym.



Pytanie nr 64: Zamawiający wymaga, aby środki myjące, czyszczące i dezynfekujące posiadały atest PZH. Informujemy, iż z dniem 01.01.2003 r. 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:

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

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

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

Pytanie nr 65: Prosimy o potwierdzenie iż każdy sprzęt w który Wykonawca wyposaży pomieszczenia, oraz dostarczy do realizacji usługi, po zakończeniu jej trwania jest pełną własnością Wykonawcy.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 66: Prosimy o informację czy sprzęt zapewniany przez Użyczącego zgodnie za załącznikiem nr 16 do SWZ jest wystarczający do prawidłowej realizacji usługi.

Odpowiedź: Wykonawca powinien doposażyć pomieszczenia w drobny sprzęt, jego zdaniem niezbędny do realizacji usługi.

Pytanie nr 67: Prosimy o informację czy Zamawiający wskazując w załączniku nr 2a do SWZ (Załącznik Nr 1 do Projektowanych postanowień umowy) w pkt I. Zakres przedmiotu zamówienia, ppkt 3 a) miał na myśli załącznik nr 16 a nie nr 13?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający miał na myśli załącznik nr 16.

Pytanie nr 68: Prosimy o informację czy na pomieszczenia mieszczące się w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18 zostały wydane decyzje Sanepidu, nakazujące wykonanie pracy- jeżeli tak to jakie i obejmujące jaki zakres.

Odpowiedź: Takie decyzje nie zostały wydane.

Pytanie nr 69: Prosimy o informację czy wykazane zestawienie diet (7) w Załącznik nr 2a do SWZ w pkt I. Zakres przedmiotu zamówienia, ppkt 4 a) to wszystkie diety obowiązujące Wykonawcę, czy mogą pojawić inne diety, jeżeli tak prosimy o informację jakie z podziałem na ich rodzaj oraz miesięczną ilość.

Odpowiedź: Mogą pojawić się inne diety, w zależności od potrzeb pacjentów przyjętych do Szpitala. Zamawiający nie jest w stanie określić ilości oraz konkretnego rodzaju diet ponieważ jest to bardzo indywidualna kwestia i zależna od aktualnych potrzeb.



Pytanie nr 70: Prosimy o wskazanie minimalnych wartości miesięcznych zamawianych diet z podziałem na - dieta podstawowa miesięcznie - dieta lekkostrawna miesięcznie - dieta roczna miesięcznie - dieta specjalna miesięcznie - zupa miesięcznie - dieta Mamy miesięcznie

Odpowiedź: Zamawiający poniżej podaje minimalne wartości miesięcznych zamawianych diet:

- dieta podstawowa 2000 miesięcznie,
- dieta lekkostrawna 1000 miesięcznie,
- dieta roczna 50 miesięcznie,
- dieta specjalna 700 miesięcznie,
- zupa 100 miesięcznie,
- dieta Mamy 500 miesięcznie.

Pytanie nr 71: Prosimy o wskazanie minimalnych miesięcznych ilości: b) rodzaje i ilości dodatków spożywczych dżem owocowy 280g op. chrupki kukurydziane 100g op. pieczywo ryżowe nat. 130g op. sucharki z cukrem lub bez 290g op. kisiel 77g porcja Masło (min. 82% tłuszczu) 200 op. słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 125g szt. słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 190g szt. słoiczki deserki typu bobovita, gerber, hipp 125g szt. słoiczki deserki typu bobovita, gerber, hipp 190g szt. chleb bezglutenowy 400g, op. twaróg biały 0% tłuszczu 250g op. jogurt naturalny 100g biszkopty 120g op. kaszka (porcja 200g) kleik (porcja 200g)

Odpowiedź: Poniżej Zamawiający poniżej podaje minimalne miesięczne ilości wskazanych w pytaniu dodatków:

- dżem owocowy 280g op. minimum 1,
- chrupki kukurydziane 100g op. minimum 1,
- pieczywo ryżowe nat. 130g op. minimum 1,
- sucharki z cukrem lub bez 290g op. minimum 1,
- kisiel 77g porcja minimum 1,
- Masło (min. 82% tłuszczu) 200 op. minimum 1,
- słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 125g szt. minimum 1,
- słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 190g szt. minimum 1,
- słoiczki deserki typu bobovita, gerber, hipp 125g szt. minimum 1,
- słoiczki deserki typu bobovita, gerber, hipp 190g szt. minimum 1,
- chleb bezglutenowy 400g, op. minimum 1,
- twaróg biały 0% tłuszczu 250g op. minimum 1,
- jogurt naturalny 100g minimum 1,
- biszkopty 120g op. minimum 1,
- kaszka (porcja 200g) minimum 1,
- kleik (porcja 200g) minimum 1.

Pytanie nr 72: Prosimy o wskazanie minimalnych i maksymalnych ilości miesięcznie wydawanych diet: - biegunkowa min..... max..... - pooperacyjna min..... max..... - bogato resztkowa min..... max..... - cukrzycowa min..... max.....

Odpowiedź: Wszystkie ww. rodzaje diet są przez Zamawiającego rozliczane jako diety specjalne, Zamawiający nie jest w stanie oszacować ile diet było wydanych z danego rodzaju.

Pytanie nr 73: Prosimy o informację jaki sprzęt AGD niezbędny do wykonywania usługi Zamawiający ma na myśli w załącznik nr 2a do SWZ pkt 3. Zobowiązania Wykonawcy w zakresie naczyń i sprzętu oraz ich odbioru ppkt 1) c) w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18.



Odpowiedź: Zamawiający wskazuje następujący sprzęt AGD niezbędny do wykonywania usług wg załącznika nr 2a do SWZ pkt. 3: mikrofalówka – 1 szt., czajnik elektryczny – 1 szt..

Pytanie nr 74: Prosimy o informację ile kuchenek mikrofalowych zapewnia Zamawiający.

Odpowiedź: Sprzęt, który zapewnia Zamawiający został wyszczególniony w załączniku nr 16 do SZW.

Pytanie nr 75: Prosimy o informację czy w przypadku Diety cukrzycowa oraz Dieta Mamy: 5 posiłków: I posiłek – godz. 8.30; II posiłek godz.11.00, III posiłek godz.13.30, IV i V posiłek godz.18.30; Czy Zamawiający dopuszcza aby II posiłek był dostarczony razem z I.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuszcza.

Pytanie nr 76: Prosimy o przedstawienie przykładowego jadłospisu dla diety toksemicznej, o której pisze Zamawiający, lub szczegółową informację jaka to dieta i co powinna zawierać.

