

Oleśnica, dnia 19.01.2022r. r.

**Znak sprawy: PN/01/2021**

**Dotyczy: Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy.**

### WYJAŚNIENIA DO SWZ

Zamawiający informuje, iż w przedmiotowym postępowaniu wpłynęły zapytania dotyczące SWZ. Na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11.09.2021r Prawo Zamówień Publicznych, Zamawiający przekazuje Wykonawcom treść pytań wraz z odpowiedziami:

1. 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:**

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/>.

Zamawiający żąda, aby faktury były dodatkowo przesyłane na adres e-mailowy:  
[faktura162619@pzsolesnica.pl](mailto:faktura162619@pzsolesnica.pl)

2. Zamawiający w par. 10 ust 2 lit e) zobowiązał się do częściowej waloryzacji w oparciu o art. 439 ustawy pzp. Jednak brak jest ustalonych wskaźników uprawniającego wykonawcę do waloryzacji w związku z powyższym uprzejmie prosimy o doprecyzowanie aktualizacji wynagrodzenia w myśl zasad, o których mowa w art. 439 ustawy pzp.

#### **ODPOWIEDŹ:**

§ 10. pkt 2 e) otrzymuje brzmienie: „wzrostu cen surowców i mediów (energia elektryczna, gaz, woda, ścieki) oraz innych kosztów w okresie obowiązywania umowy, spowodowanej zmianą cen ponoszonych przez wykonawcę, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania umowy i wykonawca w sposób obiektywny udowodni ich wielkość. Zamawiający określa średni poziom zmiany cen i kosztów, o których mowa powyżej względem ceny lub kosztu przyjętych przez wykonawcę w celu ustalenia wynagrodzenia zawartego w ofercie na 10 % i więcej. Początkowy termin ustalenia wynagrodzenia, to upływ 12 miesięcy od daty zawarcia umowy, kolejne okresy to okresy 12-miesięczne. Zmiana wynagrodzenia wymaga formy pisemnego aneksu”.

3. Prosimy o udostępnienie informacji nt. średniomiesięcznych ilości posiłków wydanych w okresie 1 styczeń 2021 – 31. grudzień 2021 , z podziałem na poszczególne miesiące dla lokalizacji Szpital w Oleśnicy, Szpital w Sycowie.

**ODPOWIEDŹ:**

średniomiesięczna ilość posiłków wydanych w okresie 1 styczeń 2021 – 31. grudzień 2021 z podziałem na poszczególne miesiące dla lokalizacji Szpital w Oleśnicy, Szpital w Sycowie:

Styczeń 2021 r.

Oleśnica 7440

Syców 8127

Luty 2021 r.

Oleśnica 7532

Syców 8302

Marzec 2021 r.

Oleśnica 7956

Syców 8564

Kwiecień 2021 r.

Oleśnica 7554

Syców 8301

Maj 2021 r.

Oleśnica 7231

Syców 8104

Czerwiec 2021 r.

Oleśnica 6705

Syców 7648

Lipiec 2021 r.

Oleśnica 7264

Syców 8300

Sierpień 2021 r.

Oleśnica 7554

Syców 8539

Wrzesień 2021 r.

Oleśnica 7839

Syców 8528

Październik 2021 r.

Oleśnica 7592

Syców 8528

Listopad 2021 r.

Oleśnica 7297

Syców 8396

Grudzień 2021 r.

Oleśnica 7134  
Syców 8214

4. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) wnosimy o podanie informacji kto obecnie realizuje usługę żywienia i za jaką stawkę brutto osobodnia z rozbiem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolację) realizuje usługę.

**ODPOWIEDŹ:**

Obecnie usługę realizuje Przemysław Paszek, NIP: 6211332280 pod Firmą Restauracja Pod Dzwonem, 63-700 Krotoszyn, ul. Chwaliszewska 10. Stawka brutto osobodnia to śniadanie 4,09 zł. + obiad 8,93 zł. + kolacja 3,48 zł.

5. Prosimy o określenie średniomiesięcznych ilości posiłków dostarczanych w opakowaniach jednorazowych dla pacjentów objętych izolacją w okresie 1 styczeń 2021 – 31 grudzień 2021.

