



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 3 w Rybniku  
44-200 Rybnik, ul. Energetyków 46

[www.szpital.rybnik.pl](http://www.szpital.rybnik.pl) e-mail: [sekretariat@szpital.rybnik.pl](mailto:sekretariat@szpital.rybnik.pl)

Regon 272780323 NIP 642-25-85-351 KRS 0000067701



ISO 9001

ISO 27001

Rybnik, dnia 12.09.2023 r.

TAG-338-PN/58-2023.AR

**Wykonawcy zainteresowani  
udziałem w postępowaniu**

dot. postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.: **usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni**, ogłoszonego w Suplemencie do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej w dniu 11.08.2023 r. pod numerem 2023/S 156-499153

### **INFORMACJA NR 1 (WYJAŚNIENIE I MODYFIKACJA TREŚCI SWZ)**

W związku z otrzymanymi pytaniami odnośnie ww. postępowania, działając na podstawie art. 135 ust 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) Zamawiający przekazuje niniejszym treść otrzymanych zapytań oraz udzielonych odpowiedzi:

#### **Pytanie 1**

Proszę o informację czy Zamawiający przygotowując ww. zamówienie publiczne dokonał analizy potrzeb i wymagań o której mowa w art. 83 ust. 1, 2 i 3 oraz czy Zamawiający przed wszczęciem postępowania przeprowadził wstępne konsultacje rynkowe o których mowa w art.84. Jeżeli Zamawiający podjął działania o których mowa powyżej, zwracam się z prośbą o udostępnienie dokumentacji z przeprowadzonej analizy potrzeb oraz przeprowadzonych wstępnych konsultacji rynkowych. Jednocześnie prosimy o podanie wartości szacunkowej wynagrodzenia wykonawcy, zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

Ponadto na podstawie art. 74 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych wnioskujemy o udostępnienie protokołu z w.w. postępowania.

#### **Odpowiedź 1:**

Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 83 ustawy Prawo zamówień publicznych z 11 września 2019 roku (DZ.U 2022 poz. 1710 ze zm.) (*dalej ustawa Pzp*), sporządził przed wszczęciem postępowania analizę potrzeb i wymagań. Dokument stanowi **załącznik nr 1 do niniejszego pisma**. Zamawiający nie prowadził wstępnych konsultacji rynkowych, o których mowa w art. 84 ustawy Pzp. Zamawiający informuje, że szacowana wartość zamówienia ustalona przed wszczęciem postępowania wynosi 16 398 310,52 zł netto. Protokół postępowania (stan na 12.09.2023r.) stanowi **załącznik nr 2 do niniejszego pisma**.

#### Telefony:

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

Fax: 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

## Pytanie 2

Działając na podstawie art. 10 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 roku o dostępie do informacji publicznej (tekst jednolity Dz.U. 2014 poz. 782) zwracam się z wnioskiem o udostępnienie umowy z obecnym Wykonawcą świadczącym usługi żywienia pacjentów wraz ze wszystkimi załącznikami, aneksami.

### Odpowiedź 2:

Zamawiający przekazuje dokument w załączniku nr 3 do niniejszego pisma.

## Pytanie 3

Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/> ?

### Odpowiedź 3:

Tak, w przypadku wystawienia przez wykonawcę faktury elektronicznej - adres zamawiającego na Platformie Elektronicznego Fakturowania (PEF) to: 6422585351

## Pytanie 4

Zgodnie z zapisami SWZ Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań zgodnie z art. 60 i art. 121 Pzp. Prosimy zatem o usunięcie ze wzoru umowy paragraf 28 ust. 1 dopisku „(uwaga: stosownie do zastrzeżenia zamawiającego zawartego w specyfikacji warunków zamówienia, nie może być powierzone podwykonawcom wykonywanie czynności bezpośrednio związanych z przygotowaniem i dystrybucją”.

### Odpowiedź 4:

Zamawiający dokonuje zmiany we wzorze umowy w następujący sposób:

Jest:

#### § 28

1. Wykonawca oświadcza (wg oferty), że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia:\* .....

*(uwaga: stosownie do zastrzeżenia zamawiającego zawartego w specyfikacji warunków zamówienia, nie może być powierzone podwykonawcom wykonywanie czynności bezpośrednio związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków)*

Powinno być:

#### § 28

1. Wykonawca oświadcza (wg oferty), że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia:\* .....

## Pytanie 5

Zamawiający wymaga, aby kuchnia zastępcza spełniała na dzień składania ofert stosowne wymagania w szczególności posiadała wdrożony system ISO 22000 w zakresie żywienia i cateringu lub równoważne potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP lub inne równoważne potwierdzenie. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający uzna, że kuchnia zastępcza spełnia w/w wymagania, jeśli będzie posiadać aktualny certyfikat HACCP.

---

### Telefony:

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

Fax: 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

### **Odpowiedź 5:**

Zamawiający potwierdza, że aktualny HACCP wypełnia wymagania Zamawiającego w zakresie systemu jakości dotyczącego kuchni zastępczej

### **Pytanie 6**

Zgodnie z instrukcją wypełniania JEDZ na stronie UZP Wykonawca powinien przedstawić w cz. IV informacje wymagane w danej sekcji jedynie w przypadku, gdy Zamawiający określa dane warunki udziału w postępowaniu w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia (specyfikacja). Zamawiający przedstawił wzór formularza JEDZ, w którym wymaga wypełnia pól, które nie korespondują z postawionymi warunkami udziału w postępowaniu.

Przykładowo: Zamawiający wymaga wypełnienia sekcji A: KOMPETENCJE, mimo, że nie postawił żadnego warunku udziału w postępowaniu dot. występowania w obrocie gospodarczym lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej. Podobnie w sekcji C: ZDOLNOŚĆ TECHNICZNA I ZAWODOWA oraz D: SYSTEMY ZAPEWNIANIA JAKOŚCI I NORMY ZARZĄDZANIA ŚRODOWISKOWEGO Zamawiający wymaga uzupełnienia punktów dot. m.in. środków zarządzania środowiskowego, norm zapewniania jakości, itd. mimo, że w nie postawił takich warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej.

W związku z powyższym prosimy o dopuszczenie możliwości wypełnienia przez Wykonawcę jedynie sekcji α Części IV – Ogólne oświadczenie dotyczące wszystkich kryteriów kwalifikacji Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ) bez wypełniania dalszych pól odnoszących się do szczegółowych warunków udziału w postępowaniu (kryteriów kwalifikacji) określonych przez Zamawiającego w SWZ.

Naszą prośbę uzasadniamy także faktem, że zgodnie z art. 126 ust. 1 PZP, przed wyborem najkorzystniejszej oferty Zamawiający i tak wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw wykluczenia.

Ograniczenie zbędnego formalizmu, uproszczenie procedur udzielania zamówienia i ich uelastycznienia, które podnoszono między innymi w Uzasadnieniu do wprowadzenia ustawy z dnia 11 września 2019, pozwoli zarówno wykonawcy jak i Zamawiającemu na prowadzenie niniejszego postępowania w oparciu o zasady ekonomiki postępowania. Pozwoli także uniknąć konieczności dodatkowej weryfikacji na tym etapie postępowania.

### **Odpowiedź 6:**

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ i wymaga złożenia wraz z ofertą oświadczenia własnego wykonawcy w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ). Zamawiający informuje, że w części IV oświadczenia JEDZ uzupełnieniu podlegają wyłącznie te sekcje, które dotyczą warunków udziału w postępowaniu wskazane przez Zamawiającego w Rozdziale VI SWZ, a zatem Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić oświadczenie JEDZ w Części IV, sekcja α oraz sekcja B w pkt. 5, 6, sekcja C w pkt 1b, 6, 7, 10 oraz 12 a także sekcja D – zgodnie z załączonym wzorem formularza JEDZ (załącznik nr 4 do SWZ)

### **Pytanie 7**

Prosimy o zmianę godzin dostarczenia posiłków, w szczególności śniadań, ze względu na znaczną ilość

---

#### Telefony:

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

Fax: 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

dotatków. Propozycja godzin dostaw:

Śniadanie 8:00 -9:30

Obiad 12:00-13:45

Kolacja 17:10-18:30

**Odpowiedź 7:**

Zamawiający nie wyraża zgody na wydłużenie godzin dostarczania posiłków zgodnie z propozycją zawartą w pytaniu nr 7. Zamawiający wyraża zgodę na wydłużenie czasu o 15 min dla każdego posiłku w przypadku znacznego zwiększenia ilości żywionych (powyżej 400 osobodni) tj. w godzinach:

śniadanie 07:45 - 09:00

obiad 11:45 - 13:20

kolacja 16:55 - 18:10

Modyfikuje się tym samym treść załącznika nr 1.B.1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, stanowiący załącznik nr 7 do niniejszego pisma.