Odpowiedź: Dieta toksemiczna to dieta dla osób z nadciśnieniem tętniczym.

| Nazwa produktu lub potrawy | Produkty i potrawy zalecane | Produkty i potrawy niewskazane |
|----------------------------|---|--|
| Produkty zbożowe | <ul style="list-style-type: none">pieczywo z pełnego ziarna, niskosodowe, lekko czerstwepłatki: owsiane, jęczmienne, żytnie, jaglaneotręby: pszenne, owiane, żytnie, jaglanekasze: manna, krakowska, jaglana, jęczmienna, gryczana, pęczak, kukurydzianaryż: brązowy, dziki, czerwonymakarony: najlepiej bezjajeczne, razowe, gryczane | <ul style="list-style-type: none">pieczywo świeże, z dużą zawartością solipłatki kukurydziane, słodkie płatki śniadaniowe np. czekoladowe, miodowepieczywo cukiernicze z dodatkiem proszku do pieczeniaprodukty smażone na głębokim tłuszczu np. pączki, faworki, racuchy,ciasto francuskie, ciasta kruche, bułeczki maślane, ciasta z kremem, torty, ptysie |
| Mleko i produkty mleczne | <ul style="list-style-type: none">mleko słodkie o obniżonej zawartości tłuszczu – do 2%napoje mleczne fermentowane (mleko zsiadłe, jogurty, kefiry, maślanka, mleko acidofilne) o zawartości tłuszczu do 2%sery twarogowe chude i półtłusteserki homogenizowane półtłuste | <ul style="list-style-type: none">mleko słodkie i napoje mleczne o zawartości tłuszczu powyżej 2%mleko skondensowanesery twarogowe i serki homogenizowane tłustesery typu „Feta”, „Fromage”sery żółteserki topionesery pleśniowe typu: brie, camembert, roquefort |
| Jaja i potrawy z jaj | <ul style="list-style-type: none">białko jaja, całe jaja (w ograniczonych ilościach)jaja gotowane na miękko, | <ul style="list-style-type: none">jajecznica, omlet, jajka sadzone, smażone na tłuszczu, zwłaszcza na smalcu, słoninie, boczku |



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

ul. Bolesława Kryświczka 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

| | | |
|--------------------|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">w koszulkach• jajecznica i omlet na parze, bez dodatku tłuszczu• chude mięsa: cielęcina, wołowina, kurczaki i indyki (bez skóry), wieprzowina (schab, polędwica, szynka)• chude wędliny (w ograniczonych ilościach): polędwica, szynka gotowana, wędliny drobiowe• chude ryby morskie: dorsz, sola, morszczuk, tuńczyk• chude ryby słodkowodne: sandacz, leszcz, szczupak, okoń• tłuste ryby morskie (w ograniczonych ilościach): śledź, makrela, łosoś• owoce morza• margaryny miękkie – w kubeczkach (w ograniczonych ilościach)• margaryny wzbogacane w sterole roślinne (w ograniczonych ilościach)• świeże masło (w ograniczonych ilościach)• oliwa z oliwek, olej rzepakowy niskoerukowy, słonecznikowy, sojowy, z pestek winogron• słodka śmietanka o zawartości tłuszczu do 12%• gotowane: tradycyjnie w wodzie, na parze, w mundurkach• w postaci purée (bez dodatku masła)• pieczone (bez dodatku tłuszczu): w mundurkach, w folii• buraki, marchew, seler korzeniowy, seler naciowy, | <ul style="list-style-type: none">• tłuste mięsa: wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki• tłuste wędliny, konserwy mięsne, wędliny podrobowe, pasztety• mięsa mocno peklowane oraz mocno przyprawione• śledzie i inne ryby solone• ryby wędzone• konserwy rybne• pasztety z ryb homogenizowanych• owoce morza w formie przetworzonej np. marynowane, w słonej zalewie• smalec• słonina• podgardle• boczek• margaryny twarde – w kostkach• masło solone• śmietana o zawartości tłuszczu powyżej 12%• smażone lub odsmażane• frytki• placki ziemniaczane• chipsy, prażynki• warzywa konserwowe i marynowane, pikle |
| Mięso i wędliny | | |
| Ryby i owoce morza | | |
| Tłuszcze | | |
| Ziemniaki | | |
| Warzywa | | |

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



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

ul. Bolesława Kryświczka 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

**Owoce i przetwory
owocowe**

- pietruszka, por, szpinak, szparagi, brokuły, kalafior, kalarepka, kabaczek, cukinia, bakłażan, kapusta biała, czerwona, włoska, brukselka, pomidory, ogórki zielone, rzodkiewka, papryka, sałata, sałata rzymska, cykorja, rukola, roszponka, fasolka szparagowa, groszek cukrowy
- nasiona roślin strączkowych np. soja, soczewica, ciecierzycy, groch, fasola, bób
- jabłka, pomarańcze, cytryny, mandarynki, grejpfruty, kiwi, ananasy, brzoskwinie, nektarynki, morele, wiśnie truskawki, poziomki, maliny, jeżyny, borówki amerykańskie, czarne jagody, porzeczki, arbuzy, melony,
- czereśnie, śliwki, winogrona – w umiarkowanych ilościach
- soki owocowe bez dodatku cukru
- kompoty i dżemy niskosłodzone

Orzechy i nasiona

- orzechy bez dodatku soli: arachidowe, włoskie, laskowe, pistacje, nerkowce (w umiarkowanych ilościach)
- nasiona: dyni, słonecznika, sezamu

Zupy

- na wywarach warzywnych
- zaprawiane delikatną zawiesiną z mąki i wody lub mleka
- zupy mleczne (z mleka o zawartości tłuszczu do 2%)
- zupy owocowe (bez cukru lub z niewielkim dodatkiem cukru)
- warzywa kwaszone: ogórki, kapusta
- grzyby marynowane
- warzywa mrożone z dodatkami sosów
- mrożone, gotowe dania warzywne
- warzywa smażone lub przyrządzane z dużą ilością tłuszczu
- surówki i sałatki łączone majonezem lub śmietaną
- kompoty i dżemy wysokosłodzone
- soki owocowe z dodatkiem cukru
- syropy owocowe
- orzechy solone
- orzeszki w panierce (skorupce) np. paprykowej, serowej
- orzeszki w karmelu
- pestki słonecznika w karmelu lub miodzie
- buliony i tłuste rosół
- z zasmażkami
- zabielańce tłuszczem śmietaną
- zupy w proszku, z koncentratu, z dodatkiem kostek rosółowych, z dodatkiem przypraw typu „Vegeta”, „Kucharek”, „Jarzynka” itd.