**ODPOWIEDŹ:**

Średniomiesięczna ilość dostarczanych posiłków objętych izolacją dostarczanych w opakowaniach jednorazowych dla pacjentów objętych izolacją w okresie 1 styczeń 2021 – 31 grudzień 2021 to 1158 zestawów plus 812 kubków do zupy/napojów.

6. Prosimy o informację, czy Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wózków bemaowych lub kelnerskich do dystrybucji posiłków dla podopiecznych Zamawiającego. Jeśli tak to jakich i w jakich ilościach

**ODPOWIEDŹ:**

Nie, Zamawiający nie zobowiązuje Wykonawcę do dostarczenia wózków bemaowych.

7. Czy Zamawiający udostępni nieodpłatnie Wykonawcy windy do transportu posiłków na oddziały? Prosimy o podanie wymiarów wind w celu opomiarowania odpowiednich wózków do dowozu posiłków do kuchenek oddziałowych.

**ODPOWIEDŹ:**

Tak, Zamawiający udostępni nieodpłatnie windy do transportu posiłków. Rozmiary wind to Oleśnica: winda osobowa 130x240 szerokość 110, towarowa 150x200, szer. drzwi 150. Syców: dwie windy osobowe: 220x145, drzwi 96 oraz 152x124, drzwi 90. Wymiary podane w cm.

8. Prosimy o informację, czy na Wykonawca będzie odpowiadać za stan kuchenek oddziałowych do których dostarcza posiłki, a jeśli tak to w jakim zakresie.

**ODPOWIEDŹ:**

Wykonawca nie będzie odpowiadał za stan kuchenek oddziałowych.

9. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zgodzi się na dowóz kolacji razem z obiadem.

**ODPOWIEDŹ:**

Tak, zamawiający wyraża zgodę.

---

Dyrekcja:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 7767427  
fax 71 7767307

Szpital w Oleśnicy:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica  
tel. centr. 71 7767300  
71 7767412

Szpital w Sycowie:  
ul. Oleśnicka 25,  
56-500 Syców,  
tel. centr. 62 7852031

Pogotowie Ratunkowe:  
ul. Ludwikowska 10,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 3142899

10. Prosimy o informacje, czy Zamawiający dopuszcza, by odbiór brudnych naczyń i termosów oraz resztek po posiłkach odbywał się po dostawie kolejnego posiłku tj. – odbiór po śniadaniu – w godzinach dostarczenia obiadu, oraz odbiór po obiedzie i kolacji wraz następną dostawą.

**ODPOWIEDŹ:**

Tak. Zamawiający wyraża zgodę.

11. W formularzu ofertowym Zamawiający oszacował ilość dostarczanych posiłków w okresie 36 miesięcy na : 183456 śniadań 185436 obiadów i -185364 kolacji co daje średniodziennie ok. 167-169 osobodni. Zamawiający przewidział możliwość zwiększenia zamówienia o 20 procent, lub zmniejszenie przedmiotu zamówienia maksymalnie o 30 procent wartości umowy. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający w aktualnej sytuacji pandemii koronawirusa będzie realizował zamówienia zgodnie z przyjętymi warunkami szacowanym.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający potwierdza, że będzie realizował zamówienia zgodnie z przyjętymi warunkami szacowanym.

12. Zgodnie z wymogiem art. 433 pkt 4 Prawa Zamówień publicznych wnosimy o jednoznaczne potwierdzenie minimalnej gwarantowanej wielkości zamówienia i określenie tych parametrów w dokumentacji postępowania.

**ODPOWIEDŹ:**

Minimalna gwarantowana wielkość zamówienia to 80%, co znajdzie odzwierciedlenie w zapisie Umowy: § ust.1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi przygotowywania (w tym gotowania) i dowożenia z dostarczaniem do kuchenek oddziałowych w systemie ciągłym, obejmującym soboty, niedziele i święta dla pacjentów Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy przy ul. Armii Krajowej 1 i w Sycowie przy ul. Oleśnickiej 25, wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych z obu placówek, a Zamawiający gwarantuje realizację umowy na poziomie 80%”.

