



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



Warszawa, dnia 05.05.2020r

O D P O W I E D Ź NA PYTANIA W SPRAWIE SIWZ

dodatkowo

MODYFIKACJI ZAPISÓW SIWZ, PROJEKTU UMOWY, ZMIANY TERMINU SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT ORAZ ZMIANY W OGŁOSZENIU

Dotyczy postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na usługę żywienia pacjentów Szpitala w systemie bimarowym z pełną obsługą pacjenta w ciągu 24 miesięcy. Numer postępowania: 04 / 8 / 2020

Zamawiający działając na podstawie art. 38 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 tj. z późn. zm.) zwanej dalej „Ustawą” udziela odpowiedzi na zadane pytania, które wpłynęły na zapisy SIWZ i jej załączników.

W przypadku gdy udzielona poniżej odpowiedź pozostaje w sprzeczności z postanowieniami SIWZ lub też precyzuje lub uzupełnia postanowienia SIWZ, należy przyjąć, że stanowi ona zmianę SIWZ dokonaną przez Zamawiającego w myśl art. 38 ust. 4 ustawy i będzie stanowić podstawę dla oceny zgodności oferty z SIWZ, przy czym w przypadku gdy:

- a) postanowienia odpowiedzi są sprzeczne z postanowieniami SIWZ wraz z załącznikami, za obowiązujące w tym zakresie należy przyjąć treść udzielonych odpowiedzi;
- b) postanowienia odpowiedzi precyzują lub uzupełniają postanowienia SIWZ wraz z załącznikami, za obowiązujące w tym zakresie należy przyjąć treść udzielonych odpowiedzi wraz z dotychczasową treścią SIWZ oraz załączników.

Pytanie 1 – dotyczy dystrybucji posiłków do pacjenta

Zamawiający ogłosił zamówienie na żywienie pacjentów Szpitala z „pełną obsługą pacjentów”:

1a. Co to oznacza? proszę o przedstawienie zakresu czynności osób do „pełnej obsługi pacjenta”. Czy pracownicy będą zajmowali się karmieniem pacjentów?. W pkt 14,15,16 i 17 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia zawarte są tylko ogólne informacje bez zakresu czynności i odpowiedzialności pracowników do „pełnej obsługi pacjentów”

1b. Proszę o informacje ile osób (etatów) dotychczas świadczy takie usługi,

1c. Jaki jest grafik prac tych pracowników? Skoro podajecie Państwo minimalną ilość pracowników – 4 osoby - to oznacza, że taki jest niezbędny minimalny wymóg? Czy 4 osoby spełniają Państwa wymagania? Jaki jest przewidywany podział pracy tych pracowników na oddziały lub pietra?. W jakim systemie pracują 12 godzinnym czy 8 godzinnym?

1d. Czy możliwe jest doprecyzowanie ceny oferty na: żywienie pacjentów – stawka 1 osoba dzień oraz pełną obsługę pacjentów szpitala – stawka ryczałtowa

Wyjaśnienia dotyczące pracowników dystrybucji posiłków są kluczowym elementem w kalkulowaniu ceny. Brak tej wiedzy może wpłynąć na złożenie przez oferentów nieporównywalnych cen. Ponadto obecny dostawca żywienia świadczy na oddziałach również inne usługi i może wykorzystywać pracowników z innych zakresów usług do dystrybucji żywienia. Wydzielenie tych usług pozwoli też Zamawiającemu na precyzyjną ocenę ile kosztuje samo żywienie pacjentów a ile dystrybucja posiłków do pacjenta.

Odpowiedź

Powyższe informacje znajdują się w OPZ Załącznik nr 8 do SIWZ.

Pytanie 2 - dotyczy zdolności technicznych i zawodowych.



Zamawiający dla spełniania wymagań żąda dwóch usług nie mniejszych niż 800 000 złotych brutto każda. Prosimy o zmianę zapisu na: Wymagane jest wykazanie 1 usługi odpowiadającej swoim rodzajem i zakresem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia (za podane zamówienie uznaje się żywienie pacjentów szpitali o wartości nie mniejszej niż 800 000 PLN brutto rocznie.

Zgodnie z art. 22 ust 5 ww. Ustawy Pzp warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia określone przez Zamawiającego mają na celu wyłonienie wykonawcy zdolnego do należytego wykonania przedmiotowego zamówienia. Nie powinny one zatem prowadzić do wyeliminowania potencjalnych wykonawców posiadających takie zdolności poprzez stawianie nadmiernych i utrudniających uczciwą konkurencję wymagań. Spełnianie jednej usługi potwierdza rodzajem i zakresem odpowiadającej usługom stanowiącej przedmiot zamówienia potwierdza zdolność wykonawcy do należytego wykonania zamówienia

Odpowiedź

Zamawiający przychylił się do powyższej prośby Wykonawcy o zmianę zapisu dotyczącego wymagań w SIWZ pkt 6.2 ppkt 3 tj. **Zdolności techniczne i zawodowe.**

(...) Wykonawca musi wykazać, że w wymaganym okresie świadczył usługę za kwotę o wartości nie mniejszej niż 800.000 PLN (brutto) rocznie.