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



**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

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Potrawy z mięsa i ryb | <ul style="list-style-type: none">• gotowane• duszone bez uprzedniego obsmażania lub krótko obsmażane na małej ilości dozwolonego tłuszczu• pieczone w folii aluminiowej, w pergaminie lub rękawie foliowym• budynie, pulpety, potrawki• pierogi (w ograniczonych ilościach) z owocami, serem twarogowym chudym, chudym mięsem, nadzieniem warzywnym• pierogi leniwe z sera twarogowego chudego (w ograniczonych ilościach)• pyzy (w ograniczonych ilościach) bez nadzienia lub nadziewane chudym mięsem• kopytka (w ograniczonych ilościach)• knedle z owocami (w ograniczonych ilościach)• kasze gotowane na sypko lub rozklejane• naleśniki, racuchy, placki z mąki pełnoziarnistej, orkiszowej smażone na małej ilości tłuszczu | <ul style="list-style-type: none">• smażone w głębokim tłuszczu• pieczone z dodatkiem tłuszczu |
| Potrawy z mąki i kasz | <ul style="list-style-type: none">• gotowane• duszone bez dodatku tłuszczu• surówki• soki | <ul style="list-style-type: none">• naleśnik smażone na głębokim tłuszczu• racuchy smażone na głębokim tłuszczu• paszteciki• potrawy odsmażane• kasze zasmażane z dodatkiem tłuszczu• kotlety z kaszy |
| Potrawy z warzyw | <ul style="list-style-type: none">• łagodne• na wywarach warzywnych• zaprawiane zawiesiną z mąki i wody lub mleka | <ul style="list-style-type: none">• smażone• duszone z dodatkiem tłuszczu• mocno przyprawione |
| Sosy | <ul style="list-style-type: none">• cukier (w niewielkich ilościach)• miód pszczeli | <ul style="list-style-type: none">• pikantne• majonez i sosy majonezowe• na wywarach z kości lub tłustych mięs• z dodatkiem tłustej śmietany |
| Cukier i słodczy | <ul style="list-style-type: none">• ciasto drożdżowe• biszkopty | <ul style="list-style-type: none">• kakao• czekolada, batony, czekoladki• chałwa |
| Ciasta i ciastka | | <ul style="list-style-type: none">• ciasta i ciastka pieczone z dodatkiem proszku |

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



| | | |
|-----------|---|---|
| Desery | <ul style="list-style-type: none">• wafle (bez nadzienia) | <ul style="list-style-type: none">• do pieczenia• kruche ciastka• ciasta i ciastka francuskie• faworki, pączki• torty oraz ciastka z kremem lub bitą śmietaną |
| | <ul style="list-style-type: none">• kisiele, galaretki• budynie na chudym mleku• przeciery owocowe, musy, sorbety• pieczone jabłka• sól magnezowa, potasowa• pieprz ziółowy, pieprz naturalny | <ul style="list-style-type: none">• lody• kremy• bita śmietana |
| Przyprawy | <ul style="list-style-type: none">• mięta, melisa, cynamon, wanilia, goździki, kminek, ziele angielskie, szafran, koperek, natka selera, pietruszki, lubczyk, majeranek, tymianek, oregano• sok z cytryny• zmiądzony lub posiekany czosnek• cebula (w niewielkich ilościach) | <ul style="list-style-type: none">• sól kuchenna (NaCl)• mieszanki przypraw zawierające dużą ilość soli np. „Jarzynka”, „Vegeta”, „Kucharek”• ocet, musztarda• ketchup• magii, sos sojowy |

Pytanie nr 77: Prosimy o informację czy wskazane przez Zamawiającego: 26) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania na poszczególne oddziały: cukru, herbaty suchej ekspresowej oraz mleka zgodnie z ilością zawartą w zamówieniu. Średnie miesięczne zapotrzebowanie na wymienione produkty wynosi: a) mleko: 270l. b) herbata (opakowanie 100szt): 40szt c) cukier: 60kg. są produktami dostarczanyymi bezpośrednio do posiłków w diecie, czy dodatkowo dostarczanyymi produktami poza podstawowe.

Odpowiedź: Ciepłe napoje są przygotowywane bezpośrednio na oddziałach przez personel Zamawiającego w związku z tym Zamawiający dodatkowo domawia ww. produkty.

Pytanie nr 78: W odniesieniu do aktualnie panującej sytuacji epidemiologicznej związanej z zakażeniami na Covid-19, aby zminimalizować ryzyko zakażeń pracowników pracujących na kuchni, zwracamy się z prośbą o dodanie zapisu w Załącznik nr 2a do SWZ (Załącznik Nr 1 do Projektowanych postanowień umowy) w pkt V. Pozostałe wymagania 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Kuchni Centralnej i zaplecza Wykonawcy, która będzie się odbywała nie rzadziej niż raz w miesiącu po wcześniejszym pisemnym umówieniu, na co Wykonawca wyraża zgodę przez cały okres trwania umowy, w szczególności w zakresie...”

Odpowiedź: : Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie ww. zmian.

Pytanie nr 79: Prosimy o informację jakiego typu zalecenia pokontrolne Zamawiający ma na myśli, prosimy o wymienienie przykładowych kilku w odniesieniu do zapisów w V. Pozostałe wymagania pkt 3 ppkt e).



Odpowiedź: Zamawiający nie może podać konkretnych zaleceń pokontrolnych, ponieważ są one zależne od błędów i nieprawidłowości jakie Zamawiający zaobserwuje w kontrolowanym obiekcie.

Pytanie nr 80: Prosimy o udostępnienie informacji publicznej obecnej stawki jednostkowej netto za całodienne żywienie w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem przy ul. Krysiwicza 7/8 w Poznaniu z rozbiorem na poszczególne diety: Stawka jednostkowa netto Dieta normalna Dieta lekka Dieta roczna (1-3 r.ż) Dieta pooperacyjna Dieta specjalna Dieta Mamy Zupa.

Odpowiedź: Zamawiający poniżej obecne stawki jednostkowe netto za całodienne żywienie w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem przy ul. Krysiwicza 7/8 w Poznaniu:

| | Stawka jednostkowa netto |
|------------------------|--------------------------|
| Dieta normalna | 13,00 zł |
| Dieta lekka | 13,60 zł |
| Dieta roczna (1-3 r.ż) | 10,00 zł |
| Dieta pooperacyjna | 12,50 zł |
| Dieta specjalna | 14,00 zł |
| Dieta Mamy | 17,00 zł |
| Zupa | 2,20 zł |

Pytanie nr 81: Prosimy o przygotowanie zestawienia dostarczanych: śniadań, obiadów, kolacji w okresie od maj 2020r. do maj 2021r do Szpital Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu posiłków. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru: miesiąc Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Maj 2020 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Czerwiec 2020 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Lipiec 2020 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Sierpień 2020 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Wrzesień 2020 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Październik 2020 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Listopad 2020 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Grudzień 2020 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Styczeń 2021 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Luty 2021 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Marzec 2021 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Kwiecień 2021 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji..... Maj 2021 Ilość śniadań..... Ilość obiadu.....Ilość kolacji.....