**Pytanie 8**

Prosimy o zmianę godzin składania przez wykonawcę zamówień na posiłki. Proponujemy poniższe godziny: Śniadanie do godziny 7:40, Obiad do godziny 10:45, kolacja do godziny 13:45.

**Odpowiedź 8:**

Zamawiający nie wyraża zgody i podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 9**

Prosimy o informację jaka jest wymagana gramatura produktów mlecznych fermentowanych?

**Odpowiedź 9:**

Wymagana gramatura produktów mlecznych fermentowanych typu jogurt naturalny, kefir, maślanka wynosi 150 g na 1 porcję. Modyfikuje się tym samym treść załącznika 1.B.1 Szczegółowego opisu Przedmiotu Zamówienia, stanowiący załącznik nr 7 do niniejszego pisma.

**Pytanie 10**

Czy Zamawiający dopuści powtarzalność warzyw w jadłospisie 7-dniowym? Świeże dodatki znacznie różnią się cenami zależnie od sezonu, brak możliwości powtarzania warzyw w jadłospisie znacząco wpłynie na wysokość wsadu.

**Odpowiedź 10:**

Zamawiający dopuszcza powtarzalność warzyw w jadłospisie 7-dniowym, maksymalnie 2x/7 dni z odstępem co najmniej 2 -dniowym, jednakże dopuszcza się by różne gatunki sałat były codziennie jako dopełnienie wraz z drugim dodatkiem warzywnym np.; sałata masłowa + pomidor, roszponka + ogórek zielony, cykoria + rzodkiewka, rukola + papryka czerwona itp.,

Zamawiający tym samym modyfikuje treść załącznika nr 1.B.2 Opis szczegółowy wymaganych diet., stanowiący załącznik nr 8 do niniejszego pisma.

**Pytanie 11**

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca ma obowiązek zapewnić na czas realizacji usługi:

- zmywarkę tunelową

-wózki transportowe

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

- tace termoizolacyjne
- ciągnik akumulatorowy

oraz wszystkie niezbędne sprzęty do realizacji usługi taki jak piec konwekcyjny, maszynka do mielenia mięsa, obieraczka, szatkownica, krajalnica itp.

**Odpowiedź 11:**

Zamawiający informuje, że zgodnie z treścią § 13 ust. 3 i ust 6 Projektowanych postanowień umowy *Zamawiający przekazuje Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego na czas wykonywania usługi (...) wyposażenie oraz ruchomości stanowiące wyposażenie kuchni wymienione w załączniku Nr 1.B.3. (dalej zwane wyposażeniem) (...). Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do uzupełnienia we własnym zakresie i na własny koszt wyposażenia, jeżeli uzna to za niezbędne dla realizacji przedmiotowej usługi (z zastrzeżeniem, iż wyposażenie to musi być w dobrym stanie technicznym, sanitarnym, posiadać certyfikat CE oraz dopuszczenie do kontaktu z żywnością - czyli takie które umożliwi Wykonawcy prawidłową realizację umowy), które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać."*

Wskazać należy że wyposażenia takie jak maszynka do mielenia mięsa, obieraczka, szatkownica, krajalnica nie znajdują się w przedmiotowym wykazie, zatem jeżeli Wykonawca uzna, że są mu potrzebne winien je zakupić. Piece konwekcyjne znajdują się w wykazie, zatem są wystarczające na potrzeby zabezpieczenia potrzeb Szpitala, nie mniej jednak jeżeli Wykonawca uzna, że są one dla niego niewystarczające – winien we własnym zakresie odpowiednio doposażyć kuchnię w dodatkowe urządzenia zgodnie z par. 13 ust. 9 i 10: *Wykonawca na czas realizacji umowy jest zobowiązany do doposażenia w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji umowy w tace termoizolacyjne, wózki transportowe kompatybilne z przedmiotowymi tacami termoizolacyjnymi, jak i zobowiązany jest do doposażenia w ciągnik akumulatorowy niezbędny do transportowania wózków z tacami, tunelami komunikacyjnymi Zamawiającego (...) Wykonawca na czas realizacji umowy jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt do zabezpieczenia procesu technologicznego mycia tac i naczyń poprzez doposażenie w zmywarkę tunelową(...)*

**Pytanie 12**

Prosimy o szczegółowe podanie preferowanych warzyw z uwzględnieniem diet łatwostrawnych. Aktualnie w naszym jadłospisie dla diet łatwostrawnych przewidziane dodatki do śniadania spośród warzyw to: sałata zielona, pomidor bez skóry.

**Odpowiedź 12:**

Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie, pozostawiając w gestii Wykonawcy dobór produktów, z zastrzeżeniem, iż powtarzalność warzyw w jadłospisie 7-dniowym, maksymalnie 2x/7 dni z odstępem co najmniej 2 -dniowym.

Zamawiający informuje, iż wykaz warzyw i owoców zalecanych w diecie łatwo strawnej określają wytyczne zawarte w publikacjach: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof.dr.hab.n.med. Mirosława Jarosza (tab.nr 3 Produkty i potrawy dozwolone i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej; str.109) oraz „Dietetyka, Żywienie zdrowego i chorego człowieka” autorstwa Heleny Ciborowskiej (rozdział Klasyfikacja i charakterystyka diet – dieta łatwo strawna).

Zamawiający modyfikuje treść załącznika 1.B.2 Opis szczegółowy wymaganych diet, stanowiący załącznik nr 8 do niniejszego pisma.

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

**Pytanie 13**

Czy Zamawiający dopuści możliwość powtarzalności owoców w okresie 14 dni? Świeże dodatki znacznie różnią się cenami zależnie od sezonu, brak możliwości powtarzania owoców w jadłospisie znacząco wpłynie na wysokość wsadu.

**Odpowiedź 13:**

Zamawiający dopuszcza powtarzalność owoców 2x/7 dni z odstępem co najmniej 2 -dniowym, tj.4x/14dni, modyfikując jednocześnie treść załącznika 1.B.2 Opis szczegółowy wymaganych diet.

**Pytanie 14**

Prosimy o szczegółowe podanie preferowanych owoców z uwzględnieniem diet łatwostrawnych.

**Odpowiedź 14:**

Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie, pozostawiając w gestii Wykonawcy dobór produktów, z zastrzeżeniem iż powtarzalność owoców w jadłospisie 7-dniowym, maksymalnie 2x/7 dni z odstępem co najmniej 2 -dniowym.

Zamawiający informuje iż wykaz warzyw i owoców zalecanych w diecie łatwo strawnej określają wytyczne zawarte w publikacjach: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof.dr.hab.n.med. Mirosława Jarosza (tab.nr 3 Produkty i potrawy dozwolone i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej; str.109) oraz „Dietetyka, Żywienie zdrowego i chorego człowieka” autorstwa Heleny Ciborowskiej (rozdział Klasyfikacja i charakterystyka diet – dieta łatwo strawna).

Zamawiający modyfikuje treść załącznika 1.B.2 Opis szczegółowy wymaganych diet, stanowiący załącznik nr 8 do niniejszego pisma.

**Pytanie 15**

W ramach II śniadania, czy owoce mogą zostać podane w formie musów owocowych?

