



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów

Łódź, dnia 04.12.2023 r.

**Wszyscy uczestnicy postępowania,
którzy pobrali SWZ**

Dotyczy: postępowania na usługi społeczne 132/US/ZP/U/2023 – całodobowe żywienie pacjentów oraz posiłki profilaktyczne dla USK im. WAM-CSW w formie cateringu

W związku z nadesłanymi pytaniami do SP ZOZ Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego im. WAM Uniwersytetu Medycznego w Łodzi – Centralnego Szpitala Weteranów, dotyczącymi SWZ, na podstawie art. 135 ust. 2 i ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 – j.t. ze zm.) Zamawiający udziela następujących odpowiedzi:

1. Proszę o podanie ilości wydanych posiłków w podziale na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za okres Listopad 2022 – Październik 2023 informacja ta jest niezbędna do prawidłowej kalkulacji ceny, gdyż daje obraz na temat realnej liczby wydanych posiłków na terenie Szpitala

Odpowiedź: Ilość diet cukrzycowych to ok 20% całego stanu, dieta bogatobiałkowa to ok. 5%, które wymagają 5 posiłków.

MIESIĄCE / ODDZIAŁY		XI 2022r	XII 2022r	I 2023r	II 2023r	III 2023r	IV 2023r	V 2023r	VI 2023r	VII 2023r	VIII 2023r	IX 2023r	X 2023r	Razem
	Kl. Urologii	640	536	619	550	689	543	685	649	648	589	600	730	7477
	Kl. Chir. Ogólnej	921	875	962	883	1017	983	911	887	926	872	835	929	11001
	Kl. Nefrologii	411	898	927	795	892	804	893	818	891	575	785	871	9560
	Kl. Chorób wew.	851	900	872	707	842	909	921	837	385	693	775	867	9559
	Chir.Kolektoralna	964	606	669	545	725	647	701	641	620	627	678	691	8114
	Oddz. Udarowy	361	610	682										1653
	Kl.Neurologii	183	363	397	1094	1094	1094	1022	1166	1064	1036	982	1009	10504
	Kl.Otolaryngologii	323	314	298	283	280	290	267	321	303	248	283	339	3549
	Chir. Szczękowa	762	181	147	170	210	171	187	177	177	200	196	194	2772
	Kl. Ortopedii	662	764	804	808	821	846	861	818	817	783	736	928	9648
	Oddz. Artroskopii	247	95	129	124	178	142	136	183	152	115	153	151	1805
	Kl. Chir. Ręki	841	326	408	340	427	419	424	471	457	452	451	422	5438
	Kl. Kardiologii	508	501	641	600	585	516	620	552	517	501	544	578	6663
	Kl. Neurochirurgii	77	563	464	506	656	655	716	544	468	448	628	635	6360
	KAiT	479	48	60	29	61	55	55	24	43	21	22	76	973
	SOR	412	221	226	198	219	211	217	211	217	216	211	217	2776
	Pulmonologia	131	266	271	256	297	257	674	692	726	595	682	737	5584
	Reumatologia							137	735	731	756	694	654	651
Kl. Okulistyki	210	158	200	127	196	196	215	194	201	224	197	241	2359	
	SUMA	8983	8225	8776	8015	9189	8875	10240	9916	9368	8891	9412	10264	110155
Pl. Hallera	Reh.Kardiologiczna	683	606	621	620	683	657	656	610	778	808	791	816	8329
	Reh.med.-fizyk	750	657	738	703	731	673	728	747	662	623	633	659	8304
	Geriatria	565	581	558	482	549	482	540	446	519	564	509	555	6350
	Reh.Ortopedyczna	637	590	661	601	674	657	749	815	848	835	841	822	8730