Odpowiedź: Zamawiający poniżej podaję dane, o które wnioskuje Wykonawca w pytaniu:

Maj 2020 Ilość śniadań 1728 Ilość obiadu 1851 Ilość kolacji 1985

Czerwiec 2020 Ilość śniadań 1637 Ilość obiadu 1901 Ilość kolacji 1718

Lipiec 2020 Ilość śniadań 1383 Ilość obiadu 1712 Ilość kolacji 1501

Sierpień 2020 Ilość śniadań 1851 Ilość obiadu 2122 Ilość kolacji 1930

Wrzesień 2020 Ilość śniadań 1653 Ilość obiadu 1976 Ilość kolacji 1782

Październik 2020 Ilość śniadań 2778 Ilość obiadu 3326 Ilość kolacji 2876

Listopad 2020 Ilość śniadań 2569 Ilość obiadu 3011 Ilość kolacji 2700

Grudzień 2020 Ilość śniadań 2268 Ilość obiadu 2682 Ilość kolacji 2446

Styczeń 2021 Ilość śniadań 2704 Ilość obiadu 3096 Ilość kolacji 2825

Luty 2021 Ilość śniadań 2503 Ilość obiadu 2893 Ilość kolacji 2588

Marzec 2021 Ilość śniadań 2252 Ilość obiadu 2603 Ilość kolacji 2329



Kwiecień 2021 Ilość śniadań 2146 Ilość obiadu 2413 Ilość kolacji 2240
Maj 2021 Ilość śniadań 1830 Ilość obiadu 2089 Ilość kolacji 1895

Pytanie nr 82: Prosimy o informację kto obecnie realizuje usługę żywienia w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu.

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

Pytanie nr 83: Prosimy o informację do kiedy dokładnie została zawarta aktualna umowa na realizację usługi (DD/MM/RR)

Odpowiedź: 31.12.2021 r.

Pytanie nr 84: Prosimy o podanie obecnej dziennej stawki netto wyżywienia jednego pacjenta uwzględniając wszystkie waloryzacje.

Odpowiedź: Zamawiający poniżej podaje obecne stawki jednostkowe netto za całodienne żywienie w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem przy ul. Krysiewicza 7/8 w Poznaniu:

| | Stawka jednostkowa netto |
|------------------------|--------------------------|
| Dieta normalna | 13,00 zł |
| Dieta lekka | 13,60 zł |
| Dieta roczna (1-3 r.ż) | 10,00 zł |
| Dieta pooperacyjna | 12,50 zł |
| Dieta specjalna | 14,00 zł |
| Dieta Mamy | 17,00 zł |
| Zupa | 2,20 zł |

Pytanie nr 85: Prosimy o podanie dziennej stawki netto wyżywienia jednego pacjenta w 12/2020.

Odpowiedź: Zamawiający poniżej podaje stawki jednostkowe netto za 12/2020 r.:

| | Stawka jednostkowa netto |
|------------------------|--------------------------|
| Dieta normalna | 13,00 zł |
| Dieta lekka | 13,60 zł |
| Dieta roczna (1-3 r.ż) | 10,00 zł |
| Dieta pooperacyjna | 12,50 zł |
| Dieta specjalna | 14,00 zł |
| Dieta Mamy | 17,00 zł |
| Zupa | 2,20 zł |

Pytanie nr 86: W odniesieniu do OPZ pkt 3 ppkt.1) Zobowiązania Wykonawcy w zakresie naczyń i sprzętu oraz ich odbioru 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 rozdzielaniem na dwie lokalizacje (ul. Wrzosa 7/8 oraz ul. Jarochońskiego). Informacja ta jest niezbędna celem prawidłowego skalkulowania oferty żywienia.

Odpowiedź: Do dystrybucji posiłków w szpitalu przy ul. Wrzosa to Zamawiający zapewnia sprzęt. Natomiast do dystrybucji na ul. Jarochońskiego Wykonawca sam powinien skalkulować zapotrzebowanie na sprzęt jaki jest mu potrzebny do realizacji usługi.



Pytanie nr 87: 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 (posilek będzie pakowany w osobnym pojemniku indywidualnie dla każdego żywionego). Zaproponowane naczynia wielorazowego użytku spełniają wszystkie wymagania opisane w OPZ pkt 3 ppkt.2)

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie naczyń wielorazowych w Szpitalu przy ul. Wrzoska.

Pytanie nr 88: Prosimy o informację ile opakowań jednorazowych Zamawiający zużywa obecnie w przeciągu miesiąca.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich informacji, ponieważ w obecnej chwili dostawa opakowań jednorazowych leży w gestii obecnego wykonawcy, który świadczy na rzecz Zamawiającego usługę 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.

Pytanie nr 89: W odniesieniu do OPZ pkt 3 ppkt.1),c) Prosimy o informację jaki sprzęt AGD i w jakiej ilości wykonawca powinien dostarczyć.

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje następujący sprzęt AGD niezbędny do wykonywania usług wg załącznika nr 2a do SWZ pkt. 3: mikrofalówka – 1 szt., czajnik elektryczny – 1 szt..

Pytanie nr 90: 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 nie dysponuje takimi informacjami, ponieważ Wykonawca sam musi określić, jako podmiot doświadczony jakie wyposażenie będzie mu potrzebne do realizacji umowy. W obecnej sytuacji usługę 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.

Pytanie nr 91: Prosimy o informację ile wózków bieżących Wykonawca powinien uwzględnić w wycenie usługi.

Odpowiedź: Wózki bieżące dostarcza Zamawiający.

Pytanie nr 92: 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: Tak.

Pytanie nr 93: 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 94: Prosimy o informację, jaka jest kwota "sadu to kotła" aktualnego Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający podaje kwotę „sadu do kotła” tj.: 8,00 brutto.

Pytanie nr 95: 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: Urządzenia są sprawne, w dobrym stanie technicznym



Pytanie nr 96: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 Prosimy o informację jaki obecnie jest system płatniczy w baro-kawiarni.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że obecnie obowiązującym systemem płatniczym jest system gotówkowy.

Pytanie nr 97: Prosimy o informację jaka jest dzienna średnia ilość sprzedawanych obiadów.

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami, ponieważ danymi takimi dysponuje obecny Wykonawca świadczący usługę 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.

Pytanie nr 98: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 Prosimy o informację jaka jest średnia dzienna wartość paragonów.

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami, ponieważ danymi takimi dysponuje obecny Wykonawca świadczący usługę 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.

Pytanie nr 99: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 Prosimy o informację jaki jest średni obrót miesięczny netto?

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami, ponieważ danymi takimi dysponuje obecny Wykonawca świadczący usługę 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.

Pytanie nr 100: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 Prosimy o informację ile średnio dziennie jest wystawianych paragonów.

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami, ponieważ danymi takimi dysponuje obecny Wykonawca świadczący usługę 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.

Pytanie nr 101: 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 otrzymują dofinansowania.