Wymagane jest wykazanie **co najmniej 1 usługi** odpowiadającej swoim rodzajem i zakresem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia (za podobne zamówienia uznaje się żywienie pacjentów szpitali, przy czym usługa świadczona była lub jest w oparciu o kuchnię zewnętrzną (dowóz posiłków) **o wartości nie mniejszej niż 800 000,00 PLN (brutto) rocznie...**

W załączeniu Zamawiający przekazuje zmodyfikowany SIWZ oraz zmodyfikowany Załącznik nr 6 do SIWZ.

Pytanie 3 - dotyczy wymaganej polisy OC

Zamawiający zażądał w polisie OC bardzo nie typowe oczekiwania dotyczące obejmowania polisy zatruciami pokarmowymi oraz zakażeniami żółtaczką typu A.

Co Zamawiający rozumie przez wymóg umieszczony w SIWZ pkt. 7.2.8 dotyczący ubezpieczenia OC ze szczególnym uwzględnieniem zatrucia pokarmowego i zakażenia żółtaczką typu A? Ubezpieczenia OC deliktowe i kontraktowe z założeniami obejmują wszystkie szkody wynikające z działalności ubezpieczonego. Czy polisa w formacie all risk, obejmująca w Ogólnych Warunkach Ubezpieczenia (OWU) również szkody powstałe w skutek przeniesienia choroby zakaźnej jest wystarczająca?

Prosimy o wykreślenie tego zapisu tym bardziej że zapis ten doprecyzowuję ogólnie tylko zatrucia pokarmowe i żółtaczkę typu A, jakby ktoś miał taką polisę i mógł w ten sposób zbudować przewagę nad konkurencją. Warto dodać że żółtaczką typu A to choroba wirusowa tzw braku higieny przy produkcji żywności (brudne – ręce, urządzenia i powierzchnie) zatem wchodzi w zakres OC firmy.

Odpowiedź

Zamawiający informuje, że oczekuje polisy ubezpieczeniowej obejmującej zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A. Tym samym przychylił się do prośby wykonawcy i usuwa z punktu 7.2.8 SIWZ zapis „w szczególności”.

W załączeniu Zamawiający przekazuje zmodyfikowany SIWZ.

Pytanie 4 – dotyczy zabezpieczenia należytego wykonania kontraktu 3%

Czy Zamawiający przewiduje odstąpienie lub złagodzenie do 1 % wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania kontraktu ?

W sytuacji epidemicznej procedury związane z uzyskaniem gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej w tym zakresie trwa znacznie dłużej niż zazwyczaj, a większość podmiotów całkowicie zawiesiło sprzedaż tego typu produktów, zaś zabezpieczenie należytego wykonania kontraktu gotówką powoduje znaczny wzrost ceny oferty. Jednocześnie szkody kontraktowo - deliktowe wynikające z umów kontraktowych i tak objęte są posiadany ubezpieczeniem OC"

Odpowiedź

Zamawiający wyraża zgodę na 1% zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

W załączeniu Zamawiający przekazuje zmodyfikowany SIWZ oraz projekt umowy.



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



Pytanie 5 - dotyczy ilości posiłków dla pacjentów w dniu przyjęcia i wypisu

Prosimy o podanie składu 1 osobodnia jaki obowiązuje w Szpitalu dla pacjentów w dniu przyjęcia i wypisu ze Szpitala.

Odpowiedź

Powyższe informacje zostały zawarte w SIWZ

Pytanie 6 – dotyczy ilości posiłków

Prosimy o udostępnienie ilości wydanych posiłków w rozbiu na poszczególne oddziały za ostatnie 12 miesięcy?

Odpowiedź

Żywnienie pacjentów za okres Kwiecień 2019 – Marzec 2020

Liczba posiłków (średnia)		Osobodzień (Średnia)
KWIECIEŃ(2019)	4267	142
MAJ(2019)	4356	141
CZERWIEC(2019)	4091	136
LIPIEC(2019)	4097	132
SIERPIEŃ(2019)	3702	119
WRZESIEŃ(2019)	3994	133
PAŹDZIERNIK(2019)	4259	137
LISTOPAD (2019)	4078	136
GRUDZIEŃ (2019)	3428	111
STYCZEŃ(2020)	4085	132
LUTY(2020)	4084	141
MARZEC(2020)	3315	107

Pytanie 7 – dotyczy czasu wydawania posiłków

Prosimy o doprecyzowanie przedziału czasowego jaki ma Wykonawca na wydanie posiłków na poszczególnych oddziałach Szpitala.