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów

Paliat	518	495	352	426	482	453	400	511	507	451	503	456	5554
Reumatologia	392	451	386	41	443	208							1921
Oddz. Dermatologii	757	590	682	653	754	690	737	805	786	742	704	663	8563
Suma Pl. Hallera	4302	3970	3998	3526	4316	3820	3810	3934	4100	4023	3981	3971	47751
ZOL - Pieniny	3036	3484	2807	3208	3584	3509	3559	3396	3540	3268	3173	3287	39851
Psycho-Geriatrya										280	367	465	1112
RAZEM	16321	15679	15581	14749	17089	16204	17609	17246	17008	16462	16933	17988	198869

2. Wykonawca do realizacji przedmiotu zamówienia zapewnia tylko termosy, GN, termoporty, termometr, a sprzęt dystrybucyjny do wydawania posiłków (gałkownice, chochle itp.) jest po stronie Zamawiającego?
Odpowiedź: Nie.

3. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1605 - j.t. ze zm.) Zamawiający udostępni informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia przed otwarciem ofert.

4. Czy w wyznaczonych pomieszczeniach do przechowywania wózków bieżących możliwe jest przepakowanie posiłków z termoportów do wózków bieżących.

Odpowiedź: Nie.

5. Proszę o wskazanie z których kuchенок oddziałowych dystrybuowane są poszczególne oddziały.

Odpowiedź:

Żeromskiego 113: Budynek Główny 4 kuchenki

Parter Ch. Szczękowo- Twarzowa

1p. Nefrologia, Interna

2p. Laryngologia, Neurologia, Ch. Kolorektalna

3p. Ch. Ogólna, Urologia

4p. Pulmonologia, Reumatologia

Żeromskiego 113: Budynek Nowy – 3 kuchenki,

2p. Neurochirurgia

3p. Ortopedia, artroskopia, Ch. Ręki

4p. Kardiologia

Żeromskiego 113: Budynek Okulistyki – 1 kuchenka;

Pieniny:

Rozdzielnia jedna na cały Szpital;

Pl.Hallera1:

Budynek Główny - 3 kuchenki,

Dermatologia – 1 kuchenka

6. Proszę o wykaz kuchni oddziałowych oraz wypisanie pięter na których się znajdują.

Odpowiedź:

Żeromskiego 113:

Budynek Główny – 4 kuchenki po jednej na piętrze,

Budynek Nowy – 3 kuchenki,

Budynek Okulistyki – 1 kuchenka;

Pieniny:

Rozdzielnia jedna na cały Szpital;

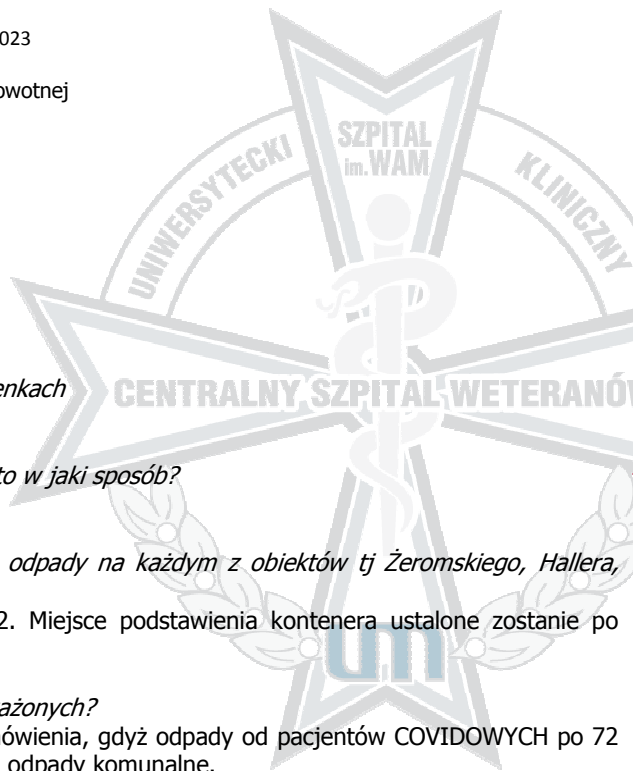
Pl.Hallera1:

Budynek Główny - 3 kuchenki,

Dermatologia – 1 kuchenka.