Pytanie nr 102: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 Prosimy o informację jakie posiłki obecnie są wydawane w baro-kawiarni.

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami, ponieważ danymi takimi dysponuje obecny Wykonawca świadczący usługę 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.

Pytanie nr 103: Dotyczy baro-kawiarni przy ul. Jarochońskiego 18 Prosimy o podanie stawki jednostkowej za energię elektryczną od 05.2020 do 05.2021 z podziałem na poszczególne m-ce, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca płaci.

Odpowiedź:

| miesiąc | zużycie | cena 1kWh | brutto | kwota netto |
|---------|---------|--------------|--------|-------------|
|---------|---------|--------------|--------|-------------|



| | | | |
|------------------|-----|---------|-----------|
| Maj 2020 | 407 | 0,62 zł | 205,15 zł |
| Czerwiec 2020 | 424 | 0,62 zł | 213,72 zł |
| Lipiec 2020 | 360 | 0,62 zł | 181,47 zł |
| Sierpień 2020 | 373 | 0,62 zł | 188,02 zł |
| Wrzesień 2020 | 366 | 0,62 zł | 184,49 zł |
| Październik 2020 | 397 | 0,62 zł | 200,12 zł |
| Listopad 2020 | 447 | 0,62 zł | 225,32 zł |
| Grudzień 2020 | 435 | 0,62 zł | 219,27 zł |
| Styczeń 2021 | 396 | 0,62 zł | 199,61 zł |
| Luty 2021 | 403 | 0,62 zł | 203,14 zł |
| Marzec 2021 | 451 | 0,62 zł | 227,33 zł |
| Kwiecień 2021 | 381 | 0,60 zł | 185,85 zł |
| Maj 2021 | 406 | 0,60 zł | 198,04 zł |

Pytanie nr 104: Prosimy o informację czy stoły i krzesła pozostają na wyposażeniu baro-kawiarni.
Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 105: 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: Poprzez zgłoszenie usterki do Działu Technicznego Zamawiającego.

Pytanie nr 106: 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 107: Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku w dostawie energii elektrycznej Szpital zapewnia alternatywne źródło prądu?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie zapewni alternatywnego źródła energii.

Pytanie nr 108: Czy i jakie urządzenia podlegają 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 109: Prosimy o podanie jaka obecnie obowiązuje stawka całkowita netto za „dietę mamy”.

Odpowiedź: Zamawiający podaje obowiązującą stawkę całkowitą netto „dietę mamy” 17,00 zł.

Pytanie nr 110: Czy Wykonawca powinien skalkulować koszt podatku za użyte oraz dzierżawione pomieszczenia? Jeśli tak to prosimy o podanie miesięcznej wysokości podatku?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 111: Prosimy o informację Ile obecnie osób zajmuje się dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18.



Odpowiedź: Zamawiający informuje, że obecnie dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18 zajmują się 3 osoby.

Pytanie nr 112: Dotyczy ul. Jarochońskiego Prosimy o informację, czy obiekt posiada decyzję o pozwoleniu na użytkowanie wydany przez PIS.

Odpowiedź: Tak posiada.

Pytanie nr 113: Prosimy o informację czy użyczone pomieszczenia przy ul. Wrzoska zostaną oddane Wykonawcy do użytkowania z wydaną pozytywną decyzją od PIS?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 114: 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 dopuszcza.

Pytanie nr 115: Dotyczy wzoru umowy najmu - załącznik nr 8, §4 pkt 1,c), d) Prosimy o informację czy podany koszt za zimną wodę + ścieki stanowi miesięczny ryczałt i jest niezmienny.

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

Pytanie nr 116: 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 05.2020 do 05.2021 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 117: Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami 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 118: 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. Kryświewicza 7/8, 61-825 Poznań. Proszę o wskazanie właściwego beneficjenta gwarancji.

Odpowiedź: Zamawiający zmodyfikował zapisy SWZ.

Pytanie nr 119: 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 120: 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 121: Wnosimy o zmniejszenie kary do 10% wartości całkowitego wynagrodzenia umownego brutto wymienionego we wzorze umowy § 8 ust. 5.

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje, że kara wynosi do 10% wartości całkowitego wynagrodzenia umownego brutto.

Pytanie nr 122: 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 123: Prosimy o informację kto w chwili obecnej odpowiedzialny jest za mycie zastawy stołowej na ul. Jarochońskiego 18 w Poznaniu.



Odpowiedź: W chwili obecnej odpowiedzialny za mycie zastawy stołowej na ul. Jarochońskiego 18 w Poznaniu jest Wykonawca.

Pytanie nr 124: Czy Zamawiający dopuszcza wskazanie części zamówienia, które Wykonawca zamierzy powierzyć podwykonawcom, lecz bez podawania nazwy podwykonawcy jeśli nie jest znany na etapie składania ofert?

Odpowiedź: Zgodnie z ustawą Pzp jest to dopuszczalne.

Pytanie nr 125: 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 informuje, że załącznik Nr 2a do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia zawiera zapis o który wnioskuje Wykonawca. Zamawiający wnosi o dokładne zapoznanie się z dokumentami zamówienia i nie zadawanie pytań dotyczący unieważnionego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Pytanie nr 126: Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/>? Jednocześnie proszę o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania, umożliwiającego przesłanie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej. Fakturowanie oraz wystawienie innych dokumentów w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodne z przepisami podatkowymi, wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) oraz z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz.U. z 2019 r. poz. 2020 ze zm.) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania w/w dokumentów ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. I jest rekomendowany, jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-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-obsługę dostaw publicznych;
- 7) zwiększenie szans udziału polskich firm w transgranicznym rynku zamówień publicznych i obrocie gospodarczym UE;
- 8) łatwiejsze archiwizowanie dokumentów;
- 9) wzrost cyfryzacji sektora publicznego w Polsce;
- 10) rozwój systemu płatności bezgotówkowych;
- 11) wzrost popytu na produkty i usługi informatyczne. Niezależnie od powyższego, w dobie epidemii COVID-19, taki sposób przekazywania dokumentów rozliczeniowych jest jedną ze skutecznych metod



w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych.

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

Pytanie nr 127: 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.

Pytanie nr 128: W odniesieniu do wzoru umowy, załącznik nr 6 do SWZ Prosimy o dodanie do umowy do § 8 pkt 1 od b) do d), iż kary mogą być nałożone na Wykonawcę po minimum trzykrotnym pisemnym zawiadomieniu o nierzetelnym wykonaniu usługi.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 129: W odniesieniu do załącznika nr 1 do SWZ pkt nr 2 Zamawiający w tabeli wykazuje konkretne gramatury opakowań jednostkowych. Czy Zamawiający dopuszcza opakowania o zbliżonej gramaturze. Jeśli tak to jaki może być odchył.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 130: Prosimy o informację w jaki dodatkowy sprzęt powinna zostać wyposażona kantyna w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka.