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ.

Pytanie 8 – dotyczy protokołu PSSE

Prosimy o udostępnienie ostatniego protokołu sanitarnego, jaki był wykonany przez zewnętrzny organ nadzorujący – Sanepid – w pomieszczeniach przeznaczonych dla Wykonawcy. Prosimy o informacje czy w stosunku do pomieszczeń wydane są jakieś nakazy z terminem przez zewnętrzne służby kontrolne?

Odpowiedź

Zamawiający nie ma obowiązku udostępniania powyższego dokumentu na tym etapie postępowania.

Pytanie 9 – dotyczy pomieszczeń do realizacji usługi.

Prosimy o przesłanie rzutów pomieszczeń przeznaczonych do realizacji usługi?

Odpowiedź

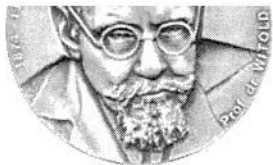
Zamawiający przekazuje w załączeniu rzuty piwnicy.

Pytanie 10 – dotyczy pomieszczeń do realizacji usługi

Prosimy o informacje czy wentylacja w przekazanych do użytku pomieszczeniach jest sprawna i będzie sprawna w dniu przekazania pomieszczeń Wykonawcy?

Odpowiedź

Zamawiający informuje, że wentylacja jest sprawna.



Pytanie 11 – dotyczy pomieszczeń do realizacji usługi

Prosimy o informację czy kanalizacja jest drożna i będzie drożna w dniu przekazania pomieszczeń Wykonawcy? Kto będzie ponosił koszty ewentualnego udrażniania kanalizacji w czasie trwania Umowy?

Odpowiedź

Zamawiający informuje że na dzień odpowiedzi system kanalizacji działa bez zastrzeżeń natomiast ewentualne poniesienie kosztów napraw z zakresu mi.in. kanalizacji zawarte są w projekcie umowy.

Pytanie 12 – dotyczy urządzeń do realizacji usługi

Prosimy o informację, czy Zamawiający w przypadku wcześniejszego rozwiązania Umowy zapłaci Wykonawcy niezamortyzowaną część kosztów zakupu ewentualnego sprzętu do dystrybucji posiłków?

Odpowiedź

Zamawiający odsyła Wykonawcę do treści Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (t. j.: Dz. U. 2019 poz. 1145) oraz Załącznika nr 9 do SWIZ – Projektu umowy.

Pytanie 13 - dotyczy indeksacji ceny.

Prosimy o informację, czy w przypadku zawarcia Umowy długoterminowej Zamawiający dopuszcza indeksowanie ceny o wzrost kosztów, które nie są zależne od Wykonawcy a wynikające z sytuacji gospodarczej kraju (np. ustawowa zmiana wynagrodzenia lub zmiana stawki godzinowej dla pracowników, zmiana stawki VAT, wysoki wzrost cen żywności itp.)

Odpowiedź

Zamawiający odsyła Wykonawcę do treści Załącznika nr 9 do SWIZ – Projektu umowy.

Pytanie 14 - dotyczy jadłospisów.

Prosimy o doprecyzowanie zapisu **Szczegółowego Opisu Zamówienia** – „Potrawy z mięsem rozdrobnionym powinny zawierać 80% mięsa w stosunku do pozostałych składników w recepturze”.

Odpowiedź

Powyższe informacje Zamawiający umieścił w SIWZ.

Pytanie 15 – dotyczy jadłospisu dekadowego

Prosimy o udostępnienie przykładowego jadłospisu dekadowego.

Odpowiedź

Powyższe informacje znajdują się w Załącznikach nr 1-3 do OPZ.

Pytanie 16 – dotyczy gramatury

Prosimy o doprecyzowanie przez Zamawiającego wymagań w zakresie gramatury poszczególnych potraw i asortymentów w danym posiłku np. Ile gram pieczywa wymaga Zamawiający, lub ile gram masła lub jaka powinna być gramatura gotowej potrawy w przypadku mięsa do obiadu.

Odpowiedź

Poniższe zestawienie przedstawia minimalne wymagania Zamawiającego w zakresie gramatury poszczególnych asortymentów w danym posiłku.