**Odpowiedź 15:**

Zamawiający wyraża zgodę zwłaszcza dla diet łatwostrawnych gdzie niejednokrotnie forma podania wpływa na łatwostawność produktu, dodatkowo urozmaica dany jadłospis; natomiast zastrzega sobie by powtarzalność musów owocowych wynosiła max. 2x/7 dni z odstępem co najmniej 2 -dniowym. Należy również zwrócić uwagę na technologię ich przygotowania by nie straciły swoich walorów estetycznych i wartości odżywczych np. jabłka lub banany przygotowane dzień wcześniej tracą swój kolor – ciemniejąc, przy wysokich temperaturach (zwłaszcza latem) owoce przygotowane w tej formie lub wcześniej mogą ulec zepsuciu.

Zamawiający modyfikuje treść załącznika 1.B.2 Opis szczegółowy wymaganych diet, stanowiący załącznik nr 8 do niniejszego pisma.

**Pytanie 16**

Czy jest możliwość podania ryb 4x w jadłospisie 14 dniowym w następujący sposób:

1xRyba smażona (dieta podstawowa ) ryba gotowana (dieta łatwostrawna)

3x ryba podana w formie pasty jako dodatek do śniadania lub kolacji.

**Odpowiedź 16:**

Zamawiający podtrzymuje zapis w Szczegółowym opisie wymaganych diet (zał.1.B.2), gdzie ryba występuje 2x/14 dni w posiłku obiadowym.

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

**Pytanie 17**

Czy jest możliwość podania kawy z mlekiem 4x na 14 dni zamiast kakao?

**Odpowiedź 17:**

Zamawiający pozostaje przy wytycznych opisanych w Szczegółowym opisie wymaganych diet (zał.1.B.2) i nie wyraża zgody na tę propozycję.

**Pytanie18**

Jaka jest przewidziana forma podania produktów mlecznych, a w szczególności mleka dla pacjentów?

**Odpowiedź 18:**

Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie, pozostawiając w gestii Wykonawcy dobór produktów, z zastrzeżeniem, iż powtarzalność produktów mlecznych w jadłospisie 7-dniowym, maksymalnie 2x/7 dni z odstępem co najmniej 2 -dniowym.

Zamawiający modyfikuje treść załącznika 1.B.2 Opis szczegółowy wymaganych diet, stanowiący załącznik nr 8 do niniejszego pisma.

**Pytanie 19**

Prosimy o wyszczególnienie preferowanych dodatków dla diet bogatobiałkowych.

**Odpowiedź 19:**

Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie, pozostawiając w gestii Wykonawcy dobór produktów, służąc pomocą w ich doborze po przedstawieniu jadłospisów przez Wykonawcę. Narzucenie konkretnych produktów ze strony Zamawiającego mogłoby spowodować w mniemaniu Wykonawcy znaczący wzrost kosztów wsadu.

**Pytanie 20**

Czy w ramach porcji mięsa II gatunku przetworzonego może znajdować się np. pulpet gotowany, półmięśny w sosie pomidorowym lub kotlet półmięśny?

**Odpowiedź 20:**

Zamawiający dopuszcza w ramach porcji mięsa II gat. potrawy typu pulpet/kotlet półmięśny zastrzegając iż zawartość mięsa w w/w potrawach będzie stanowiła co najmniej 70 % gramażu w/w potrawy, modyfikując tym samym treść załącznika 1.B.1 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia , stanowiący załącznik nr 7 do niniejszego pisma.

**Pytanie 21**

Czy w ramach I gatunku mięsa może znajdować się w jadłospisie 2x/14 dni kurczak duszony/ gotowany?

**Odpowiedź 21:**

Zamawiający dopuszcza taką propozycję w ramach sezonowości jadłospisu 14-dniowego, z zastrzeżeniem max. w dwóch sezonach.

**Pytanie 22**

Czy w ramach I gatunku mięsa może znajdować się w jadłospisie roladka ze schabu dla diet podstawowych i łatwostrawnych?

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

**Odpowiedź 22:**

Zamawiający dopuszcza taką propozycję w ramach sezonowości jadłospisu 14-dniowego, z zastrzeżeniem max. w dwóch sezonach.

**Pytanie 23**

Czy w ramach dania wegetariańskiego może znajdować się potrawa typu kasza pęczak z fasolą?

**Odpowiedź 23:**

Zamawiający wyraża zgodę, jednocześnie informując, że w ramach posiłku obiadowego w jego skład również wchodzi porcja surówki lub warzyw gotowanych.

**Pytanie 24**

Czy jest możliwość podania pieczywa półcukierniczego typu bułka maślana, rogal 1x 14 dni?

**Odpowiedź 24:**

Zamawiający podtrzymuje zapis z umowy w Szczegółowym opisie wymaganych diet (zał.1.B.2). Zamawiający informuje, że w Szczegółowym opisie wymaganych diet jest mowa o powtarzalności posiłku typu: śniadanie i kolacja co 7 dni natomiast posiłku obiadowego co 14 dni, a co za tym idzie pieczywo półcukiernicze występuje 1x/7 dni a tym samym 2x/14 dni.

**Pytanie 25**

Jak często w ciągu 14 dni mają być podane do obiadu ryż, kasza oraz ziemniaki?

**Odpowiedź 25:**

Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie, pozostawiając w gestii Wykonawcy dobór produktów, z zastrzeżeniem, iż w trakcie realizacji 14-dniowego jadłospisu produkty te wystąpią.

Wykonawca zastrzega sobie również zmianę ilości w/w produktów po zapoznaniu się z jadłospisem Wykonawcy.

**Pytanie 26**

Prosimy o wyszczególnienie preferowanych dodatków owocowych i warzywnych dla dzieci 1-3 roku życia.

**Odpowiedź 26:**

Zamawiający informuje, że w żywieniu dzieci 1-3 r.ż. ma zastosowanie dieta łatwostrawna, tym samym dodatki w postaci owoców i warzyw powinny spełniać zalecenia diety łatwostrawnej.

**Pytanie 27**

Czy Zamawiający zaakceptuje podanie marmolady w sposób wyporcjowany, niezamknięty?

**Odpowiedź 27:**

Zamawiający wymaga podania dżemów, miódów itp. w formie jednorazowej, zamkniętej, podtrzymując tym samym zapisy SWZ. (zał.1.B.2).

**Pytanie 28**

Prosimy o wyszczególnienie preferowanych surówek lub warzyw do obiadu dla diet łatwostrawnych.

**Odpowiedź 28:**

Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie, pozostawiając w gestii Wykonawcy dobór produktów z

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---



zastrzeżeniem, iż powtarzalność surówek lub warzyw gotowanych w posiłku obiadowym w ilości 2x/14dni, z odstępem co najmniej 4 -dniowym.

Zamawiający informuje, iż wykaz warzyw i owoców zalecanych w diecie łatwo strawnej określają wytyczne zawarte w publikacjach: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof.dr.hab.n.med. Mirosława Jarosza (tab.nr 3 Produkty i potrawy dozwolone i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej; str.109) oraz „Dietetyka, Żywienie zdrowego i chorego człowieka” autorstwa Heleny Ciborowskiej (rozdział Klasyfikacja i charakterystyka diet – dieta łatwo strawna).

Zamawiający jednocześnie służy doradztwem w ich doborze po przedstawieniu jadłospisów przez Wykonawcę.

Zamawiający modyfikuje treść załącznika 1.B.2 Opis szczegółowy wymaganych diet, stanowiący załącznik nr 8 do niniejszego pisma.

### **Pytanie 29**

Prosimy o informację czy w czasie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych mają być serwowane tradycyjne świąteczne potrawy ? Czy według założonego 14 dniowego jadłospisu?

#### **Odpowiedź 29:**

Zamawiający informuje, że w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy należy wzbogacić jadłospis o tradycyjne świąteczne potrawy z zachowaniem zasad żywienia w danej diecie. Jednocześnie zastrzega sobie prawo do weryfikacji jadłospisu na min.2 tyg. przed okresem świątecznym. Inne dni świąteczne w ciągu roku jak np.: Boże Ciało, Nowy Rok (święta ruchome) będą na bieżąco modyfikacją/przesunięciem w ramach jadłospisu 14-dniowego.Wobec powyższego modyfikuje tym samym treść załącznika nr 1.B.1 Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia, stanowiący załącznik nr 7 do niniejszego pisma.

### **Pytanie 30**

Prosimy o podanie aktualnej stawki osobodnia po waloryzacjach.