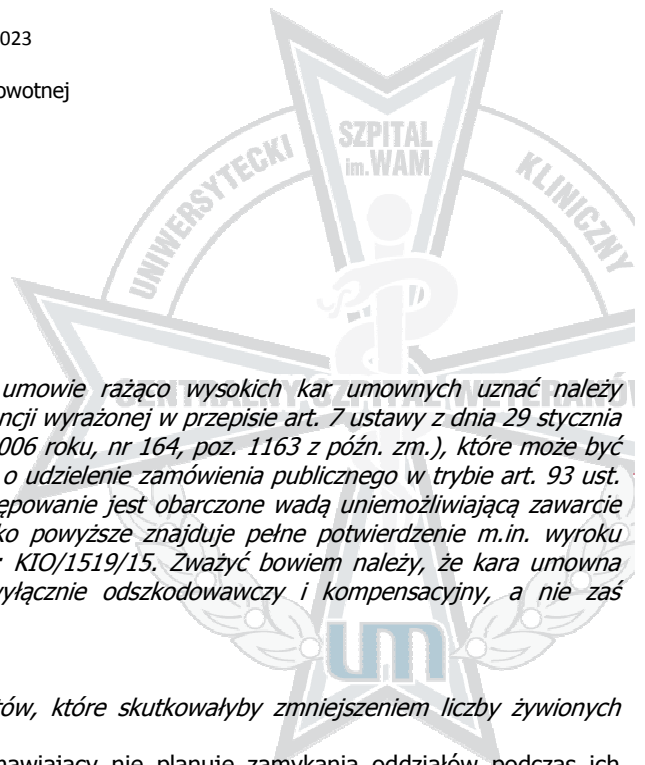
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów



7. *Czy zamiast wrzątku w termosach zgodzą się na warniki w kuchenkach*
Odpowiedź: Tak.
8. *Czy zamawiający wyrazi zgodę na łączenie oddziałów, jeżeli tak to w jaki sposób?*
Odpowiedź: Nie.
9. *Czy zamawiający wyrazi zgodę na podstawienie kontenera na odpady na każdym z obiektów tj Żeromskiego, Hallera, Pieniny?*
Odpowiedź: Tak, jednakże maksymalnie o powierzchni 3 m². Miejsce podstawienia kontenera ustalone zostanie po zawarciu umowy.
10. *Kto jest odpowiedzialny za utylizację odpadów od pacjentów zakaźnych?*
Odpowiedź: Za utylizację odpowiedzialny jest Wykonawca zamówienia, gdyż odpady od pacjentów COVIDOWYCH po 72 h stają się nieskażone i mogą zostać wyrzucone do kontenera na odpady komunalne.
11. *Czy zamawiający ma szczególne wymagania dotyczące wózków bemaowych- jeżeli tak to jakie?*
Odpowiedź: Zgodnie z pkt. 55 Opis Przedmiotu Zamówienia.
12. *Czy zamawiający wyrazi zgodę na używanie talerzy z tworzywa- z atestem- przeznaczonych do żywności na wszystkich oddziałach?*
Odpowiedź: Nie.
13. *Czy zamawiający wyrazi zgodę na przesunięcie godzin posiłków o 15 minut później?*
Odpowiedź: Nie.
14. *Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).*
Odpowiedź: Nie, zgodnie z SWZ i wzorem umowy
15. *Zważywszy na fakt, iż Szpital posiada Certyfikaty Akredytacyjne prosimy o udzielenie informacji czy Wykonawca powinien realizować usługę zgodnie z posiadanymi standardami akredytacyjnymi ? Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż powinien potwierdzić posiadanie certyfikowanych systemów ISO 9001, ISO 22000 obejmującej swoim zakresem system HACCP oraz zasady GMP, GHP wydanymi przez zewnętrzną jednostkę uprawnioną do akredytacji?*
Odpowiedź: Tak.
16. *Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Ponadto umowa dzierżawy zawiera możliwość rozwiązania umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia*
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i wzorem umowy.
17. *Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych*