Zupa mleczna -400ml

Kawa mleczna -300ml

Herbata -300ml

Masło- 15g (śniadanie, kolacja), II śniadanie -10g , cukrzyca -5g

Pieczycwo (śniadanie-100g, II śniadanie -50g, kolacja-120g)- Dozwolone pieczywo mieszane. W diecie cukrzycowej ilość pieczywa wg kaloryczności.

Dodatek białkowy:

Wędlna-40g (śniadanie, kolacje) –dieta b/mleczna -60g(śniadanie),

II śniadanie, posiłek nocny-30g

Jajko- 1 szt.

Twarożek -90g

Pasta z jaja-50g + wędlna 20g



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



Pasta z jaja 70g
Zupa obiadowa -400ml
Potrawy mięsne:
Porcja mięsa got-100g
Ryba got. -100g
Sos w porcji obiadowej -80g
Pieczeń (rzymska, drobiowa) -100g
Pulpet, klopsik-100g
Drób z kością 130g (po ugotowaniu /opieczeniu/produktu gotowego)
Potrawka, gulasz -150ml (minimum 60g mięsa po ugotowaniu /mięsa gotowego do spożycia)
Kasza, ryż, makaron w II daniu -180g (w formie ugotowanej)
Ziemniaki w II daniu -180g . W diecie cukrzycowej wg kaloryczności.
Surówki, jarzynki -120g, cukrzycowa-150g
Kompot - 300ml
Jogurt nat., koktajl -150ml
Kisiel, budyń, -200ml
Dodatki do podwieczorku- herbatniki, biskopty , suchary-30g

Pytanie 17 - dotyczy gramatury.

Prosimy o doprecyzowanie jakie gramatury poszczególnych składowych posiłku wymaga Zamawiający np. ile zupy mlecznej a ile obiadowej, ile gram dodatku skrobiowego, ile gram dodatku warzywnego do obiadu itp.

Odpowiedź

Zamawiający odsyła Wykonawcę do SIWZ oraz Załączników nr 1-8 do OPZ

Pytanie 18 - dotyczy posiłków.

Prosimy o udzielenie jaki jest % udział diet 5 i 6 posiłkowych w ogólnej ilości osobo posiłków

Odpowiedź

Procentowy udział diet w ogólnej liczbie żywionych

dieta 5 posiłkowa -36%

dieta 6 posiłkowa -6%

Pytanie 19 - dotyczy stawki za posiłek.

Prosimy o podanie aktualnej stawki netto i brutto za osobo posiłek.

Odpowiedź

Oszacowanie stawki leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie 20 - dotyczy wsadu do kotła.

Prosimy o podanie obecnie wymaganego przez Zamawiającego wsadu do kotła.

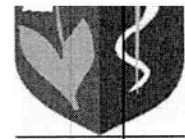
Odpowiedź

Zamawiający nie jest w stanie określić procentowo kosztu związanego z wsadem do kotła ponieważ określenie wysokości poniesienia w/w kosztu leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie 21 - kryterium oceny – czas dowozu posiłków do siedziby Zamawiającego.

Prosimy o odstąpienie od tego kryterium które nie spełnia warunków przeprowadzenie postępowania w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji a w szczególności :

1. Opis tego kryterium został przez Państwa pomyłony i opisany w nie właściwy sposób – w obecnym stanie największą punktow dostanie oferent który będzie wioził posiłek najdłużej.
2. To kryterium ocenia tak naprawdę odległość kuchni oferenta, czyli preferuje wybranych oferentów którzy maja kuchnie najbliżej.
3. W wymaganiach żądacie Państwo właściwej temperatury posiłków zatem przy spełnieniu tych kryteriów



nie ma znaczenia jak daleko jest kuchnia.

4. Jeżeli chodzi o czas weryfikacji ilości pacjentów i posiłków na oddziałach to według naszej wiedzy nie ma potrzeby skracania zamówienia posiłków. Istnieje rozwiązanie, które dopuszcza, że kierowca dysponuje rezerwą czasu która zawsze może być wykorzystana do nakarmienia nagłych przyjęć pacjentów. Dodatkowo istnieje możliwość zainstalowania Państwu elektronicznego systemu zamawiania posiłków tak żeby usprawnić proces zamawiania posiłków.

Odpowiedź

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ. Opis kryterium jest poprawny najwięcej punktów dostanie Wykonawca który będzie dostarczał posiłek **do 1,5 godziny przed rozpoczęciem terminu wydawania posiłku** wskazanego w OPZ.

Ad 4. Zamawiający nie widzi konieczności zmian zapisów SIWZ opisane zdarzenie Zamawiający reguluje w OPZ oraz Projekcie Umowy.