#### **Odpowiedź 30:**

Zamawiający informuje, że aktualna stawka osobodnia po waloryzacjach wynosi 38,90 zł. netto + VAT 8% (za śniadanie, obiad, kolacja)

### **Pytanie 31**

Prosimy o opublikowanie informacji, że obecny wykonawca nie planuje przekazać żadnego z 39 pracowników realizujących obecnie usługę.

#### **Odpowiedź 31:**

Zamawiający nie przewiduje przekazania w ramach art. 23<sup>1</sup> KP. Informuje, że pozostaje poza sporem związanym z przejściem pracowników. Nie mniej jednak z uwagi na prośbę, Zamawiający publikuje oświadczenie Wykonawcy realizującego obecnie usługę gastronomiczną w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni dla Zamawiającego w tym zakresie. Oświadczenie stanowi załącznik nr 16 do niniejszego pisma.

### **Pytanie 32**

Jaka była wysokość kosztów za media w okresie styczeń-czerwiec 2023 z podziałem na poszczególne miesiące?

---

#### **Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

**Odpowiedź 32:**

Zamawiający informuje, że wysokość kosztów za media w okresie styczeń-czerwiec 2023 z podziałem na poszczególne miesiące kształtowała się zgodnie z załącznikiem nr 4 do niniejszego pisma.

**Pytanie 33**

Proszę o potwierdzenie, że w przypadku wzrostu kosztów za media o więcej niż 10% Zamawiający zagwarantuje waloryzację.

**Odpowiedź 33:**

Zamawiający informuje, że waloryzacja w zakresie wzrostu kosztów za media odbędzie się zgodnie z treścią projektowanych postanowień umowy.

**Pytanie 34**

Prosimy o informację czy Zamawiający regularnie dokonywał płatności faktur w ciągu ostatnich 12 m-cy? Pytanie jest bezpośrednio związane z przedmiotem zamówienia ponieważ wszelkie opóźnienia w płatnościach generują koszty obsługi kredytów na realizację, które należy wliczyć w kalkulację usługi.

**Odpowiedź 34:**

Zamawiający informuje, że regularnie dokonywał płatności faktur w ciągu ostatnich 12 m-cy, na podstawie ugody z dostawcą.

**Pytanie 35**

Prosimy o zmianę strony odpowiedzialnej za bieżący serwis i konserwację wind na Zamawiającego. W przypadku większych napraw Wykonawca i Zamawiający wspólnie ustalą zakres prac. W przypadku kiedy to jedynym odpowiedzialnym będzie Wykonawca, w koszty stawki za żywienie wliczone zostaną potencjalne koszty napraw i modernizacji.

**Odpowiedź 35**

Bieżący serwis i konserwacja wind należy do Wykonawcy. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie infrastruktury dźwigowej na obiekcie. Zatem Zamawiający nie zmienia strony odpowiedzialnej za bieżący serwis i konserwację wind na Zamawiającego.

**Pytanie 36**

Prosimy o podanie kosztów poszczególnych mediów (osobno zimna woda z kanalizacją, ciepła woda użytkowa z kanalizacją, centralne ogrzewanie, energia elektryczna, wysoki parametr) osobno dla każdego miesiąca z okresu styczeń-czerwiec.

**Odpowiedź 36**

Zamawiający informuje, że koszt poszczególnych mediów (osobno zimna woda z kanalizacją, ciepła woda użytkowa z kanalizacją, centralne ogrzewanie, energia elektryczna, wysoki parametr) osobno dla każdego miesiąca z okresu styczeń-czerwiec przedstawiono w załączniku nr 4 do niniejszego pisma.

**Pytanie 37**

Prosimy o udostępnienie dokładnych informacji na temat aktualnego stanu technicznego kuchni, czy wymaga jakiś remontów, modernizacji?

**Odpowiedź 37**

Pomieszczenia kuchni w obecnym stanie są przystosowane do produkcji i dystrybucji żywności. Stan techniczny budynku jest zadowalający, jednak specyfika pracy poszczególnych Firm jest odmienna, dlatego każdy Wykonawca powinien dostosować pomieszczenia dla swoich indywidualnych potrzeb zgodnie z prowadzoną przez siebie technologią i organizacją prac. Zamawiający w załączniku nr 12 do niniejszego

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

pisma przedkłada protokół nr 1/2019 z okresowej kontroli oceny stanu technicznego, elementów instalacji i budynku, przydatności do użytkowania, estetyki obiektu oraz jego otoczenie.

#### **Pytanie 38**

Prosimy o podanie wszystkich kosztów dotyczących wind - kosztów UDT, utrzymania i serwisu wind i innych ewentualnych opłat, czy kosztów związanych z planem modernizacji.

#### **Odpowiedź 38**

Zamawiający informuje, że odbioru przez UDT dokonuje się raz w roku, obecnie to kwota średnio 585,00 zł netto za jeden odbiór. Pozostałe koszty związane z przeglądami i bieżącym serwisem są zawierane ze specjalistycznymi firmami indywidualnie przez Wykonawcę.

#### **Pytanie 39**

Z uwagi na zły stan techniczny okien w budynku kuchni, prosimy o informację kiedy Zamawiający planuje wymienić stolarkę okienną? Brak wymiany powoduje m.in. zwiększenie kosztów ogrzewania pomieszczeń kuchni.

#### **Odpowiedź 39**

Obecnie Zamawiający nie posiada środków na wymianę stolarki okiennej jak i drzwiowej zewnętrznej, koszty ogrzewania są naliczane ryczałtowo dla wszystkich pomieszczeń szpitalnych w tej samej kwocie, brak wymiany okien nie wpłynie na zwiększenie kosztów ogrzewania.

#### **Pytanie 40**

W związku z bardzo złym stanem technicznym dachu kuchni głównej, częstym zalaniem w wielu miejscach sufitu kuchni co powoduje znacznie koszty bieżących napraw, kiedy Zamawiający planuje modernizację dachu?

#### **Odpowiedź 40**

Zamawiający informuje, że jest w trakcie pozyskiwania środków na modernizację dachu.

#### **Pytanie 41**

W związku z częstymi zalaniem podczas deszczu dźwigów szybowych czy Zamawiający planuje wykonać modernizację, która zapobiegnie kolejnemu zalaniu?

#### **Odpowiedź 41**

Zamawiający informuje, że jest w trakcie pozyskiwania środków na modernizację, udrażnianie i czyszczenie instalacji deszczowej w celu zapobieżenia zalewania poziomu -2 i szybów wind.

#### **Pytanie 42**

W związku z obowiązkiem opisanym z swz - wymiany szaf transportowych do tac, prosimy o informację czy Zamawiający planuje modernizację powierzchni podłogi, jeśli Zamawiający nie dokona modernizacji nowe wózki będą regularnie ulegać uszkodzeniu co znacznie skróci ich termin przydatności i zwiększy koszty ich serwisu i napraw.

#### **Odpowiedź 42**

Zamawiający informuje, że jest w trakcie modernizacji i napraw ubytków posadzki w obiektach Szpitala. Naprawy wykonywane są sukcesywnie w ramach posiadanych środków.

#### **Pytanie 43**

Prosimy o podanie kosztów przeglądu lub potwierdzenie czy Wykonawca szacuje właściwy poziom kosztów:

-budowlanego corocznego (ok.3500zł/rok)

-instalacji elektrycznej planowanej na przyszły rok (ok.3500zł/rok)

-instalacji odgromowej (ok. 8000 zł; 1x na 5 lat)

---

#### **Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

- wentylacyjnego (ok.2000 zł/rok)
- kominowego (ok. 1000zł/rok)

**Odpowiedź 43**

Zgodnie z obecną wiedzą Zamawiającego oraz obowiązującymi stawkami Wykonawca przyjął właściwy poziom kosztów za wyjątkiem pozycji 2 tj. instalacji elektrycznej na przyszły rok ( ok. 5.000,00 zł/rok)

**Pytanie 44**

Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie dwóch jadłospisów 14-dniowych na każdy sezon? Umożliwi to większe urozmaicenie jadłospisu.