13. Zgodnie z zapisami art. 436 pkt 3 Prawa Zamówień Publicznych Zamawiający zobowiązany jest do określenia w projekcie umowy łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. Wnosimy o zmianę zapisów umownych i określenie, iż łączna maksymalna wysokość kar umownych nie przekroczy 10% wartości brutto umowy.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający wyraża zgodę na ograniczenie maksymalnej wysokości kar umownych do 20% wartości umowy brutto., w związku z czym § 6 ust. 1 pkt 2 f) Umowy otrzymuje brzmienie: „łączna maksymalna wysokość kar umownych, której może dochodzić zamawiający nie może przekraczać 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 9.

14. 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 zmniejszenie o 70% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający nie wyraża zgody. Nadrzędnym celem jest zapewnienie wyżywienia pacjentów na należytych poziomie.

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. 353<sup>1</sup> k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

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

**Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+obiad+kolacja) zamawianych w zakresie od powyżej 140 żywionych : x zł**

**Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+obiad+kolacja)zamawianych w zakresie od 80 do 140: y zł**

**Stawka jednostkowa dla posiłków zamawianych w zakresie poniżej 80 : z zł**

#### **ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający nie wyraża zgody.

16. Prosimy o informację czy na chwilę obecną Powiatowy Zespół Szpital został zobligowany przez Wojewodę lub inne organy nadrzędne do zapewnienia miejsca do hospitalizacji pacjentów z podejrzeniem lub zakażeniem SARS-CoV-2 i czy w związku z tym określone oddziały PZS zostały przekształcone na tzw. covidowe, które wymagają na chwilę obecną zastosowania zastawy jednorazowej przy dostarczaniu posiłków. Jeśli tak, prosimy o szczegółowe wskazanie którym oddziałom zostały nadane ww. funkcje i jaka ilość łóżek została zaplanowana na poszczególnych oddziałach objętych izolacją.

#### **ODPOWIEDŹ:**

Tak. Są to Oddział Wewnętrzny oraz OAIT w Olesnicy.

17. Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia – ust. 28. zapisał:  
*Dla pacjentów izolowanych Wykonawca zapewnia niezbędną do realizacji usługi ilość jednorazowych kubków, talerzy, sztućców, spełniających wymogi do kontaktu z żywnością oraz utylizacji odpadów. Wykonawca zapewnia pojemniki jednorazowego użytku dla wybranych jednostek chorobowych (sepsa, ospa wietrzna lub inne zakaźne).*  
Czy pod zapisem – *inne zakaźne* Zamawiający przewiduje pacjentów z podejrzeniem lub zakażeniem SARS-CoV-2 ?

Dyrekcja:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 7767427  
fax 71 7767307

Szpital w Oleśnicy:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica  
tel. centr. 71 7767300  
71 7767412

Szpital w Sycowie:  
ul. Oleśnicka 25,  
56-500 Syców,  
tel. centr. 62 7852031

Pogotowie Ratunkowe:  
ul. Ludwikowska 10,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 3142899

**ODPOWIEDŹ:**

Tak.

18. Z uwagi na przesłanki wynikające obecnej sytuacji rozwoju pandemii COVID-19, wnosimy by Zamawiający wprowadził do zapisów umowy regulacje następującej treści:

*W przypadku hospitalizacji pacjentów objętych izolacją koszt zastawy i opakowań jednorazowych ponosić będzie Zamawiający.*

Prosimy o zastosowanie ww. zapisu do dokumentacji postępowania. Niezastosowanie powyższego zapisu wymusi na Wykonawcach konieczność skalkulowania w cenie oferty zawyżonych kosztów zastawy jednorazowej oszacowanych tylko w oparciu o doświadczenie wykonawcy, co może nieadekwatnie podwyższyć koszt stawki osobodnia oferty dla Zamawiającego.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający podał dokładną ilość zastawy jednorazowej, więc Wykonawca może uwzględnić te koszty w cenie. Zamawiający również ponosi ryzyko, gdyż w przypadku wygaśnięcia epidemii będzie musiał ponosić dodatkowe koszty.