Pytanie 22 – dotyczy certyfikatu ISO

Zważywszy na fakt, że system HACCP jest częścią i podstawą ISO 22000, zwracamy się z pytaniem czy Zamawiający uzna dostarczenie przez Wykonawcę certyfikatu ISO 22000 jako równoznacznego dokumentu z posiadaniem przez Wykonawcę certyfikatu HACCP?

Odpowiedź

Zamawiający wyjaśnia, iż HACCP skupia się na bezpieczeństwie żywności, norma ISO jest szersza. ISO obejmuje również procesy i struktury biznesowe. Normę ISO 22000 można też łączyć z innymi normami ISO, aby uzyskać optymalną wydajność działalności. Uzyskanie zgodności z ISO 22000 nie jest obowiązkowe. Jest to jednak uznawana na całym świecie norma, zgodność z którą potwierdza wysoki poziom i niezawodność firmy. ISO 22000 jest oparta na wytycznych HACCP. Dla spełnienia kryterium Zamawiający wymaga od Wykonawcy posiadania normy ISO 22000 i nie może uznać jako równoważny certyfikat HACCP.

Pytanie 23 – dotyczy kuchni Wykonawcy

Czy zważywszy na charakter szpitala Zamawiającego – ginekologiczno-położniczy, Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca produkował posiłki w kuchni, w której produkowane są również posiłki dla szpitali jednoimiennych?

Odpowiedź

Zamawiający nie widzi przeszkód pod warunkiem, że Wykonawca będzie stosował się do wytycznych i pozostałych aktów prawnych obowiązujących w czasie pandemii. Ponadto Zamawiający informuje, że wbrew informacjom Wykonawcy Szpital ma charakter wieloprofilowy.

Pytanie 24 – dotyczy projektu umowy

W dniu 1 września 2016 r. na podstawie art. 4 ustawy z dnia 22 lipca 2016 r. o zmianie ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2016 r., poz. 1265) zmianie uległy zapisy art. 142 w ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.).

W związku z faktem, że postępowanie zostało wszczęte przez Zamawiającego po 1 września 2016 r., wnosimy o dostosowanie zapisów projektu umowy - załącznik nr 18 do SIWZ do obecnie obowiązujących przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych poprzez wprowadzenie do umowy zapisów:

„Strony postanawiają, iż wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie w przypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych; tj zmiany:

- a. stawki podatku VAT od towarów i usług
- b. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podst. Przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę
- c. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



d. zasad gromadzenia i wysokości wpłat od pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r o pracowniczych planach kapitałowych.

Odpowiedź

Zamawiający wprowadza do umowy w § 12 ust. 3 punkt 4) w brzmieniu:

„4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat od pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych” oraz odpowiednio dodaje ust. 6. 1 w brzmieniu:

„ 6.1 W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 4) Wykonawca w terminie do 30 dni od zmiany zasad, złoży do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat na zwiększenie kosztów realizacji Umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą a wzrostem kosztów realizacji Umowy. Wniosek powinien obejmować jedynie te dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą. Nie będą akceptowane koszty wynikające ze zmiany zasad, które nie wynikają ze zmienionych przepisów prawa. Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia, czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian na wzrost kosztów realizacji Umowy. Po ocenie dostarczonych dowodów Strony uzgodnią wysokość cen jednostkowych netto stanowiących podstawę rozliczenia z zastrzeżeniem, że nie ulega zmianie wartość umowy określona w § 6 ust. 7.”

W załączeniu zmodyfikowana SIWZ i nowy projekt umowy

Pytanie 25 — dotyczy projektu umowy

Par. 12 pkt 5 i 6 prosimy o zmianę na 30 dni od daty ogłoszenia zmiany dotyczącej wysokości minimalnego wynagrodzenia i zmianą zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne. 30 dni od daty wejścia w życie przepisów oraz przeprowadzenie negocjacji powoduje, że wykonawca będzie ponosił stratę lub w przypadku gdy strony dojdą do porozumienia Zamawiający będzie ponosił koszty wyrównania wstecz.

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie 26 — dotyczy opłat

Czy Wykonawca będzie obciążany za zużyte media?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 27 — dotyczy OPZ

Prosimy o informacje jak osobom rozdającym posiłki będą przekazywane informacje o rodzaju diety pacjenta z uwzględnieniem RODO?

Odpowiedź

Zamawiający współpracując z Wykonawcą działa zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/45/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO” oraz Ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t. j.: Dz. U. 2019 poz. 1781).