**Odpowiedź 44:**

Zamawiający podtrzymuje zapis w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (zał.1.B1)

**Pytanie 45**

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet нефизjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

**Odpowiedź 45:**

Zamawiający wnosi o przedstawienie jadłospisu dla diet: podstawowej, bogatobiałkowej, lekkostrawnej i cukrzycowej, modyfikując tym samym załącznik nr 1.B.1 Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia., stanowiący załącznik nr 7 do niniejszego pisma.

**Pytanie 46**

Ze względu na ogólny dostęp do jadłospisów wywieszonych na oddziałach szpitalnych wykonawca prosi o udostępnienie aktualnego obowiązującego jadłospisu.

**Odpowiedź 46:**

Zamawiający w załączeniu nr 5 do niniejszego pisma udostępnia aktualnie obowiązujący jadłospis.

**Pytanie 47**

Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

**Odpowiedź 47:**

Zamawiający nie wymaga podawania osobno porcji warzyw z zastrzeżeniem, iż zgodna wagowo porcja warzyw znajdzie się w serwowanym daniu.

**Pytanie 48**

Czy Zamawiający wymaga planowana zupy mlecznej dla diet: z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów?

**Odpowiedź 48:**

Zamawiający wyklucza podawanie zup mlecznych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

**Pytanie 49**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

**Odpowiedź 49:**

Zamawiający zezwala na wykorzystanie tego typu półproduktów z zastrzeżeniem, że trafią one do pacjenta w formie ugotowanej.

**Pytanie 50**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywności w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

**Odpowiedź 50:**

Zamawiający nie wyraża zgody na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego, z uwagi na fakt, iż przygotowuje się obecnie do wprowadzenia elektronicznego systemu zamawiania diet przez poszczególne komórki organizacyjne poprzez posiadany system Optimed NXT.

**Pytanie 51**

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

**Odpowiedź 51:**

Zamawiający nie dopuszcza odchyłeń od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej. Zamawiający podaje wymagane wartości w przedziałach min.-max .

**Pytanie 52**

Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności i Żywności? Wykonawca w opisie przedmiotu zamówienia zawarł informację, że w diecie podstawowej nie zaleca się podawania produktów wzdymających. Natomiast w „wyróżnikach dla arkusza oceny 14-dniowych jadłospisów, wymaga podaży roślin strączkowych suchych. Prosimy o wykreślenie z opisu diety podstawowej określenia potraw wzdymających.

**Odpowiedź 52:**

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ oraz informuje, że w opisie przedmiotu zamówienia wskazano jedynie na ograniczenia potraw ciężkostrawnych, wzdymających i smażonych.

**Pytanie 53**

Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej, płynnej wzmocnionej oraz do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

**Odpowiedź 53:**

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ i nie wyraża zgody na wykreślenie z listy diet płynnej, płynnej wzmocnionej.

**Pytanie 54**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie masła extra min 10g (82% tłuszczu mlecznego) w formie wyporcjowanej, bez konieczności wykorzystywania produktu w opakowaniach jednostkowych? Takie rozwiązanie pozwoli na zmniejszenie kosztu usługi.

**Odpowiedź 54:**

Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie masła extra min 10g (82% tłuszczu mlecznego) w formie wyporcjowanej, bez konieczności wykorzystywania produktu w opakowaniach jednostkowych, podtrzymując zapis w Szczegółowym opisie wymaganych diet (zał.1.B.2).

**Pytanie 55**

Czy Wykonawca dobrze rozumie że w każdym jadłospisie 14 dniowym ma planować 2x pieczywo półcukiernicze + pieczywo żytnie oraz 2x bułkę kajzerkę + pieczywo żytnie, a w pozostałe dni pieczywo mieszane + pieczywo żytnie. Oraz prosimy o wskazanie diet jakich dotyczy wspomniany zapis.

**Odpowiedź 55:**

Zamawiający wymaga aby w każdym jadłospisie 14 dniowym planować 2x pieczywo półcukiernicze + pieczywo żytnie, 2x bułkę kajzerkę + pieczywo żytnie, a pozostałe dni pieczywo mieszane + pieczywo żytnie. Zapis dotyczy diet których charakterystyka pozwala na spożywanie tego rodzaju pieczywa.

**Pytanie 56**

Zamawiający wymaga zróżnicowanego planowania dodatków do śniadań i kolacji o łącznej wadze 60g. Czy wykonawca spełni zapis planując np.: wędlina 35g+ ½ jajka; wędlina 35g+ dżem 25g; wędlina 35g+ ser topiony 25g?

**Odpowiedź 56**

Tak, Wykonawca spełnia w ten sposób wymagania Zamawiającego.

**Pytanie 57**

Zamawiający wymaga planowania napoi gorących typu herbaty, kawa zbożowa (2x/14 dni), kakao (2x/14dni) to wychodzi 6x/14 dni napój gorący co wykonawca na planować w pozostałe dni? Prosimy o doprecyzowanie.

**Odpowiedź 57**

Zamawiający wymaga aby 2x/14 dni była serwowana kawa zbożowa, 2x/14dni było serwowane kakao a do pozostałych posiłków była serwowana herbata.

**Pytanie 58**

Zamawiający zezwala na powtarzalność jadłospisu co 7 dni dla zestawów śniadań i kolacji. Czy wykonawca dobrze rozumie, że zestawy mają się nie powtarzać osobno dla śniadań i osobno dla kolacji w okresie 7 dni?

**Odpowiedź 58**

Zamawiający informuje, że zestawy nie mogą się powtarzać w okresie 7 dni osobno dla śniadań i osobno dla kolacji.

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

**Pytanie 59**

Zamawiający zezwala na powtarzalność jadłospisu co 7 dni dla zestawów śniadań i kolacji. Prosimy o wykreślenie zapisu ze względu na trudność w realizacji szczególnie w dietach łatwostrawnych i jej modyfikacjach.

**Odpowiedź 59**

Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie zapisu.

**Pytanie 60**

Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile powinien planować mięs II gatunku przetworzenia np. kotlet mielony, klopsik, zrazik?

**Odpowiedź 60**

Zgodnie ze Szczegółowym opisem wymaganych diet (zał. 1.B.2.) w którym mowa jest o tym że mięso II gatunku typu kotlet mielony, pulpet itp. ma być podawane 4x 14 dni.

**Pytanie 61**

Prosimy o doprecyzowanie że wymagania zawarte w wyróżnikach dla arkusza oceny 14-dniowych jadłospisów dotyczą diety podstawowej.

**Odpowiedź 61**

Zamawiający informuje, że wymagania zawarte w wyróżnikach dla arkusza oceny 14-dniowych jadłospisów dotyczą wszystkich diet których charakterystyka pozwala na spełnienie danych warunków.

**Pytanie 62**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że 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, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**Odpowiedź 62:**

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ jednocześnie wskazując, iż łączna wysokość kar umownych naliczonych wobec Wykonawcy w okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć 25 % całkowitego wynagrodzenia brutto. Tym samym zachowana zostaje istota kary umownej tj. jej charakter odszkodowawczy i kompensacyjny.

**Pytanie 63**

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. kwarantanna, 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 kwarantannie, zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

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 63**

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ i nie wyraża zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie.

**Pytanie 64**

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?

**Odpowiedź 64**

Zamawiający informuje, że w załączniku nr 1.B.1 podał minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCAP.

**Pytanie 65**

Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki za osobodzień żywienia pacjenta – dieta ogólna, dieta specjalistyczna, żywienia niemowląt

**Odpowiedź 65**

Zamawiający informuje, że w zakres usługi stanowiącej przedmiot zamówienia nie wchodzi żywienie niemowląt. Ponadto zamawiający informuje, że stosowana jest jedna stawka dla wszystkich rodzajów diet – zarówno podstawowej jak i innych. Stawkę za osobodzień żywienia pacjenta podano w odpowiedzi na pytanie nr 30 powyżej.

**Pytanie 66**

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

**Odpowiedź 66**

Zamawiający informuje, że nie planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej.

**Pytanie 67**

Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

**Odpowiedź 67**

Zamawiający informuje, że szacowana wartość zamówienia ustalona przed wszczęciem postępowania wynosi 16 398 310,52 zł netto.

