



**Szpital Wielospecjalistyczny**  
**im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu**  
**88-100 Inowrocław, ul. Poznańska 97**  
województwo kujawsko-pomorskie  
REGON 092358780 NIP 556-22-39-217 KRS 00002494  
Dział Zamówień Publicznych  
tel. 52 35 45 587, 52 35 45 626  
email: zam.pub@szpitalino.pl



Inowrocław, 07.10.2021r.

EZP 414/2021

**Wszyscy Wykonawcy**  
**biorący udział w postępowaniu**

dot. przetargu nr D-44/2021 na usługę w zakresie produkcji posiłków wraz z oddaniem w najem pomieszczeń kuchni w Szpitalu Wielospecjalistycznym im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu.

Zamawiający działając na podst. art. 135 ust. 1,2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych przedstawia poniżej wyjaśnienia do zadanych pytań:

**Pytanie nr 1**

W związku z zapisem w SWZ dotyczącym zakupu 23 szt. termosów do napojów oraz 1 szt. wózka do transportu tac, mając wiedzę, że ilość termosów i wózków jest wystarczająca, zwracamy się zapytaniem, czy jest konieczny dodatkowy zakup wskazanego sprzętu.

**Odpowiedź:**

Obecna ilość termosów jest wystarczająca i nie wymaga dodatkowego zakupu.

**Pytanie nr 2**

Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie, czy na stronie 1 SWZ nie doszło do omyłki pisarskiej- „Wartość zamówienia **nie przekracza** progów unijnych określonych na podstawie art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. 2019 poz. 2019 ze zm.)”.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyjaśnia zapis na 1 stronie SWZ, doszło do omyłki pisarskiej.

Było:

„Wartość zamówienia **nie przekracza** progów unijnych określonych na podstawie art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. 2019 poz. 2019 ze zm.)”.

Winno być:

Wartość zamówienia jest równa progom unijnym lub przekracza progi unijne określone na podstawie art.3 ustawy Pzp.

**Pytanie nr 3**

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?





**Szpital Wielospecjalistyczny  
im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu  
88-100 Inowrocław, ul. Poznańska 97**

województwo kujawsko-pomorskie  
REGON 092358780 NIP 556-22-39-217 KRS 00002494  
Dział Zamówień Publicznych  
tel. 52 35 45 587, 52 35 45 626  
email: zam.pub@szpitalino.pl



**Odpowiedź:**

Zamawiający udostępni informację przed otwarciem ofert jaką kwotę przeznaczył na sfinansowanie zamówienia.

**Pytanie nr 4**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, kwarantanna, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Zgodnie z SWZ.

**Pytanie nr 5**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D. Wykonawca poświadczają ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę na powyższe.

**Pytanie nr 6**

Zamawiający w Rozdziale II. Wymagania stawiane wykonawcy, pkt. 3 – Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych, ppkt. 6 SWZ wymaga załączenia wraz z ofertą m.in.: „Sprawozdania z przeprowadzonych badań w zakresie kaloryczności posiłków wydawanych dla pacjentów.” Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wymaga od Wykonawcy załączenia do oferty ww. sprawozdań dla 5 różnych diet.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga sprawozdania do wszystkich diet.

**Pytanie nr 7**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że produkty z pełnego przemiału mają być planowane minimum 1x dziennie dla diety podstawowej i cukrzycowej ?

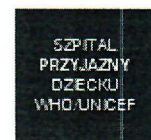
**Odpowiedź:**

Tak, produkty z pełnego przemiału mają być planowane minimum 1x dziennie dla diety podstawowej i cukrzycowej.

**Pytanie nr 8**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że deser lub ciasto na podwieczorek mają być planowane tylko dla diet, które nie mają przeciwwskazań żywieniowych ?

Sporządziła: Izabela Stachowiak







**Szpital Wielospecjalistyczny**  
**im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu**  
**88-100 Inowrocław, ul. Poznańska 97**

województwo kujawsko-pomorskie  
REGON 092358780 NIP 556-22-39-217 KRS 00002494  
Dział Zamówień Publicznych  
tel. 52 35 45 587, 52 35 45 626  
email: zam.pub@szpitalino.pl



**Odpowiedź:**

Zamawiający oczekuje, że deser lub ciasto na podwieczorek mają być planowane tylko dla wszystkich diet.

**Pytanie nr 9**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że ser twarogowy nie może być planowany w formie past np. pasta z twarogu z rzodkiewką, pasta z twarogu ze szczypiorkiem ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza pasty twarogowe.

**Pytanie nr 10**

Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy od grupy żywymy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. **" Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56]. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).** Zamawiający, w Opisie przedmiotu zamówienia określił kaloryczność poszczególnych diet powyżej przeciętnej średniej. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniami IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza powyższego. Zgodnie z SWZ

**Pytanie nr 11**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków online, dostępnego na każdym oddziale ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza powyższego. Szpital nie posiada systemu do zamawiania posiłków online.

**Pytanie nr 12**

Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.





**Szpital Wielospecjalistyczny**  
**im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu**  
**88-100 Inowrocław, ul. Poznańska 97**  
województwo kujawsko-pomorskie  
REGON 092358780 NIP 556-22-39-217 KRS 00002494  
Dział Zamówień Publicznych  
tel. 52 35 45 587, 52 35 45 626  
email: zam.pub@szpitalino.pl



**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza powyższego. Zgodnie z SWZ

**Pytanie nr 13**

Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakim zakresie jadłospis dekadowy będzie uwzględniany z dietetyczką oddziałowłą?

**Odpowiedź:**

Jadłospis dekadowy będzie uwzględniany w zakresie ilości i rodzaju diet.

**Pytanie nr 14**

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu dotyczącego przestrzegania norm dziennych racji pokarmowych. Normy żywienia (modelowe racje pokarmowe) nie obowiązują od 2008r.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza powyższego. Zgodnie z SWZ

**Pytanie nr 15**

Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wnosi powyższy zapis do projektu umowy.

Z poważaniem

KIEROWNIK BIURA  
Zamówień Publicznych  
Ewa Szymowicz