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
 Uniwersytecki Szpital Kliniczny
 im. Wojskowej Akademii Medycznej
 Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
 Centralny Szpital Weteranów



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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 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: Zgodnie z SWZ i wzorem umowy.

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

Odpowiedź: Remonty mogą być wykonywane etapowo. Zamawiający nie planuje zamykania oddziałów podczas ich trwania.

19. *Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?*

Odpowiedź: Warunki zmiany umowy zostały określone we wzorze umowy.

20. *Jak duże ilości naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.*

Odpowiedź: Zgodnie z pkt. 62 Opis Przedmiotu Zamówienia.

21. *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: Tak, w przypadku udokumentowania zaistniałych okoliczności.

22. *Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?*

Odpowiedź: Tak.

23. *Po odbytych licznych kontrolach dotyczących gospodarowania odpadami komunalnymi, przeprowadzanych przez Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania Sp. z o.o., jak również Straż Miejską, zmuszeni zostaliśmy do weryfikować przyszłe umowy w zakresie gospodarki odpadami. Bardzo prosimy o zmianę zapisów projektu umowy, gdyż zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm. oraz ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm. odpady komunalne w tym opakowania jednorazowe i odpady pokonsumpcyjne muszą zostać odebrane w miejscu wytworzenia odpadu tj. miejscu, w którym posiłek został skonsumowany. Pragniemy zaznaczyć, że zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny” (fragment ustawy w załączeniu). Odnosząc się do wyżej wymienionego przepisu to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z powyższy, firma cateringowa nie może ich odbierać, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Przede wszystkim odpady w przedmiotowym zamówieniu wytwarzane są na terenie nieruchomości Zamawiającego, a co za tym idzie to on powinien wyposażyć nieruchomość w pojemniki służące do odbioru odpadów komunalnych, których ilość i pojemność jest dostosowana do ilości wszystkich odpadów wytworzonych na terenie nieruchomości oraz powinien przekazać firmą wyłonionym w postępowaniach zgodnie z Prawem, gdyż on jest twórcą odpadu. Podajemy również przykład: w przypadku zamówienia posiłków na telefon np. pizzeria, posiłek dostarczany jest w formie cateringu, ale za utylizację opakowania odpowiada wytwórca odpadu, czyli konsument/klient utylizując samodzielnie opakowanie z odpadem, firma cateringowa nie wraca po zużyte opakowanie. Zaznaczamy, również, iż Szpital posiada umowy na odbiór odpadów z firmami odpowiednio uprawnionymi do tego, gdzie koszt odbioru dodatkowego odpadu będzie niższy niż w przypadku zawierania umowy o odbiór odpadów przez Wykonawcę. Poza tym wytworzony odpad w Państwa Szpitalu zostaje przewieziony na teren zewnętrzny, a wystarczyłoby postawić dodatkowy pojemnik na wyrzucanie odpadów. Obniży to koszt usługi żywienia. We wszystkich jednostkach jakie obsługujemy z podaniem posiłków w naczyniach jednorazowych odpady pozostają po stronie Zamawiającego. Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami oraz ze względów ekonomiczno-gospodarczych. Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. wchodzi w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten*



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów

odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na podstawienie kontenera na odpady maksymalnie o powierzchni 3 m². Miejsce podstawienia kontenera ustalone zostanie po zawarciu umowy. Odpady powstają z działalności więc to Wykonawca ponosi koszty ich zagospodarowania. Odpady pokonsumpcyjne i opakowania nie wymagają wystawienia karty w systemie BDO, gdyż są to odpady komunalne.