Odpowiedź: W sprzęt, który Wykonawca uzna za niezbędny do realizacji usługi.

Pytanie nr 131: W odniesieniu do OPZ dział II pkt 3, ppkt 1)b) Prosimy o informację jaką ilość naczyń jednorazowego użytku Wykonawca powinien dostarczyć miesięcznie z podziałem na wszystkie lokalizacje.

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:

- 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.

Pytanie nr 132: Prosimy o informację w jaką ilość stołów i krzeseł Wykonawca powinien wyposażyć baro-kawiarnię przy ul. Jarochońskiego 18.

Odpowiedź: Ilość stołów i krzeseł zależna jest wyłącznie od Wykonawcy.

Pytanie nr 133: Prosimy o informację w jaką ilość stołów i krzeseł Wykonawca powinien wyposażyć kantynę oddaną do użytku w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka.

Odpowiedź: Kantyna wyposażona jest w stoły i krzesła.

Pytanie nr 134: Prosimy o informację, jaki jest szacowany koszt miesięczny netto związany z odbiorem odpadów o kodzie 20 01 08?

Odpowiedź: 1700 zł.

Pytanie nr 135: 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 136: 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: Butelki i smoczki zapewnia Zamawiający.

Pytanie nr 137: Prosimy o podanie miesięcznego zapotrzebowania na butelki i smoczki?

Odpowiedź: W związku z udzieloną odpowiedzią powyżej Zamawiający informuję, że przedmiotowe pytanie nie dotyczy postępowania.

Pytanie nr 138: Czy Zamawiający zapewnia kontenery do transportu do i ze sterylizatorni butelek i smoczków?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający zapewnia kontenery do transportu do i ze sterylizatorni butelek i smoczków.

Pytanie nr 139: Czy i w jakim zakresie Wykonawca odpowiada za teren zewnętrzny kuchni?

Odpowiedź: Wykonawca nie odpowiada za teren zewnętrzny kuchni.

Pytanie nr 140: 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 141: Jak jest mocy prądu w pomieszczeniach, które będą udostępnione przyszłemu Wykonawcy usługi żywienia?

Odpowiedź: Moc zapotrzebowania: 298,7 kW.

Pytanie nr 142: 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 143: Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż przy ul. Wrzoska na wszystkie media na kuchni Zamawiający zamontuje podliczniki?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 144: Czy wykonawca dobrze rozumie, że w żadnym stopniu nie jest odpowiedzialny za kuchni oddziałowe?

Odpowiedź: Za kuchni oddziałowe odpowiedzialny jest Zamawiający.

Pytanie nr 145: Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w ramach zamówienia nie będzie przygotowywał mieszanek mlecznych?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 146: 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: Takie decyzje nie zostały wydane.

Pytanie nr 147: 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: Tak

Pytanie nr 148: 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 podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 149: Prosimy o udostępnienie informacji publicznej obecnej stawki jednostkowej netto za całodienne żywienie w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem przy ul. Kryśiewicza 7/8 w Poznaniu z rozbiciem na poszczególne diety: Dieta normalna Stawka jednostkowa netto Dieta lekka Stawka jednostkowa netto Dieta roczna (1-3 r.ż) Stawka jednostkowa netto Dieta pooperacyjna Stawka jednostkowa netto Dieta specjalna Stawka jednostkowa netto Dieta Mamy Stawka jednostkowa netto.

Odpowiedź: Zamawiający poniżej podaje obecne stawki jednostkowe netto za całodienne żywienie w Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem przy ul. Kryśiewicza 7/8 w Poznaniu:

| | Stawka jednostkowa netto |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Dieta normalna | 13,00 zł |
| Dieta lekka | 13,60 zł |
| Dieta roczna (1-3 r.ż) | 10,00 zł |
| Dieta pooperacyjna | 12,50 zł |
| Dieta specjalna | 14,00 zł |
| Dieta Mamy | 17,00 zł |
| Zupa | 2,20 zł |



Pytanie nr 150: 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 151: 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. Szczegółowe daty przekazania i możliwości wejścia/przejęcia poszczególnych oddziałów zostanie omówione z potencjalnym Wykonawcą.

Pytanie nr 152: 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 153: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za odbiór pomieszczeń do użytku odpowiada Zamawiający.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 154: 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 155: 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 156: Prosimy o podanie wartości księgowej przedmiotu najmu celem wyznaczenia wartości ubezpieczenia.

Odpowiedź: Wartość księgowa wynosi 55 102, 82 zł.



Pytanie nr 157: 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 wyraża zgodę na powyższe.

Pytanie nr 158: 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 powinien opisać doświadczenie w sposób szczegółowy, który pozwoli Zamawiającemu na weryfikację tych deklaracji np. u podmiotów u których to doświadczenie było zdobywane.

Pytanie nr 159: 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 podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 160: 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 nie odstąpi od nałożenia kary

Pytanie nr 161: Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zamawiający odstąpi od nałożenia kary

Pytanie nr 162: 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 163: 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 164: 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 Oddział Zakaźny, 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.

Pytanie nr 165: Czy Wykonawca ma możliwość przejęcia pracowników aktualnego Wykonawcy usługi.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 166: Czy Zamawiający zapewnia drobny sprzęt do realizacji zamówienia tj. zastawa, garnki, gn, chochle, cedzaki itp.?

Odpowiedź: Nie, doposażenie w drobny sprzęt leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 167: 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 podtrzymuje wcześniejszy zapis.

Pytanie nr 168: 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 169: 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 nie wyraża zgody.

Pytanie nr 170: 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 (kol 2) Cena brutto za 1 litr mieszanki (kol 3) Wartość brutto w okresie 24 miesięcznym

Odpowiedź: Przedmiotowe pytanie nie dotyczy tego 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, ponieważ Zamawiający nie posiada kuchni mlecznych.

Pytanie nr 171: 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 172: Czy pozycja 5, 15 i 16 wskazana w formularzu oferty kryterium 2 stanowi dla Zamawiającego porcję gotowego produktu, która ma być przygotowania i podana przez Wykonawcę?



Odpowiedź: Pozycja 5 stanowi gramaturę suchego produktu przed przygotowaniem do spożycia, natomiast pozycja 15 i 16 dotyczy gotowego produktu.

Pytanie nr 173: Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację przedmiotowego zamówienia?

Odpowiedź: Kwota zostanie przekazana zgodnie z postanowieniami ustawy Pzp.

Pytanie nr 174: W związku z unieważnieniem poprzedniego postępowania z powodu przekroczonej kwoty na realizację zamówienia, Czy Zamawiający przeznaczył większą kwotę na realizację zamówienia. Zaznaczamy bowiem, że realizacja zamówienia obejmuje swoim zakresem prowadzenie kuchni szpitalnej z usługą cateringi, gdzie należy zapewnić pełen personel produkcyjny, transportowy, dystrybucyjny w przypadku I lokalizacja Jarachowskiego 18?