19. Proszę o wyjaśnienie, kto będzie odpowiedzialny za odbiór naczyń jednorazowych wraz z odpadami pokonsumpcyjnymi po spożytych posiłkach od Pacjentów objętych izolacją - jeżeli nastąpi hospitalizacja takich pacjentów. W projekcie umowy Zamawiający zapisał odpowiedzialność Wykonawcy za odbiór odpadów pokonsumpcyjnych. Prosimy o informację czy w ramach realizacji usługi będą powstawać odpady medyczne zakaźne.

**ODPOWIEDŹ:**

Wyrażamy zgodę na wykreślenie zapisu odnoszącego się odpowiedzialności Wykonawcy za odbiór, zagospodarowanie i utylizację odpadów od Pacjentów objętych izolacją.

20. Prosimy o dodanie do postanowień umownych regulacji, wprowadzającej waloryzację wartości wynagrodzenia wykonawcy w związku ze zmianami w prawie dotyczącymi gospodarowania odpadami i trwającymi pracami w Samorządach nad nowymi stawkami za usługi komunalne, które na dzień składania oferty w postępowaniu przetargowym nie są znane Wykonawcy. W związku z powyższym prosimy o dodanie do projektu umowy zapisu następującej treści::

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

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający nie wyraża zgody, gdyż zawarł odpowiedni zapis w § 10. pkt 2 e).

21. Prosimy o potwierdzenie, że kary umowne będą nakładane tylko i wyłącznie za zawinione uchybienia, działania lub zaniechania Wykonawcy, a nie wynikające z sytuacji losowych ( np. awaria sprzętu, środka transportu etc.)

**ODPOWIEDŹ:**

Tak, tylko za zawinione uchybienia, działania, lub zaniechania.

22. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania dla usługi elektronicznego systemu zamawiania posiłków? Wykonawca proponuje bezpłatne udostępnienie platformy informatycznej, która pozwoli na zdalne zgłaszanie ilości żywności przez każdy z oddziałów Zamawiającego. Takie rozwiązanie pozwoli na uproszczenie i przyspieszenie procesu zamawiania posiłków i zgłaszania korekt obu stronom?

**ODPOWIEDŹ:**

Tak, zamawiający wyraża zgodę.

23. Prosimy o uściślenie zapisów zawartych w projekcie umowy paragraf 3 ustęp 3 w jednym z podpunktów Zamawiający wymaga od Wykonawcy wykonywania usługi zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska – m.in. *dotyczącymi czyszczenia separatora*- czy w związku z realizacją przedmiotu Zamówienia zamawiający wymaga od Wykonawcy czyszczenia separatora będącego w dyspozycji Zamawiającego. Jeśli tak, prosimy o określenie średniomiesięcznych kosztów oczyszczania ww. instalacji, ewentualnie podanie parametrów separatora jeśli takowy występuje.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający wykreśla z projektu umowy z paragrafu 3 z ustępu 3 podpunktu w brzmieniu: wykonywania usługi zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska – m.in. dotyczącymi czyszczenia separatora.

24. Prosimy o potwierdzenie że za dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta odpowiedzialny będzie personel Zamawiającego, a wykonawca odpowiada tylko za dystrybucję posiłków do kuchенок oddziałowych.

**ODPOWIEDŹ:**

Potwierdzamy.

25. Prosimy o wskazanie listy kuchенок oddziałowych na konkretnych oddziałach Powiatowego Zespołu Szpitali w poszczególnych lokalizacjach do których Wykonawca będzie zobowiązanych dostarczać posiłki. Informacje tę są niezbędne do prawidłowego skalkulowania niezbędnych ilości termosów i naczyń GN.

**ODPOWIEDŹ:**

Lista kuchенок oddziałowych:

Oleśnica:

Oddział pediatryczny - parter, Oddział Wewnętrzny i OAiT łącznie - 1 piętro,

Oddział Chirurgiczny oraz Ginekologiczny łącznie - 2 piętro,

Oddział Położniczy - 3 piętro,

Syców:

Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej 1 piętro,

Oddział Medycyny Paliatywnej 2 piętro,

Oddział Rehabilitacji Neurologicznej 3 piętro,

Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy 4 piętro.