24. Czy Zamawiający planuje uruchomienie nowych oddziałów w tym kuchenek oddziałowych? Jeżeli tak to, kiedy, ile wraz z podaniem liczby pacjentów. Jeżeli nie to czy zamierza zwiększyć ilość żywionych w już działających oddziałach?

Odpowiedź: Tak, bez zwiększania kuchenek oddziałowych, brak danych dotyczących ilości pacjentów na dzień wszczęcia postępowania.

25. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek w każdym pakiecie, jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?

Odpowiedź: Ceny netto: śniadanie: 7,80 zł, obiad: 14,40 zł; kolacja: 6,60 zł. Usługa jest wykonywana zgodnie z zawartą umową.

26. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że brudne mopy należy zdać do punktu wymiany prania w poszczególnych lokalizacjach, gdzie zostaną one wymienione na czyste. Wykonawca odpowiadać będzie za zapewnienie ilościowe wskazane w SWZ mopów i wymianę w przypadku zużycia. Natomiast Wykonawca nie ponosi kosztów prania w pralni Zamawiającego. Kto zapewnia mopy w przypadku zaginięcia w pralni szpitalnej i jak będą one ewidencjonowane?

Jeżeli wykonawca źle rozumie zapis Zamawiającego prosimy o zmianę, tak aby Wykonawca mógł pracować mopy w pralni w którą ma podpisaną umowę?

Odpowiedź: Zgodnie z pkt. 26 Opis Przedmiotu Zamówienia.

27. Jakie jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do pacjentów skażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków? jaka jest realna ilość dzienna takich posiłków?

Odpowiedź: Zamawiający zgłasza, że zamawiane posiłki są dla pacjentów zakażonych i należy je wydawać w naczyniach jednorazowych, ilość wynika z bieżących potrzeb.

28. Prosimy o przedstawienie wymogów sanitarno-epidemiologicznych mających zastosowanie w szpitalu zgodnie z którymi Wykonawca będzie musiał wykonywać czynności myjąco-dezynfekujące?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 1c i wymaganiami akredytacyjnymi.

29. Czy obecni pracownicy wykonujący usługę przygotowania posiłków i dystrybucji zostaną przekazani nowemu wykonawcy by zachować ciągłość wykonywania usługi?

Odpowiedź: Pracownicy dystrybucji nie są pracownikami Szpitala.

30. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta?

Odpowiedź: 60% z 28,80 zł netto.

31. Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały?

Odpowiedź: Tak.

32. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż za naprawy sprzętu w kuchenkach oddziałowych oraz za stan techniczny pomieszczeń odpowiada Zamawiający?

Odpowiedź: Nie.

33. Prosimy o załączenie planów pomieszczeń, które należy wyposażyć ul. Żeromskiego, Hallera i Pieniny w tym socjalnego dla pracowników.

Odpowiedź: Na chwilę obecną nie jest możliwe załączenie planów pomieszczeń.

34. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź: Żadne z urządzeń znajdujących się w kuchenkach nie podlega Dozorowi Technicznemu. Jednakże jeśli urządzenia dostarczone przez Państwa będą podlegać przeglądowi, to Wykonawca ponosi koszty z tym związane.



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów

35. Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków kelnerskich czy bemarowych i je udostępni wykonawcy

Odpowiedź: Nie, zgodnie z pkt 30 Opis Przedmiotu Zamówienia.

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

- Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?
- Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagrodzenia oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- Daty urodzenia osób przeznaczonych do przejęcia. Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?
- Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia
- Zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia
- Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
- Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?

Odpowiedź: Zgodnie z pkt 17 Opis Przedmiotu Zamówienia.