Odpowiedź: Jak wyżej.

Pytanie nr 175: Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów. Zamawiający w SWZ określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia. Zaznaczamy, iż świadczenia usług kompleksowego całodziennego zbiorowego żywienia np. żłobki, przedszkola, szkoły nie potwierdzają doświadczenia w posiadaniu wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowania całodziennego żywienia dla pacjentów jednostek służby zdrowia w zakresie przygotowywania pełnego wyżywienia, różnorodnych diet specjalistycznych, a przede wszystkim nie mają doświadczenia w przygotowaniu, dostawie, dystrybucji do pacjentów z zachowaniem reżimów sanitarnych i epidemiologicznych.

Zgodnie z art. 16 ust.1a ustawy Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiając ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

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

Zdolność techniczna lub zawodowa

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

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymują zapisy SWZ.

Pytanie nr 176: Prosimy o informację czy znany jest już dokładny termin rozpoczęcia realizacji w zakresie każdej lokalizacji?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 177: Prosimy o podanie kosztów czyszczenia separatora tłuszczu.

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami.



Pytanie nr 178: 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 30dni przed koniecznością rozpoczęcia świadczenia usług”. Zamawiający ma na uwadze konieczność ww. zgłoszenia i dołożyć starań mających na celu umożliwienie Wykonawcy ww. zgłoszenia.

Pytanie nr 179: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za odbiór pomieszczeń do użytku odpowiada Zamawiający.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 180: 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 sanitarnoepidemiologiczne, 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 ryzyko 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 181: 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 182: 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 183: Na jakim etapie budowlanym obecnie jest infrastruktura WCZD przekazywana przyszłemu Wykonawcy ?

Odpowiedź: Etap budowlany został zakończona zgodnie z planem.

Pytanie nr 184: Prosimy o podanie wartości księgowej przedmiotu najmu celem wyznaczenia wartości ubezpieczenia

Odpowiedź: Wartość księgowa wynosi 55 102, 82 zł.

Pytanie nr 185: 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 wyrazi zgodę na powyższe.

Pytanie nr 186: 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 187: 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.

Pytanie nr 188: 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 nie wyraża zgody na wprowadzenie proponowanego zapisu.

Pytanie nr 189: 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 nie odstąpi od nałożenia kary.

Pytanie nr 190: Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zamawiający odstąpi od nałożenia kary

Pytanie nr 191: 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 192: 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 rozbieżność 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 zapis SWZ.

Pytanie nr 193: 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 194: 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 60mlw 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 195: Z treści SWZ wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy. W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23¹ Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje:

- 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. 23¹ KP przez nowego Pracodawcę. Czy wobec tego wszyscy pracownicy aktualnie zatrudniani przez obecnego wykonawcę (bez względu na czas trwania umowy) do realizacji zadań wynikających z zapisów aktualnie obowiązującej umowy na świadczenie usługi żywienia mają zostać przekazani na podstawie art. 23¹ KP. Mając na



**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

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.

Pytanie nr 196: Biorąc pod uwagę zaplanowane wyposażenie 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 na wprowadzenie proponowanego zapisu.

Pytanie nr 197: Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie roku 2020 r. z rozbiorem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli w każdej lokalizacji

| Wielkopolskie Centrum Zdrowia | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Posiłek: | 06.2020 | 07.2020 | 08.2020 | 09.2020 | 10.2020 | 11.2020 | 12.2020 | 01.2021 | 02.2021 | 03.2021 | 04.2021 | 05.2021 |
| Śniadanie | | | | | | | | | | | | |
| II śniadanie | | | | | | | | | | | | |
| Obiad | | | | | | | | | | | | |
| Podwieczorek | | | | | | | | | | | | |
| Kolacja | | | | | | | | | | | | |
| Posiłek nocny | | | | | | | | | | | | |

| Szpital Św. Rodziny | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Posiłek: | 06.2020 | 07.2020 | 08.2020 | 09.2020 | 10.2020 | 11.2020 | 12.2020 | 01.2021 | 02.2021 | 03.2021 | 04.2021 | 05.2021 |
| Śniadanie | | | | | | | | | | | | |
| II śniadanie | | | | | | | | | | | | |
| Obiad | | | | | | | | | | | | |
| Podwieczorek | | | | | | | | | | | | |
| Kolacja | | | | | | | | | | | | |
| Posiłek nocny | | | | | | | | | | | | |

Odpowiedź:

| Wielkopolskie Centrum Zdrowia Szpitale Dziecięce mieszczące się przy ul. Nowowiejskiego oraz Kryświewicza | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Posiłek: | 06.2020 | 07.2020 | 08.2020 | 09.2020 | 10.2020 | 11.2020 | 12.2020 | 01.2021 | 02.2021 | 03.2021 | 04.2021 | 05.2021 |
| Śniadanie | 3493 | 3126 | 4053 | 3398 | 3816 | 3154 | 3646 | 3354 | 3268 | 2941 | 2680 | 4095 |
| II śniadanie | | | | | | | | | | | | |
| Obiad | 3397 | 2949 | 4032 | 3147 | 3644 | 3030 | 3467 | 3337 | 3356 | 3020 | 2727 | 4200 |
| Podwieczorek | 3397 | 2949 | 4032 | 3147 | 3644 | 3030 | 3467 | 3337 | 3356 | 3020 | 2727 | 4200 |
| Kolacja | 3533 | 3095 | 4059 | 3396 | 3756 | 3168 | 3620 | 3377 | 3267 | 2940 | 2525 | 4122 |
| Posiłek nocny | | | | | | | | | | | | |

| Szpital Św. Rodziny | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Posiłek: | 06.2020 | 07.2020 | 08.2020 | 09.2020 | 10.2020 | 11.2020 | 12.2020 | 01.2021 | 02.2021 | 03.2021 | 04.2021 | 05.2021 |
| Śniadanie | 1637 | 1383 | 1851 | 1653 | 2778 | 2569 | 2268 | 2704 | 2503 | 2252 | 2146 | 1830 |
| II śniadanie | 934 | 965 | 1065 | 994 | 1025 | 937 | 794 | 858 | 608 | 547 | 689 | 820 |
| Obiad | 1901 | 1712 | 2122 | 1976 | 3326 | 3011 | 2682 | 3096 | 2893 | 2603 | 2413 | 2089 |
| Podwieczorek | 990 | 1035 | 1158 | 1098 | 1168 | 1061 | 892 | 926 | 752 | 676 | 752 | 2089 |
| Kolacja | 1718 | 1501 | 1930 | 1782 | 2876 | 2700 | 2446 | 2825 | 2588 | 2329 | 2240 | 1895 |
| Posiłek nocny | | | | | | | | | | | | |

Pytanie nr 198: 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 zamieszkujący mieszkańcy, zobowiązany

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



jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i odpadów komunalnych (w tym opakowania jednorazowe). W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że od dnia 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać 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 199: Prosimy jednoznaczne wskazanie wymaganego sprzętu do realizacji zamówienia w poszczególnych lokalizacjach w szczególności wózki kelnerskie, barmowe, 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 200: Czy Zamawiający zapewnia drobny sprzęt do realizacji zamówienia tj. zastawa, garnki, garnki, chochle, cedzaki itp.?