26. Prosimy o dokonanie zmiany w zapisach Opisu przedmiotu zamówienia, pkt.20 - korekta do śniadania do 17:30. Z uwagi na standardowy harmonogram prac kuchni gastronomicznych wnosimy o zmianę godziny przesyłania korekt na śniadanie do godz. 15:00 dnia poprzedzającego dostawę.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający wyraża zgodę.

27. Z uwagi na zakres przedmiotu zamówienia obejmujący m.in. dowóz posiłków z kuchni Wykonawcy do wyszczególnionych lokalizacji Zamawiającego wnosimy o dopuszczenie do realizacji usługi podwykonawców którym Wykonawca zamierza powierzyć określoną część zamówienia.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisów dokumentacji SWZ rozdz. 3 Opis przedmiotu zamówienia, ust. 15 oraz projektu umowy- paragraf 7 na następujące:

Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań dotyczących zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany wskazać w oświadczeniu wykonawcy, o którym mowa wyżej w niniejszej SWZ, części zamówienia których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podać nazwy ewentualnych podwykonawców, o ile są już znane.

28. Prosimy o przedstawienia zestawienia średniomiesięcznych ilości pacjentów przebywających w izolacji w okresie 1 styczeń 2021- 31 grudzień 2021 , z podziałem na poszczególne miesiące.

**ODPOWIEDŹ:**

Łączna ilość pacjentów w okresie poszczególnych miesięcy:

Styczeń: 103,

Luty 92,

Marzec 195,

Kwiecień 171,

Maj 90,

Czerwiec 192,

Lipiec 190,

Sierpień 219,

Wrzesień 222,

Październik 199,

Listopad 169,

Grudzień 173.

29. Wnosimy o wyjaśnienie zapisów formularza ofertowego w którym Wykonawca ma wykazać osoby:

- 5) Oferent wskazuje dane osób przeznaczonych do wykonywania umowy:

Osoba(y) zatrudnione u Wykonawcy do realizacji zamówienia		
Imię i nazwisko	Stanowisko	Dane dotyczące umowy

Czy powyższa lista osób dotyczy osób określonych w SWZ rozdz. 3 Opis przedmiotu zamówienia , ust. 16 Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach o których mowa w art. 95 PzP : zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie stosunku pracy (...) kucharza i dietetyka spełniających wymagania określone w dalszej części tego zapisu.

Prosimy o wyjaśnienie zapisu : **dane dotyczące umowy** tj. określenia jakich danych dotyczących zatrudnionych osób Zamawiający wymaga w tej części formularza ofertowego.

**ODPOWIEDŹ:**

Tak, chodzi o kucharza i dietetyka. Zamawiający oczekuje podania kwalifikacji, stażu pracy oraz rodzaju umowy, w oparciu o która te osoby są zatrudnione (umowa o pracę na czas określony /nieokreślony itd.).

30. W nawiązaniu do zapisów zamieszczonych w projekcie umowy - par. 4 ust. 1 wnosimy o udostępnienie procedur wewnętrznych Zamawiającego do których przestrzegania zobligowany jest Wykonawca. Procedury te powinny stanowić załącznik do umowy.

**ODPOWIEDŹ:**

Procedury zostaną ujęte w treści umowy, lub w załączniku.

**Procedury wewnętrzne dot. dostarczania posiłków  
do Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy oraz Sycowie.**

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków do kuchенок oddziałowych szpitala w Oleśnicy oraz w Sycowie.
2. Wykonawca zapewnia przygotowanie i dostarczanie posiłków uwzględniając ilość oraz rodzaj diety zgodnie z zapotrzebowaniem.
3. Wykonawca zapewnia zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
4. Wykonawca odpowiedzialny jest za zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych.
5. Wykonawca odpowiedzialny jest za odbiór naczyń transportowych po dystrybucji posiłków w oddziałach.
6. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należytych warunkach sanitarno-epidemiologicznych czystości naczyń transportowych.
7. Wykonawca odpowiada za odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów.
8. Wykonawca zapewnia udzielanie usług żywienia pacjentów z zachowaniem reżimu sanitarnego.
9. Pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do posiadania czystego uniformu oraz identyfikatora firmy.
10. Wykonawca ma obowiązek zapewnić własny transport żywności w pojemnikach izotermicznych, szczelnie zamkniętych, czystych, bez uszkodzeń oraz odpowiednio oznakowanych nazwą oddziału oraz rodzajem diety.
11. Zamawiający wyznacza osobę, która będzie miała prawo do kontroli realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z umową.
12. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego pobierania i przechowywania próbek żywnościowych wszystkich potraw wchodzących w skład posiłku dostarczonego do Zamawiającego zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
13. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków według ustalonego przez Zamawiającego jadłospisu we wszystkie dni tygodnia, przynajmniej dwa razy dziennie o godzinie:
  - śniadanie – 7:30 (Syców), 8:15 (Oleśnica),
  - obiady – 12:30 (Syców), 13:15 (Oleśnica)
  - kolacje – 17:00 (Syców), 17:45 (Oleśnica)
14. Zamawiający dopuszcza dostarczenie kolacji wraz z obiadem.