37. Mając na uwadze znaczną dysproporcję kosztu przygotowania posiłku dla pacjenta niezakaźnego i zakaźnego związaną z koniecznością jednostkowego pakowania posiłku, prosimy o rozbięcie wyceny osobodnia na dwie różne kategorie. Przedmiotowa zmiana zapisu jest korzystna ekonomicznie dla Zamawiającego, bowiem w przypadku spadku ilości pacjentów zakaźnych koszt usługi przygotowania i dostarczania posiłków ulegnie proporcjonalnemu obniżeniu.

Odpowiedź: Nie.

38. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę przygotowania posiłków, ich transport i dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia?

Odpowiedź: Dystrybucja to 13 osób dziennie na wszystkie pakiety, pozostałe informację nie dotyczą Zamawiającego

39. Prosimy o podanie średniej ilości zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na rodzaje

Odpowiedź: Zgodnie z pkt 62 Opis Przedmiotu Zamówienia.

40. 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: Nie.

41. Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń z melaniny lub plastikowych dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych, transport porcelany jest narażony na potłuczenie się a co za tym idzie częstszy koszt zakupu nowych naczyń co będzie miało znaczący wpływ na koszt usługi

Odpowiedź: Nie. Zgodnie z pkt 53 Opis Przedmiotu Zamówienia.

42. W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń z melaniny, kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy, ich zniszczenia przez pacjentów?

Odpowiedź: Wykonawca.

43. Kto w obecnej chwili zajmuje się dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta?

Odpowiedź: Pracownicy Wykonawcy.

44. Prosimy o podanie informacji dotyczącej pakowania i dystrybucji posiłków- czy zamawiający wyraża zgodę na łączenie oddziałów? Jeżeli tak to prosimy o podanie wykazu.

Odpowiedź: Nie.

45. Czy zamawiający wymaga podawania kolacji i śniadania na talerzach deserowych?

Odpowiedź: Nie. Zgodnie z pkt 51 Opis Przedmiotu Zamówienia (dieta cukrzycowa).



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów



46. Jaka jest kolorystyka worków obowiązująca w szpitalu?

Odpowiedź: Zgodnie z pkt 36 Opis Przedmiotu Zamówienia.

47. Prosimy o podanie obecnie stosowanych środków myjących i dezynfekujących na kuchenkach

Odpowiedź: Zgodnie z pkt 33 i 43 Opis Przedmiotu Zamówienia.

48. Prosimy o wprowadzenie zapisu dotyczącego informowania Wykonawcy o planowanym terminie kontroli kuchni z 3 dniowym wyprzedzeniem ze względu na specyfikę produkcji (żywnie hospitalizowanych pacjentów) i o konieczność obecności kierownika obiektu.

Odpowiedź: Nie.

49. 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 bezspornie 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 skorzystania 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: Zgodnie z SWZ i wzorem umowy.

50. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę w poszczególnych pakietach 7, 3, 1, na zmianę osób oraz wymaga, aby udział procentowy wsadu do kotła wynosił minimum 60%, biorąc pod uwagę kalkulację kosztów pracowniczych w stosunku do wsadu do kotła i innych elementów, wywieranie wpływu na wysokość wsadu do kotła jest nie miarodajna, gdyż zatrudnianie 14 pracowników np. w pakiecie 1 wygóruje wysokość wsadu do kotła biorąc pod uwagę proporcję. W związku z powyższym wnosimy o usunięcie zapisu dotyczącego minimalnej wartości wsadu do kotła.

Odpowiedź: Nie.

51. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie ponosi żadnych kosztów. użytkowych pomieszczeń np. dzierżawy, media, opłaty za użyczenie sprzętu? Jeżeli nie to prosimy wskazać wykaz opłat jakie ponosił będzie Wykonawca przy realizacji zamówienia

Odpowiedź: Nie ponosi kosztów.

52. Prosimy o wskazanie charakterystyki pojemników jednorazowych wymaganych do stosowania po wejściu w życie przepisów dotyczących zakazu obrotu produktami plastikowymi. Musimy zwrócić uwagę, iż opakowania biodegradowalne są bardzo kosztowne i wykonawca musi znać specyfikę opakowań na poziomie kalkulacji.