**Pytanie 68**

Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy. W celu umożliwienia

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---



skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

-W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

-Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

-Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

-Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

#### **Odpowiedź 68**

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ

#### **Pytanie 69**

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

#### **Odpowiedź 69**

Zamawiający nie przewiduje dodatkowych kosztów dla Wykonawcy, ewentualne dodatkowe koszty mogą wynikać ze zmiany w sposobie użytkowania lub przystosowania poszczególnych pomieszczeń do potrzeb indywidualnych Wykonawcy. Zgodnie z § 19 ust 1 Projektowanych postanowień umowy: *Dokonanie prac adaptacyjnych lub zmian techniczno-organizacyjnych wymaga uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego*

#### **Pytanie 70**

Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

#### **Odpowiedź 70**

Zmawiający naliczy kary umowne zgodnie z treścią projektowych postanowień umowy.

#### **Pytanie 71**

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 71**

Zamawiający informuje, że zgodnie z przepisami kodeksu cywilnego Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia, na które nie ma wpływu.

#### **Pytanie 72**

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

#### **Odpowiedź 72**

Zamawiający przewiduje rozpoczęcie realizacji usługi zgodnie z zapisami w Rozdziale V SWZ tj. od dnia zawarcia umowy.

#### **Pytanie 73**

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapis: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich

---

#### Telefony:

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

Fax: 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

#### **Odpowiedź 73**

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie w do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3-miesięcznym wypowiedzeniem.

#### **Pytanie 74**

W związku z faktem, iż na etapie składania ofert nie jest znane minimalne wynagrodzenie za pracę i minimalna stawka godzinowa jaka będzie obowiązywała od 01.01.2024 r. oraz w związku z faktem, iż celem Zamawiającego jest prowadzenia postępowania w takim sposób aby każdy Wykonawca składający ofertę w postępowaniu, kierował się identycznymi zasadami,

Prosimy Zamawiającego o informację, czy Wykonawca ma uwzględnić w cenie oferty kwotę minimalnego wynagrodzenia obowiązującego w dniu składania ofert, jeżeli tak wnosimy jednocześnie o potwierdzenie, że Zamawiający zwaloryzuje Wykonawcy wynagrodzenie w ten sposób, że podniesie Wykonawcy wynagrodzenie z tytułu różnicy kosztów zatrudnienia między stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującą w dniu składania ofert a stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującego od dnia 01.01.2024 roku.

#### **Odpowiedź 74**

Zamawiający informuje, że ofertę należy wypełnić zgodnie z SWZ. Co do waloryzacji odpowiednie zapisy znajdują się w umowie.

#### **Pytanie 75**

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadanie obiady, podwieczorek, kolacje, w przedziale na poszczególne oddziały, za okres kwiecień 2022 -marzec 2023z rozbiciem na poszczególne oddziały.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	I 2023	II 2023	III 2023	razem
Śniadanie													
II Śniadanie													
Obiad													
Podwieczorek													
Kolacja													

#### **Odpowiedź 75**

Zamawiający w załączniku nr 14 do niniejszego pisma podaje liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, obiady, kolacje, za okres kwiecień 2022 -marzec 2023 z rozbiciem na poszczególne oddziały.

Zamawiający nie prowadził rejestru w zakresie II śniadania i podwieczorku.

#### **Pytanie 76**

Jaki jest planowany czas rozpoczęcia usługi?

#### **Odpowiedź 76**

Zgodnie z udzieloną odpowiedzią na pytanie 72 powyżej.

#### Telefony:

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

Fax: 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

### **Pytanie 77**

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

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
  - b) Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagrodzenia 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 30.06.2023r.
  - f) Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 30 06.2023 r
  - g) Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia
  - h) Prosimy o udostępnienie kopii obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,
  - i) Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
  - j) Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.
- Zaznaczamy iż w związku z obowiązkiem przyjęcia przez nowego wykonawcę części zakładu pracy, jaką stanowi kuchnia szpitalna w ramach nowego postępowania powinno nastąpić przejęcie na podstawie art. 23` KP przez nowego Pracodawcę. Czy wobec tego wszyscy pracownicy aktualnie zatrudniani przez obecnego wykonawcę ( bez względu na czas trwania umowy ) do realizacji zadań wynikających z zapisów aktualnie obowiązującej umowy na świadczenie usługi żywienia mają zostać przekazani na podstawie art. 23` KP. Mając na uwadze fakt, iż Zamawiający jest zobowiązany do zachowania najwyższej staranności w zakresie opisu przedmiotu zamówienia oraz kosztów związanych z prawidłową kalkulacją ceny za usługę, prosimy o przekazanie tej informacji wszystkim zainteresowanym oferentom. Prosimy o jednoznaczne wskanie czy są jacykolwiek pracownicy do przejęcia?

### **Odpowiedź 77**

Zamawiający informuje, że nie przewiduje przejęcia pracowników w trybie art. 23<sup>1</sup> kp

### **Pytanie 78**

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 78**

Zgodnie z zapisem par.13 ust. 6 projektowych postanowień umowy Wykonawca zabiera wyposażenie, które uzupełnił w trakcie trwania umowy. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie zapisu wskazanego w pytaniu nr 78.

### **Pytanie 79**

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

---

#### **Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

## **Odpowiedź 79**

Zamawiający wskazał w załączniku Nr 1.B.3. wyposażenie oraz ruchomości stanowiące wyposażenie kuchni, które zostanie na czas realizacji usługi przekazane Wykonawcy do wykorzystania. Wskazał również, że Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do uzupełnienia we własnym zakresie i na własny koszt wyposażenia, jeżeli uzna to za niezbędne dla prawidłowej realizacji usługi, które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać na swój koszt.

Zamawiający zwraca uwagę ze dostarczone szafy do transportu posiłków - muszą być kompatybilne z dostarczonymi tacami termoizolacyjnymi oraz posiadać zaczepy z tyłu szafy i dyszle z przodu niezbędne do podpięcia wciągnik akumulatorowy celem przetransportowania ich z kuchni centralnej na poszczególne komórki organizacyjne Zamawiającego. Zamawiający wskazuje jednocześnie, że wymiary wind do transportu posiłków kształtują się następująco: Prześwit w świetle drzwi windy to 100 cm, długość (głębokość) windy to około 220cm oraz wysokość około 180 cm.

Celem zabezpieczenia procesu technologicznego mycia tac i naczyń Wykonawca zobowiązany jest doposażyć kuchnię centralną w zmywarkę tunelową, (taśmowa) wykonaną ze stali nierdzewnej. Zamawiający informuje, że obecnie taka zmywarka jest zlokalizowana w pomieszczeniu na poziomie -1 Obiektu Kuchni w pomieszczeniu 01.19a Dla zobrazowania obiektu Kuchni centralnej Zamawiający udostępnia rzuty z przedmiotowej lokalizacji stanowiące załączniku nr 13 do niniejszego pisma.

Zamawiający przy analizie określił wyposażenie które w jego ocenie musiałyby nabyć celem realizacji usługi gastronomicznej z zasobów własnych, w ujęciu długofalowym. Zestawienie wyposażenie określone w załączniku nr 1.B.3 – dodatkowo nie zawiera poniższych elementów tj.

Krajalnica do sera, wędlin

Patelnia elektryczna,

Blender/mikser

Termosy z kranikami 10l – w ilości 30 szt.

Termosy z kranikami 6 l – w ilości 20 sz.

Obieraczki do warzyw

Krajalnica do warzyw z wyposażeniem

Wilka do mięsa z wyposażeniem

Zmywarki kapturowej

Zgrzewarka do pojemników

Nacinarka do kotletów

Regały jezdne kompatybilne z tacami termoizolacyjnych które Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na czas realizacji usługi.

Urządzenie przeznaczone do mielenia, siekania i rozdrabniania.

Wyposażenia biurowego w postaci komputerów i druki dla personelu Wykonawcy

Sprzętu niezbędnego dla utrzymania czystości w obiekcie kuchni w tym środków czystości i środków dezynfekcyjnych.