**Dyrekcja:**  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 7767427  
fax 71 7767307

**Szpital w Oleśnicy:**  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica  
tel. centr. 71 7767300  
71 7767412

**Szpital w Sycowie:**  
ul. Oleśnicka 25,  
56-500 Syców,  
tel. centr. 62 7852031

**Pogotowie Ratunkowe:**  
ul. Ludwikowska 10,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 3142899

15. Dostarczenie posiłków musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz być zgodne ze wszystkimi obowiązującymi przepisami prawa na terenie Polski w zakresie produkcji i organizacji żywienia zbiorowego, stosowania zasad systemu HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
16. Dostarczenie do kuchенок oddziałowych jadłospisów dekadowych.
17. Samochody do przewożenia posiłków powinny być przystosowane do transportu żywności w sposób zapewniający wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
31. Wnosimy o dodanie do par. 8 projektu umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy za porozumieniem stron z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający nie wyraża zgody.

32. Wnosimy o udostępnienie pliku załącznika nr.1 formularz ofertowy po zmianie w wersji edytowalnej.

**ODPOWIEDŹ:**

Formularz ofertowy dostępny jest na stronie BIP.

33. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż do oferty należy dołączyć 3 jadłospisy dekadowe dla dorosłych zaplanowane na 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolację) dla diety podstawowej i łatwostrawnej oraz 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja) dla diety cukrzycowej z podaną kalorycznością oraz podaniem wartości odżywczej (białko, tłuszcze ogółem, węglowodany ogółem) oraz błonnika pokarmowego z całego dnia.

**ODPOWIEDŹ:**

Do oferty mają zostać załączone 3 jadłospisy dekadowe dla diety podstawowej, łatwostrawnej oraz cukrzycowej dla osób dorosłych.

34. Prosimy o wyjaśnienie, gdyż w SWZ w punkcie KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT Zamawiający napisał, iż wymaga załączenia do oferty trzech jadłospisów dekadowych przygotowanych w oparciu o wymogi określone w załączniku nr 3 do SWZ – wykaz diet, z kolei w Opisie przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2 do SWZ) Zamawiający napisał: „W zależności od zaleceń lekarzy oraz dietetyka szpitalnego posiłki przygotowuje się wg diet całodziennych, których wykaz wraz z kalorycznością i gramaturą zawiera załącznik nr 3 do SWZ oraz na podstawie jadłospisów dekadowych przygotowanych przez Wykonawcę i złożonych wraz z ofertą dla n/w diet– osobno dla dorosłych i dla dzieci:
- podstawowej
  - łatwostrawnej
  - cukrzycowej”

**ODPOWIEDŹ:**

**Kryterium oceny jadłospisu - maksymalna ilość punktów za jadłospis dekadowy wynosi 10 pkt. Za 3 jadłospisy łącznie 30 punktów.**