Odpowiedź: Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

53. Czy zamawiający przewiduje podpisanie aneksu zwiększającego cenę z tytułu zastosowania opakowań jednorazowych biodegradowalnych z chwilą wejścia ustawy Unijnej zakazującej stosowanie opakowań jednorazowych?

Odpowiedź: Wykonawca przedstawiając ofertę winien prawidłowo skalkulować wszystkie składniki cenotwórcze.



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów

54. *Mając na względzie zmianę ustawodawczą w zakresie opakowań jednorazowych Czy Zamawiający może uwzględnić zmianę systemu dostarczania posiłków na bemarowy?*

Odpowiedź: Co do zasady obowiązuje system bemarowy z wyjątkiem pkt 60, 61, 62 Opis Przedmiotu Zamówienia.

55. *Kto pokryje wzrost kosztu opakowań jednorazowych na biodegradowalne jeśli wejdzie ustawodawstwo unijne. Prosimy o możliwość przeprowadzenia negocjacji w tym zakresie na poziomie realizacji umowy, gdyż sytuacja w zakresie przepisów jest bardzo dynamiczna.*

Odpowiedź: Wykonawca przedstawiając ofertę winien prawidłowo skalkulować wszystkie składniki cenotwórcze .

56. *Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą udostępnione wykonawcy nieodpłatnie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak: Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp. Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie i kto je wykona? Prosimy także o kopie w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi Zwracamy się z uprzejmą prośbą o umożliwienie przeprowadzenia wizji lokalnej pomieszczeń przeznaczonych do realizacji usług żywienia –w celu oceny sanitarno-technicznej.*

Odpowiedź: Nie posiadają, zgodnie z zapisami SWZ (Rozdział II, punkt 5) Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej.

57. *Czy w Kuchenkach oddziałowych jest drożna i sprawna wentylacja? Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie i przegląd przewodów wentylacyjnych? Jeśli nie, to prosimy o podanie, które odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.*

Odpowiedź: Przeglądy i czyszczenie wentylacji mechanicznej i grawitacyjnej wykonywane są zgodnie z corocznym terminem przez firmę zewnętrzną.

58. *Czy zamawiający dopuszcza dostarczanie posiłków jednym autem w wszystkie trzy lokalizacje?*

Odpowiedź: Zgodnie z Rozdziałem IV SWZ.

59. *Prosimy o wyrażenie zgody by resztki pokonsumpcyjne z kolacji były odbierane rano, brak takiej zgody będzie generował koszt transportu?*

Odpowiedź: Nie, zgodnie z pkt. 34 Opisu Przedmiotu Zamówienia.

60. *Jakiej wysokości jest czynsz za pomieszczenia socjalne dla pracowników dystrybucji. Czy wykonawca dobrze rozumie, że nie ponosi żadnych kosztów za udostępnione pomieszczenia na czas realizacji usługi (czynsz, media w tym energia, woda itp.)*

Odpowiedź: Nie ponosi kosztów.

61. *Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników dystrybucji we wszystkich lokalizacjach tj.*

- pomieszczenia szatni (damska, męska)
- pomieszczenia socjalne odpowiadające wymogom PIP
- pomieszczenia WC.

Odpowiedź: Zgodnie z pkt. 65 i 66 Opisu Przedmiotu Zamówienia.

62. *Czy Zamawiający dopuści możliwość dostarczania kolacji wraz z obiadem?*

Odpowiedź: Zgodnie z pkt. 14 Opisu Przedmiotu Zamówienia.