Odpowiedź: Zamawiający nie zapewnia drobnego sprzętu.

Pytanie nr 201: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt ruchomy zakupiony przez Wykonawcę np. wózki, zastawa zostaje własnością wykonawcy po zakończeniu realizacji zamówienia

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 202: 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 podtrzyma wcześniejszy zapis.

Pytanie nr 203: 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 nie wyraża zgody.



Pytanie nr 204: Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dystrybucję posiłków do pacjentów w systemie bimarowym lub termosowym z podziałem na talerze przed salą pacjenta i podanie pacjentowi celem zachowania jak najlepszej temperatury.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 205: Prosimy o potwierdzenie, że wykonawca nie odpowiada za dystrybucję do łózka pacjenta w WCZD.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 206: Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca nie realizuje w ramach żywienia tzw. kuchni mlecznej.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 207: 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 na wprowadzenie proponowanego zapisu.

Pytanie nr 208: 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 ciepłą

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

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 210: 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 211: 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 212: 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 213: 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 214: 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 215: 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 216: Czy Wykonawca będzie miał do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 217: Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem (UDT) oraz nie zapewnia pracowników do ich obsługi?

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

Pytanie nr 218: 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 obecnie realizuje jest przez Domowy Obiadek Sp. z o. o., z siedzibą w Poznaniu, przy ulicy Kościuszki 57. Poniżej Zamawiający podaje stawki, o które pyta Wykonawca:

| | 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 |



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

ul. Bolesława Kryświcz 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

| 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 219: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za przeglądy techniczno-eksploatacyjne nowego sprzętu będzie odpowiadał Zamawiający w okresie gwarancyjnym i po gwarancyjnym. Prosimy o wskazanie jaki jest czas gwarancji przekazywanego sprzętu.

Odpowiedź: Za przegląd w okresie gwarancyjnym odpowiada Zamawiający, a po wspomnianym okresie odpowiada Wykonawca. Okres gwarancji wynosi 36 miesięcy.

Pytanie nr 220: Jeżeli koszty przeglądów i konserwacji sprzętu ponosi Najemca prosimy o wyszczególnienie kiedy ma się on odbywać.

Odpowiedź: Koszty przeglądów i konserwacji bez kosztów materiałów eksploatacyjnych przez okres gwarancji tj. 36 m-cy ponosi Generalny Wykonawca. Po 36 miesięcznym okresie gwarancyjnym koszty ponosi Najemca zgodnie z DTR (Dokumentacją Techniczno-Ruchową).

Pytanie nr 221: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że cały sprzęt wymieniony w załączniku nr 16 zapewnia Zamawiający ?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 222: 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 223: Czy dobrze rozumiem, że za zmywanie białych oraz zastawy stołowej jest odpowiedzialny wykonawca w każdej lokalizacji?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 224: Czy dobrze rozumiem, że zmywanie białych, zastawy stołowej ze szpitala Jarochońskiego odbywa się na miejscu?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 225: Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakiej sytuacji jadłospis 14-dniowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego.

Szpital św. Józefa
ul. Kryświcz 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



Odpowiedź: Zamawiający informuję, że jadłospis 14-dniowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, w przypadku kiedy nie spełnia wytycznych danej diety zawartej w „Charakterystyce Diet”.

Pytanie nr 226: 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 227: 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: Tak, Zamawiający wyklucza.

Pytanie nr 228: 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 229: 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 230: 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 od 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.

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

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

Pytanie nr 231: Wykonawca prosi o modyfikację pkt 3., Załącznika nr 3 do SWZ, Wykaz i charakterystyka diet, na podstawie IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych



zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 35%, a w przypadku dzieci 1-3 lat węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 35%.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał stosownej modyfikacji.

Pytanie nr 232: Wykonawca prosi o określenie ile posiłków powinny być poszczególne diety.

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 233: Wykonawca prosi o określenie zapotrzebowania energetycznego dla diety rocznej.

Odpowiedź: 1000 kcal.

Pytanie nr 234: Wykonawca prosi o doprecyzowanie jak często w jadłospisie powinna być planowana zupa mleczna? Czy zupa mleczna powinna być planowana również na dietę cukrzycową?

Odpowiedź: Zupa mleczna powinna być zaplanowana minimum 4 razy w jadłospisie. W diecie cukrzycowej nie powinna się znajdować.

Pytanie nr 235: W związku z zapisem paragraf 3 ust. 12 umowy najmu „Najemca powinien doposażyć baro-kawiarnię w: stoliki, krzesła, regały na towar, ladę, lodówkę, kasę fiskalną” prosimy o dopracowanie ilości stolików i krzeseł jakie ma zapewnić Wykonawca.

Odpowiedź: Ilości jakimi zostanie wyposażona baro-kawiarnia są zależne wyłącznie od Najemcy.

Pytanie nr 236: 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 237: 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 czy wykonawca będzie miała możliwość pozostawiania samochodów transportowych na terenie wynajmującego oraz samochodów pracowników, prosimy o podanie zasad 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 informuję, że szczegółowe informacje dotyczące zasad transportu zostaną szczegółowo określone nie później niż na 30 dni przed koniecznością rozpoczęcia świadczenia usług.

Zamawiający, działając na podstawie art. 137 ust.1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.), dokonuje stosownej modyfikacji załączników:

- Załącznik nr 3 do SWZ- Wykaz i Charakterystyka Diet,
- Załącznik nr 2a do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia przygotowanie i dostawa posiłków.

Jednocześnie Zamawiający informuję, że w wyniku ww. zmiany modyfikuje załączniki, które zostają zamieszczone na stronie internetowej oraz otrzymują nazwę: Zmodyfikowany załącznik nr 3 do SWZ_ Wykaz i Charakterystyka Diet oraz Załącznik nr 2a do SWZ_ Opis przedmiotu zamówienia przygotowanie i dostawa posiłków.



**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

Wszystkie zmiany zostały zaznaczone na czerwono. Poprawione załączniki są wiążące dla wszystkich.

Pozostałe zapisy SWZ pozostają bez zmian.

Z poważaniem

Z-ca Dyrektora
ds. Administracyjno-Eksploatacyjnych

mgr inż. Marzena Krzymańska

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

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

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