Pytanie 28 — dotyczy OPZ

W SIWZ Zamawiający podał trzy kryteria oceny ofert:

a. Cena

b. Czas dowozu posiłków do siedziby Zamawiającego.



c. ISO 22000

Nigdzie nie pojawia się kryterium związane z czasem odbioru brudnych naczyń i resztek z oddziału, o której mowa w OPZ w pkt 15 ust 2. Prosimy o jednoznaczne i czytelne określenie jakimi kryteriami będzie się kierował Zamawiający przy wyborze ofert?

Odpowiedź

Zamawiający podał kryteria oceny ofert w SIWZ, innych kryteriów nie przewiduje.

Pytanie 29 — dotyczy Formularza ofertowego

Prosimy o weryfikację zapisów dotyczących możliwych wahań osobodni szczególnie mając na uwadze, że w ostatnich 4 miesiącach średnia dzienna liczba osobodni wynosiła 125, co stanowi spadek od planowanych 155 (podanych w Formularzu Ofertowym) o ponad 18%, a nie jak informują zapisy w SIWZ maksymalne różnice na poziomie 10%.

Odpowiedź

Zamawiający odsyła Wykonawcę do zapisów SIWZ. Ponadto Zamawiający informuje, że nie ma obowiązku przewidywać okoliczności nadzwyczajnych, które mogą potencjalnie wpłynąć na realizację przedmiotu zamówienia. Proces realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający oszacował i ustalił na podstawie liczby pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu w ostatnich latach.

Pytanie 30 — dotyczy SIWZ

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca na dostarczać posiłki dwa razy dziennie?

Odpowiedź

Zgodnie z SIWZ i OPZ.

Pytanie 31 — dotyczy SIWZ

Jeśli posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie (śniadanie oraz obiad z kolacją) to prosimy o wyjaśnienie czemu służy i jak cel miał Zamawiający tworząc kryterium - czasu dostawy, jeśli kolacja będzie dostarczana wraz z obiadem, na dłużej niż 1,5 godziny przed jej wydaniem i będzie przechowywana w lodówce?

Odpowiedź

Zgodnie z SIWZ i OPZ.

Pytanie 32 — dotyczy SIWZ

Jednocześnie prosimy o wyjaśnienie jak należy interpretować kryterium oceny ofert – czas dowozu posiłków - przy dostawie dwóch dostaw dziennie? To oznacza, że kolacja zawsze będzie 1,5 godziny przed godziną jej dystrybucji. I jak Wykonawca powinien zapisać to w dokumentach ofertowych?

Odpowiedź

Zgodnie z treścią kryterium oceny ofert zawartym w punkcie 14.4 ppkt 2 SIWZ, Zamawiający oceni czy Wykonawca dostarczy posiłki odpowiednio do 0,5, 1 czy 1,5 godziny przed wydaniem posiłku.

Pytanie 33 — dotyczy OPZ

Czy w przypadku absencji pracownika dystrybucji np. nagła choroba lub urlop na żądanie – dystrybucja posiłków może być organizowana przez zmniejszony zespół?

Odpowiedź

Zamawiający informuje, że zgodnie z OPZ Wykonawca ma zapewnić min 4 pracowników na każdy dzień.

Pytanie 34 — dotyczy sytuacji nadzwyczajnych

Analizując obecną sytuację – epidemii koronawirusa – prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający jest świadomy, że w przypadku wystąpienia podobnej sytuacji w przyszłości Zamawiający będzie przygotowany na wprowadzenie różnych rozwiązań wspólnie z Wykonawcą i na zasadach podzielnosci ryzyk, tak aby Wykonawca nie musiał już na etapie kalkulacji uwzględniać w cenie osobodnia potencjalnego ryzyka?

Odpowiedź



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



W czasie sytuacji nadzwyczajnych Zamawiający będzie stosował się do wytycznych i pozostałych aktów prawnych obowiązujących w czasie okoliczności nadzwyczajnych których nie można przewidzieć. Ponadto informujemy, że w sytuacjach nadzwyczajnych samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej wprowadza wewnętrzne regulacje stosowane w okolicznościach nadzwyczajnych.

Pytanie 35 — dotyczy OPZ

Czy na czas dystrybucji posiłków Zamawiający zabezpieczy windę celem płynnej dostawy posiłków pomiędzy poszczególnymi piętrami? Tym bardziej, że również Zamawiającemu zależy, aby wszyscy pacjenci otrzymywali posiłki o właściwej temperaturze, a nawet najbardziej wygrzane wózki bemarowe nie utrzymają temperatury (powyżej 65 stopni Celsjusza) przez ponad 1,5 godziny – bo tyle trwa dystrybucja posiłków.

Odpowiedź

Zamawiający udostępni windy ogólnodostępne dla Wykonawcy, w taki sposób by nie kolidowało to z prawidłowym funkcjonowaniem Szpitala.