63. *Prosimy zamawiającego o określenie jaki powinien być podział procentowy stawki za osobodzień na śniadanie obiad i kolację*

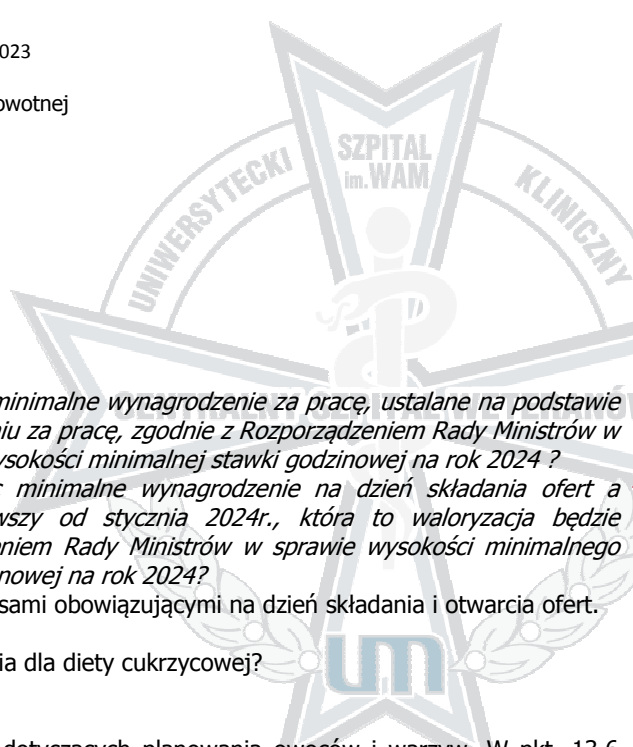
Odpowiedź: 27% śniadanie, 50% obiad, 23% kolacja.

64. *Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 40% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto“. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.*

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i wzorem umowy.



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów



65. Czy Wykonawca ma uwzględnić w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?
Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź: Oferta powinna być skalkulowana zgodnie z przepisami obowiązującymi na dzień składania i otwarcia ofert.

66. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Nie.

67. Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu w załączniku 1a, dotyczących planowania owoców i warzyw. W pkt. 13.6 Zamawiający pisze, że owoc lub warzywo raz dziennie jako dodatek do śniadania lub kolacji, a w pkt. 13.1 i 13.3 że w każdym śniadaniu i kolacji ma być uwzględniony dodatek warzywny lub owocowy. Jak często w ciągu dnia i do jakich posiłków mają być planowane dodatki warzywne lub owocowe ?

Odpowiedź: Raz dziennie do śniadania lub kolacji.

68. 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 Funduszu 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 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: Nie, te diety podawane są doustnie.

69. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Nie.

70. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź: Tak.

71. 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: Nie.

72. 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. Żywienia 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: Nie.

73. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Uniwersytecki Szpital Kliniczny
im. Wojskowej Akademii Medycznej
Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
Centralny Szpital Weteranów

które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieńszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odpowiedź: Tak.

74. prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź: Tak, ale +/- 5%.

75. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

Odpowiedź: Nie mniej niż 70% zawartość mięsa.

76. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na

Odpowiedź: Pkt 14 Opis Przedmiotu Zamówienia.

77. Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, skracającego przerwę nocną? Zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu” taki posiłek jest zalecany.

Odpowiedź: Nie, druga kolacja jest wymagana jedynie dla diety cukrzycowej

Na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, j.t. ze zm.) Zamawiający zmienia treść załącznika nr 4 (wzór umowy) do Specyfikacji Warunków Zamówienia poprzez dodanie w §1 pkt 3 zdania o treści: „Zamawiający może zmienić ilości posiłków określonych dla danego Pakietu w granicach wartości brutto umowy. Zmiana ta nie będzie wymagała aneksu.”

Zamawiający informuje, że określone w załączniku nr 2 do SWZ ilości są właściwe dla prowadzonego postępowania. W załączeniu Zamawiający udostępnia Załącznik nr 2 ze zmianą w zakresie NUMERU postępowania.

Z poważaniem