Nie mniej jednak to Wykonawca winien uznać jakie dodatkowe wyposażenie (biorąc pod uwagę wyposażenie określone w załączniku nr 1.B.3 ) będzie mu niezbędne do wykonania usługi kompleksowej usługi gastronomicznej dla Zamawiającego.

Zamawiający wskazuje, że wyposażenie określone w załączniku nr 1.B.2 oraz doposażenie dotyczą tylko obiektu kuchni centralnej Zamawiającego.

## **Pytanie 80**

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

## **Odpowiedź 80**

Zamawiający dysponuje wyposażeniem wyszczególnionym w załączniku nr 1.B.3, drobny sprzęt do realizacji zamówienia również w nim został podany. Zamawiający podkreśla, że jeżeli Wykonawca uzna wyposażenia

---

### Telefony:

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

Fax: 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

określone w załączniku nr 1.B.3 za niewystarczające do prawidłowej realizacji usługi - zobowiązany jest do jego doposażenia na własny koszt. Dodatkowe wyposażenie Wykonawca zobowiązany jest zdemontować/zabrać po zakończeniu realizacji umowy.

#### **Pytanie 81**

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

#### **Odpowiedź 81**

Zamawiający informuje, że zgodnie z par 13 ust. 6 projektowanych postanowień umowy Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do uzupełnienia we własnym zakresie i na własny koszt wyposażenia, jeżeli uzna to za niezbędne dla realizacji przedmiotowej usługi, (z zastrzeżeniem, iż wyposażenie to musi być w dobrym stanie technicznym, sanitarnym, posiadać certyfikat CE oraz dopuszczenie do kontaktu z żywnością - czyli takie które umożliwi Wykonawcy prawidłową realizację umowy), które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać. Zwrot natomiast nastąpi zgodnie z treścią par. 20 ust. 2 „Zwrot przedmiotu dzierżawy nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron, sporządzonego na dzień zwrotu przedmiotu dzierżawy, tj. najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy. Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania przedmiotu dzierżawy. Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu wyposażenia określonego w zał. 1.B.3 w stanie ilościowym i jakościowym nie gorszym niż przekazanym protokołem zdawczo-odbiorczym, jak i do zabrania wyposażenia stanowiącego własność Wykonawcy na swój koszt.”

#### **Pytanie 82**

Ile osób odpowie 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 82:**

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ i nie wyraża zgody na dodatnie do projektowych postanowień umowy zapisu wskazanego w pytaniu nr 82.

#### **Pytanie 83**

Kiedy odbyło się ostatnie malowanie kuchni?

#### **Odpowiedź 83:**

W latach 2017 – 2021 sukcesywnie były malowane pomieszczenia w budynku Kuchni Centralnej.

#### **Pytanie 84**

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 84:**

Zamawiający informuje, że zgodnie z protokołem Nr 1/2019 Okresowej Kontroli i Oceny Stanu Technicznego stan techniczny budynku Kuchni Centralnej jest zadowalający, pomieszczenia są w odpowiednim stanie technicznym do produkcji posiłków. Aktualną decyzję zatwierdzającą pomieszczenia do produkcji żywności posiada obecny Wykonawca. Protokół nr 1/2019 stanowi załącznik nr 12 do niniejszych wyjaśnień i modyfikacji SWZ.

---

#### **Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

**Pytanie 85**

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 85:**

Zamawiający nie przewiduje dodatkowych kosztów dla Wykonawcy, ewentualne dodatkowe koszty mogą wynikać ze zmiany w sposobie użytkowania lub przystosowania poszczególnych pomieszczeń do potrzeb indywidualnych Wykonawcy. Zgodnie z § 19 ust 1 Projektowanych postanowień umowy: *Dokonanie prac adaptacyjnych lub zmian techniczno-organizacyjnych wymaga uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego*

**Pytanie 86**

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wdzierżawione 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?

**Odpowiedź 86:**

Zamawiający przedstawia w załączniku nr 9 protokół Kontroli Sanitarnej z dnia 29.08.2023 r. wskazujący opis stwierdzonych nieprawidłowości w Obiekcie kuchni, które zobowiązany jest usunąć obecny Wykonawca realizujący usługę gastronomiczną dla Zamawiającego.

**Pytanie 87**

Czy pomieszczenia, które będą wdzierżawione 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 87:**

Budynek wraz z pomieszczeniami przeznaczonymi do dzierżawy odpowiada przepisom prawa, zasadom BHP oraz p.poż. Obecnie w budynku nie ma łazienki przystosowanej dla osób niepełnosprawnych fizycznie, pozostałe pomieszczenia są dostępne dla osób z niepełnosprawnościami.

**Pytanie 88**

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

**Odpowiedź 88:**

Dozorowi Technicznemu podlegają urządzenia dźwigowe oraz urządzenia ciśnieniowe – wytwornice pary. Koszty UDT ponosi Wykonawca. Koszt jednego przeglądu dźwigu to około 590,00 zł. netto, wytwornic pary 300,00 zł. netto.

**Pytanie 89**

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

**Odpowiedź 89:**

Tak. Wykonawca będzie miał do dyspozycji dźwigi do dystrybucji posiłków na oddziały.

**Pytanie 90**

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

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

**Odpowiedź 90:**

Tak, w budynku Kuchni Centralnej są windy i Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem. W pozostałych budynkach koszt utrzymania infrastruktury dźwigowej ponosi Zamawiający. Uszkodzenia mechaniczne spowodowane transportem posiłków będą obciążać Wykonawcę.

**Pytanie 91**

Czy są potrzebne osoby do obsługi wind?

**Odpowiedź 91:**

Zamawiający informuje, że nie są potrzebne osoby do obsługi wind.

**Pytanie 92**

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 92:**

Zamawiający informuje, że aktualne stawki netto/brutto kształtują się następująco:

Śniadanie – 8,73 netto, 9,43 brutto

Obiad – 17,48 netto, 18,87 brutto

Kolacja – 8,73 netto, 9,43 brutto

Posiłek profilaktyczny – 10,51 netto, 11,35 brutto

Dodatkowo z uwagi na wzrost minimalnego wynagrodzenia za pracę, wynagrodzenie Wykonawcy wzrasta o stałą miesięczną kwotę - zgodną z treścią Aneksu nr 5 z dnia 01.12.2023 r. do obowiązującej umowy udostępnionej w odpowiedzi na pytania nr 2 powyżej.

**Pytanie 93**

Jakie koszty korzystania z kuchenek oddziałowych w celu wymycia i dezynfekcji naczyń do dystrybucji posiłków będzie ponosił wykonawca ?

**Odpowiedź 93:**

Zamawiający informuje, że mycie i dezynfekcja naczyń nie odbywa się w kuchenkach oddziałowych lecz w kuchni centralnej, w tym celu zgodnie z par. 13 ust. 10 projektowych postanowień umowy (...) *na czas realizacji umowy Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt do zabezpieczenia procesu technologicznego mycia tac i naczyń poprzez doposażenie w zmywarkę tunelową.*

**Pytanie 94**

Prosimy o wskazanie ilości sprzętu w jaki Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć kuchenki oddziałowe

**Odpowiedź 94:**

Wykonawca nie jest zobowiązany do doposażenia kuchenek oddziałowych w jakikolwiek sprzęt. Jest zobowiązany do doposażenia kuchni centralnej w sprzęt niezbędny do realizacji usługi w przypadku uznania, że wyposażenia określone w załączniku nr 1.B.3 jest niewystarczające.

**Pytanie 95**

Czy kuchenki oddziałowe wyposażone są w zmywarki do naczyń, a jeżeli tak, czy Wykonawca może je wykorzystywać na potrzeby realizacji usługi ?

**Odpowiedź 95:**

Mając na względzie zapisy obowiązującego projektu architektonicznego w zakresie Pawilonu nr 11 – Kuchni Centralnej Zamawiającego (wnętrza architektoniczne i technologiczne) zgodnie z którym w ramach kuchni dokonuje się dystrybucji posiłków w systemie termotacowym oraz zapewnia się w ramach kuchni Centralnej pełne zmywanie zastawy stołowej wracającej po posiłkach z oddziałów szpitalnych, informujemy,

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---

że Kuchenki oddziałowe nie są wyposażone w zmywarki do naczyń. Mycie naczyń odbywa się w Kuchni centralnej Zamawiającego a nie na poszczególnych oddziałach. Dystrybucja natomiast posiłków została określona w załączniku nr 1.B.1 w pkt. I.5.