Pytanie 36 — dotyczy OPZ

Prosimy o informację czy Wykonawca ma dostarczyć Zamawiającemu tylko pirometr (zapis z umowy) czy pirometr i wagę do 10 kg, o której mowa z OPZ?

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ.

Pytanie 37 — dotyczy projektu Umowy

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca właściwie rozumie zapis w umowie w par. 11 ust 4 – że prawo do rozwiązania umowy dotyczy każdej ze stron umowy.

Odpowiedź

Zgodnie z par. 11 ust 4 „Umowę można rozwiązać (...) – za porozumieniem Stron”. Natomiast, w pozostałej części projektu umowy Zamawiający wskazuje konkretne przyczyny rozwiązanie umowy przez każdą ze stron.

Pytanie 38

Zamawiający przewidział w § 6 ust. 10 i 11 projektu umowy - załącznik nr 9 do SIWZ że Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałoby uprawnieniem podmiotu trzeciego do dochodzenia wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy a w § 6 ust. 12, że w przypadku naruszenia któregokolwiek z postanowień wskazanych w ust. 10 i 11 Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości wartości przeniesionej wierzytelności. Postanowienie to stanowi jaskrawy przejaw nadużycia pozycji dominującej Zamawiającego. Zamawiający nie może ograniczać możliwości udzielania przez wykonawcę podmiotom trzecim upoważnienia do dochodzenia wierzytelności z umowy z nim zawartej. Tylko wykonawca może decydować, czy i komu powierza dochodzenie przysługujących mu roszczeń. Wobec powyższego wnosimy o wykreślenie powyższego zapisu z projektu umowy.

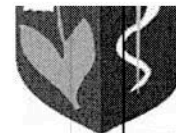
Odpowiedź

1. Zamawiający nie zmienia zapisu w § 6 ust. 10.
2. Zapis w § 6 ust. 11 otrzymuje brzmienie:
„11. Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałoby uprawnieniem podmiotu trzeciego do dochodzenia wierzytelności wynikającej z umowy, z wyjątkiem pełnomocnictwa procesowego udzielonego adwokatowi lub radcy prawnemu”.
3. Zamawiający nie zmienia zapisu w § 6 ust. 12.

W załączeniu zmodyfikowana SIWZ i nowy projekt umowy

Pytanie 39

Zamawiający przewidział w § 6 ust. 11 projektu umowy - załącznik nr 9 do SIWZ, że Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałoby uprawnieniem podmiotu trzeciego do dochodzenia wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy a w §6 ust. 12, że w przypadku naruszenia któregokolwiek z postanowień wskazanych w ust. 10 i 11 Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości wartości



przeniesionej wierzytelności. Postanowienie to stanowi jaskrawy przejaw nadużycia pozycji dominującej Zamawiającego. Zamawiający nie może ograniczać możliwości udzielania przez wykonawcę podmiotom trzecim upoważnienia do dochodzenia wierzytelności z umowy z nim zawartej. Tylko wykonawca może decydować, czy i komu powierza dochodzenie przysługujących mu roszczeń.

Odpowiedź

Odp. udzielona w pyt. Nr 1.

Pytanie 40

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie do śniadania zupy mlecznej? Czy zamiast zupy mlecznej można planować do śniadania kawę zbożową na mleku, tak jak jest to planowane przez obecnego Wykonawcę?

Odpowiedź

Zupa mleczna planowana od poniedziałku do piątku.

Pytanie 41

Czy dla diety cukrzycowej i cukrzycowo-wątrobowej należy planować zupę mleczną na śniadanie?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 42

Czy dla diety cukrzycowej oraz cukrzycowo-wątrobowej można planować kawę zbożową bez cukru?

Odpowiedź

Tak (sobota, niedziela)

Pytanie 43

Jakie potrawy i produkty są zabronione dla diety lekkostrawnej połoźnictwo? Czy jest to typowa dieta lekkostrawna?

Odpowiedź

Powyższe informacje znajdują się w Załączniku nr 2 do OPZ

Pytanie 44

W specyfikacji Zamawiający umieścił informację odnośnie ilości posiłków dla danego rodzaju diety. Z informacji tej wynika, że dieta cukrzycowa jest dietą 5-posiłkową (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja), czy oznacza to zatem, że diety cukrzycowe nie mają posiłków nocnych?

Odpowiedź

Pacjenci z cukrzycą, leczeni insuliną (zleca lekarz), otrzymują dodatkowy posiłek pod postacią II kolacji

Pytanie 45

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie dla diet płynnych cukrzycowych jogurt naturalnego (szt.) na II śniadanie oraz kisielu bez cukru na podwieczerek, tak jak jest to planowane przez obecnego Wykonawcę?