Kryterium oceny	Wymogi	Liczba punktów
1. Uwzględnienie porcji surowych warzyw i owoców oraz ich sezonowość. *	W każdym głównym posiłku	1
	1-2 posiłki	0,5
	1 lub mniej	0
2. Uwzględnienie nasion roślin	3 x w dekadzie	1

strączkowych suchych.	1-2 x w dekadzie 1 lub mniej	0,5 0
3. Uwzględnienie wody/kompotu/herbaty/kawy w każdym głównym posiłku.	W każdym głównym posiłku W 1-2 posiłkach 1 lub mniej	1 0,5 0
4. Występowanie ryb lub przetworów rybnych (2 x w tygodniu, 3 x w dekadzie). **	3 x w dekadzie 1-2 x w dekadzie 1 lub mniej	1 0,5 0
5. Zgodność kaloryczności oraz zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów, błonnika) z wykazem diet.	+/- 10 % +/- 10-20% Nie zgodność większa niż 20%	1 0,5 0
6. Uwzględnienie tłuszczów roślinnych (tj. jednonienasyconych - JNKT - oraz wielonienasyconych- WNKT - kwasów tłuszczowych) przynajmniej w 1 posiłku dziennie.	Uwzględnienie JNKT, WNKT Brak	1 0
7. Uwzględnienie białka roślinnego i zwierzęcego w trzech głównych posiłkach. ***	W każdym głównym posiłku W 1-2 posiłkach 1 lub mniej	1 0,5 0
8. Uwzględnienie mleka i/lub produktów mlecznych, w tym fermentowanych 2 razy dziennie. ****	2 x dziennie 1 x dziennie Brak	1 0,5 0
9. Zastosowanie się do zasad diety podstawowej/lekkostrawnej/cukrzycowej - dobór produktów.	Zgodność zasad z zaleceniami Nieliczne niezgodności Liczne niezgodności	1 0,5 0
10. Zastosowanie się do odpowiednich technik obróbki termicznej.	Techniki zgodne z zaleceniami Techniki niezgodne z zaleceniami dla wskazanych diet	1 0

\* jedna porcja warzyw lub owoców wynosi przynajmniej 100 g.

\*\*Przy czym jeden raz w tygodniu powinna być podana ryba do obiadu.

\*\*\*Przy czym w minimum jednym posiłku dziennie powinno wystąpić białko pochodzenia zwierzęcego.

\*\*\*\* \*1 porcja mleka/przetworów mlecznych odpowiada jednej szklance tj. 250 ml.

35. Prosimy o potwierdzenie iż jadłospis dla diety podstawowej dla dorosłych należy zaplanować na 3 posiłki.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający potwierdza.

36. Prosimy o potwierdzenie iż jadłospis dla diety łatwostrawnej dla dorosłych należy zaplanować na 3 posiłki.

**ODPOWIEDŹ:**

Dyrekcja:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 7767427  
fax 71 7767307

Szpital w Oleśnicy:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica  
tel. centr. 71 7767300  
71 7767412

Szpital w Sycowie:  
ul. Oleśnicka 25,  
56-500 Syców,  
tel. centr. 62 7852031

Pogotowie Ratunkowe:  
ul. Ludwikowska 10,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 3142899

Zamawiający potwierdza.

37. Prosimy o potwierdzenie iż jadłospis dla diety cukrzycowej dla dorosłych należy zaplanować na 5 posiłków.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający potwierdza.

38. W załączniku nr 3 do SWZ w pkt.: Wymagania dotyczące jakości posiłków w ppkt. 3 Zamawiający napisał, iż dopuszcza zmianę kaloryczności +/- 10% wyłącznie w diecie płynnej, a w pozostałych dietach dopuszczalne jest +10%. Tak przedstawiony zapis nie jest zgodny z zasadami żywienia osób w szpitalach, szczególnie w przypadku planowania diety cukrzycowej, której ilość kalorii według nieprawidłowych zapisów SWZ powinna mieścić się w przedziale 2200 – 2420 kcal, co jest zdecydowanie zbyt dużą wartością energetyczną (dieta cukrzycowa planowana jest zazwyczaj na poziomie 1800 – 2200 kcal). Prosimy o zmianę zapisu, iż w innych dietach, niż dieta płynna również kaloryczność może wystąpić na poziomie +/- 10%.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisu, że w innych dietach, niż dieta płynna również kaloryczność może wystąpić na poziomie +/- 10%.