**Pytanie 96**

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

**Odpowiedź 96:**

Zamawiający informuje, iż w przypadku doposażenia w nowy sprzęt - obowiązek przeprowadzenia przeglądów techniczno-eksploatacyjnych w okresie gwarancyjnych jak i pogwarancyjnym leży po stronie Wykonawcy.

**Pytanie 97**

Prosimy o podanie średnio miesięcznego zużycia butelek kuchni mlecznej, o ile występują ?

**Odpowiedź 97:**

W zakres przedmiotowego zamówienia nie wchodzi realizacja usługi: kuchnia mleczna.

**Pytanie 98**

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie butelek plastikowych wielorazowego użytku.

**Odpowiedź 98:**

W zakres przedmiotowego zamówienia nie wchodzi realizacja usługi: kuchnia mleczna.

**Pytanie 99**

Proszę o podanie średnich ilości dodatków zamawianych na oddziały (cukier, herbata itp.) w ostatnich 24 miesiącach, w jaki sposób te dodatki mają być wliczone w rozliczenie miesięczne, na podstawie jakich cen?

**Odpowiedź 99**

Zamawiający informuje, że średnia miesięczna ilość wydawanych dodatków to ok. 40 szt. Wykonawca wlicza koszt wydawanych dodatków w koszty własne. W formularzu cenowym są podane ceny jednostkowe za poszczególne posiłki śniadanie, obiad, kolacja oraz posiłek profilaktyczny. Innych danych Zamawiający nie posiada.

**Pytanie 100**

Czy pomieszczenia kuchni w tym instalacje wymagają przeprowadzenia prac inwestycyjno remontowych. Prosimy o przesłanie ostatniego protokołu z PPIS oraz rejestru bieżącej konserwacji, napraw budynku, instalacji, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy.

**Odpowiedź 100:**

Zamawiający udostępnia Protokoły z Kontroli Sanitarnej przeprowadzonych przez Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku stanowiące załączniki nr 9, 10 do niniejszego pisma oraz Protokół kontroli Sprawdzającej z dnia 29.08.2023 r. stanowiący załącznik nr 11 do niniejszego pisma. Dodatkowo obowiązek dokonywania bieżących napraw i konserwacji instalacji, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy leży po stronie Wykonawcy realizującego usługę gastronomiczną dla Zamawiającego. W załączeniu Zamawiający udostępnia przedmiotowy Rejestr stanowiący załącznik nr 15 do niniejszego pisma. Obecny Wykonawca nie zgłaszał potrzeb wykonania prac inwestycyjno-remontowych poza naprawą dachu,

**Pytanie 101**

Czy przekazywane wyposażenie kuchni jest sprawne i czy posiada aktualne przeglądy techniczne.

---

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---



**Odpowiedź 101:**

Jeden dźwig jest obecnie niesprawny, jednak obowiązkiem obecnego Dzierżawcy po zakończeniu umowy jest przekazanie urządzenia sprawnego z dopuszczeniem przez UDT do użytkowania. Pozostałe wyposażenie techniczne typu urządzenia dźwigowe oraz wytwornice pary są sprawne i posiadają aktualne przeglądy techniczne. Zamawiający informuje, że pozostałe wyposażenia ruchome przekazywane protokołem zdawczo -odbiorczym, jest wyposażeniem z roku 1998, zatem jest wyposażeniem 25 letnim, noszącym ślady użytkowania adekwatne do okresu użytkowania, lecz jest wyposażeniem na bieżąco naprawianym i konserwowanym a tym samym wykorzystywanym do realizacji usługi. Zamawiający wskazał w załączniku nr 1.B.3 wyposażenia które nie jest sprawne – informacja ta została ujęta pod tabelą środki trwałe - Poz. 65, 73, 74, 75,99, 105, 106 - Urządzenia wyszczególnione w tych pozycjach są niesprawne lecz wyszczególnione w załączniku z uwagi na fakt, iż występują w tzw. ciągu technologicznym na Kuchni Centralnej Szpitala. Nie będą przedmiotem przekazania. Poz. 36- 56,112-117 - wózki te z uwagi na ich stan techniczny będą wykorzystywane w usłudze gastronomicznej do czasu zakupu nowych wózków przez Wykonawcę jednak nie dłużej niż 2 miesiące od dnia zawarcia umowy. Zamawiający koryguje błąd w załączniku nr 1.B.3 i wskazuje, iż zmywarka o nr 000642 – poz. 96 Środków Trwałych jest niesprawna i tym samym nie będzie przekazana protokołem zdawczo odbiorczym.

**Pytanie 102**

Prosimy o podanie wartości obciążeń z faktur vat za media z ostatnich 12 miesięcy dla:

- a) zimnej wody wraz z usługą odprowadzenia ścieków,
- b) ciepłej wody użytkowej,
- c) ciepła do centralnego ogrzewania,
- d) energii elektrycznej,
- e) wysokiego parametru do podgrzewu wentylacji, które będą wykorzystywane przy produkcji żywności.
- f) pozostałych kosztów związanych z użytkowaniem kuchni

**Odpowiedź 102:**

Zamawiający informuje, że Koszty za media z ostatnich 12 miesięcy przedstawione zostały w załączniku nr 6 do niniejszego pisma.

**UWAGA:**

1. Treść udzielonych odpowiedzi stanowi integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia.
2. Zmiany projektowanych postanowień umowy, wynikające z udzielonych powyżej odpowiedzi zostaną wprowadzone do umowy na etapie jej zawarcia z wybranym Wykonawcą
3. Przedłużony zostaje termin składania i otwarcia ofert oraz termin związania ofertą. Aktualny termin składania ofert wyznaczony jest na dzień 20.09.2023 r. godz. 10:00. Aktualny termin otwarcia ofert wyznaczony jest na dzień 20.09.2023 r. godz. 10:30. Termin związania ofertą upływa w dniu : 18.12.2023 r.
4. Pozostałe warunki zamówienia nie ulegają zmianie.

**Załączniki:**

- 1) Analiza potrzeb i wymagań
- 2) Protokół postępowania ZP PN 58
- 3) Umowa nr TAG-294-PN-67-2021
- 4) Zestawienie wysokości kosztów za media w okresie styczeń-czerwiec 2023 z podziałem na poszczególne miesiące
- 5) Aktualnie obowiązujący jadłospis
- 6) Koszty za media z ostatnich 12 miesięcy.

**Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

- 7) Zmodyfikowany załącznik nr Nr 1.B.1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
- 8) Zmodyfikowany załącznik nr Nr 1.B.2 Opis szczegółowy wymaganych diet.
- 9) Protokół Kontroli Sanitarnej z dnia 29.08.2023 r.
- 10) Protokół Kontroli Sanitarnej z dnia 30.08.2023 r.
- 11) Protokół Kontroli Sprawdzającej z dnia 29.08.2023 r.
- 12) Protokół nr 1/2019 z okresowej kontroli oceny stanu technicznego, elementów instalacji i budynku, przydatności do użytkowania, estetyki obiektu oraz jego otoczenie
- 13) Rzuty budynku Kuchni
- 14) Liczba wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, obiady, kolacje, za okres kwiecień 2022 -marzec 2023 z rozbiem na poszczególne oddziały.
- 15) Rejestr bieżących konserwacji, napraw budynku, instalacji, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy prowadzony przez Wykonawcę realizującego usługę.
- 16) Oświadczenie dot. zatrudnienia pracowników

## **D Y R E K T O R**

SP ZOZ

Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego  
Nr 3 w Rybniku

dr Jarosław Madowicz

---

### **Telefony:**

Centrala: 32 42-91-000

Główny Księgowy: 32 42-91-299

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia: 32 42-91-288

Sekretariat: 32 42-91-254

Dział Organizacyjny: 32 42-926-11

**Fax:** 32 42-28-272

**BNP Paribas Bank Polska SA 38 1600 1055 1833 4024 4000 0001**

---