39. Zgodnie z zapisem „Codziennie w trzech głównych posiłkach dla dorosłych (śniadanie, obiad i kolacja) dla dzieci, w diecie z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych także w II śniadaniu lub podwieczorku dodatek warzywny lub owocowy (w tym owoce nie mniej niż 4 razy w dekadzie)” prosimy o odpowiedź czy Zamawiający uzna podanie na II śniadanie lub podwieczorek np. kisielu z tartym jabłkiem, budyniu z owocami, musu owocowego, koktajlu z owoców czy jogurtu z owocami, kanapki z pastą warzywną/dodatkiem warzywa jako posiłek z dodatkiem owocowym/warzywnym?

**ODPOWIEDŹ:**

Tak, Zamawiający wyraża zgodę, posiłek zostanie uznany.

40. Zamawiający w Opisie Przedmiotu Zamówienia zapisał w pkt 6, iż wymaga planowania w trzech głównych posiłkach (śniadanie, obiad, kolacja) dodatku warzywnego (min. 100g), prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca może zaplanować 35 g sałaty, jako dodatek warzywny do śniadania lub kolacji spełniając warunek zaplanowania dodatku warzywnego do posiłku. Sałata ze względu na specyfikę jest uznawana przez jednostki sanitarne w mniejszej ilości jako porcja warzyw w posiłku. Szczególne znaczenie ma to przy planowaniu diet łatwo strawnych i ich modyfikacji, gdzie istnieją liczne ograniczenia w planowaniu warzyw i owoców.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający potwierdza.

41. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający zezwala na planowanie na śniadanie i/lub kolację takich dodatków białkowych jak: parówka, paszтет, pieczeń.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający potwierdza.

42. Prosimy o wyjaśnienie, czy Zamawiający w diecie lekkostrawnej i podstawowej wymaga codziennie planowania zupy mlecznej lub zamiennie jogurtu do śniadania? Prosimy o sprecyzowanie, jakie produkty i w jakich ilościach zostaną korzystnie ocenione.

**ODPOWIEDŹ:**

Zupa mleczna w ilości minimum 300 ml. na porcję.

43. W Załączniku nr 3 do SWZ w pkt. Wymagania dotyczące jakości posiłków Zamawiający napisał, iż wymaga planowania na kolację chleba i bułki, prosimy o potwierdzenie, iż w przypadku kolacji w diecie cukrzycowej Wykonawca może zaplanować wyłącznie chleb razowy.

**ODPOWIEDŹ:**

W diecie cukrzycowej należy zaplanować zarówno chleb razowy, jak i bułki razowe,

44. Jak często należy zaplanować kawę mleczną do śniadania, aby otrzymać maksymalną ilość punktów w kryterium Jakość?

**ODPOWIEDŹ:**

Kawa mleczna stanowi dodatek do śniadania, każdorazowo należy zaplanować herbatę do śniadania oraz kolacji. Kawa nie wlicza się w kryterium oceny.

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

**ODPOWIEDŹ:**

46. Prosimy o informację, czy Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wózków bemaowych lub kelnerskich do dystrybucji posiłków dla podopiecznych zamawiającego. Jeśli tak to jakich i w jakich ilościach.

**ODPOWIEDŹ:**

Nie jest zobowiązany.

47. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zgodzi się na dowóz kolacji razem z obiadem.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający wyraża zgodę.

48. Prosimy o informacje, czy zamawiający dopuszcza, by odbiór brudnych naczyń i termosów oraz resztek po posiłkach odbywał się po dostawie kolejnego posiłku tj. – odbiór po śniadaniu – w godzinach dostarczenia obiadu, oraz odbiór po obiedzie i kolacji wraz następną dostawą.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający wyraża zgodę.

POWIATOWY ZESPÓŁ SZPITALI  
56-400 OLEŚNICA  
ul. Armii Krajowej 1  
centr. (071) 77-67-300, fax (071) 77-67-307  
NIP 9111847075, Reg. 932966540

DYREKTOR  
Powiatowego Zespołu Szpitali  
*Przemysław Mogiera*

Dyrekcja:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 7767427  
fax 71 7767307

Szpital w Oleśnicy:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica  
tel. centr. 71 7767300  
71 7767412

Szpital w Sycowie:  
ul. Oleśnicka 25,  
56-500 Syców,  
tel. centr. 62 7852031

Pogotowie Ratunkowe:  
ul. Ludwikowska 10,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 3142899