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ, Zamawiający dopuszcza

Pytanie 46

Czy dla diet 5-posiłkowych należy planować codziennie na II śniadanie kanapkę (dodatek białkowy, masło, dodatek warzywny, pieczywo), tak jak jest to planowane przez obecnego Wykonawcę?

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ, Zamawiający dopuszcza

Pytanie 47

Czy na diety cukrzycowe na podwieczorki można planować owoc, jogurt naturalny, kisiel b/cukru, budyń b/cukru bądź ciasto drożdżowe b/cukru, tak jak planuje to obecny Wykonawca?



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



Odpowiedź
Zgodnie z OPZ, Zamawiający dopuszcza

Pytanie 48

Czy Zamawiający Wymaga planowania masła w ilości 15g do śniadania i kolacji oraz 10g do II śniadania dla wszystkich diet (z wyłączeniem diet płynnych), tak jak jest to realizowane przez obecnego Wykonawcę?

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ, Zamawiający dopuszcza (z wyłączeniem diety trzustkowej - bez masła). Dieta cukrzycowa do II śniadania - masło 5g

Pytanie 49

Czy na dietę cukrzycową można planować produkty typu paluszki, krakersy bądź wafle ryżowe na podwieczorek?

Odpowiedź

Tak - dodatek owoc

Pytanie 50

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie parówek na ciepło w jadłospisie? Jeśli tak, to dla jakiego rodzaju diet?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 51

Zamawiający wymaga do każdego posiłku dodatku owocowego lub warzywnego. Czy dotyczy to posiłków podstawowych (śniadanie, obiad, kolacja)? Czy do II śniadań również należy planować dodatki owocowe/warzywne, tak jak jest to planowane przez obecnego Wykonawcę?

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ, do posiłków podstawowych + II śniadanie

Pytanie 52

Jaką gramaturę dodatku warzywnego do śniadania, II śniadania oraz kolacji wymaga Zamawiający? Czy powinna wynosić 40g do śniadania, II śniadania oraz kolacji, tak jak jest to planowane przez obecnego Wykonawcę?

Odpowiedź

Powyższe informacje znajdują się w Załączniku nr 8 do SIWZ

Pytanie 53

Jaką gramaturę dodatku białkowego należy planować do śniadania oraz kolacji? Czy Zamawiający wymaga planowania wędliny po 40g, natomiast sera białego/twarożku/past po 90g, tak jak realizuje to obecny Wykonawca?

Odpowiedź

Poniższe zestawienie przedstawia minimalne wymagania Zamawiającego w zakresie gramatury dodatku białkowego do śniadania oraz kolacji

Wędlina - 40g (śniadanie, kolacje)

60g (śniadanie) -dieta bezmleczna

30g (II śniadanie, posiłek nocny)

Mięso gotowane plastry (drobiowe, schab) - 60g (dieta trzustkowa)

Jajko- 1 szt

Twarożek -90g , 100g (kolacja)

Twarożek -70g + wędlina 20g

Pasta z jaja-50g + wędlina 20g

Pasta z jaja 70g

Pasta mięsna -100g



Pytanie 54

Jaką gramaturę dodatku białkowego należy planować do II śniadania? Czy powinna ona wynosić 30g dla wędliny/sera żółtego oraz 50g dla sera białego/twarożku/pasztetu sojowego, tak jak jest to planowane przez obecnego Wykonawcę?

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ, Zamawiający dopuszcza.

Pytanie 55

Czy dla diet dla położnic można planować na podwieczerek biszkopty, herbatniki, ciasto drożdżowe, jogurt naturalny, owoc, budyń bądź kisiel, tak jak obecnie planuje to Wykonawca?

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ, Zamawiający dopuszcza

Pytanie 56

Czy dla diet bogatobiałkowych należy planować na podwieczerek zawsze budyń, jogurt bądź koktajl? Tak jak planuje to obecny Wykonawca?

Odpowiedź

Zgodnie z OPZ, Zamawiający dopuszcza

Pytanie 57

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie na śniadanie bądź kolację past z wędliny, jaja bądź twarogu?

Odpowiedź

Tak – pasta tylko z wędlin wskazanych w OPZ

Pytanie 58

Czy jako dodatek warzywny do śniadania lub kolacji Zamawiający uzna ćwikłę z chrzanem, groszek z majonezem, kukurydzę z jogurtem, ketchup bądź dżem?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 59

Czy jeśli do kolacji zostanie zaplanowana sałatka jarzynowa, to czy Zamawiający uzna to jako dodatek warzywny?

Odpowiedź

Tak + dodatek białkowy (wędlina 40g, jajko)

Pytanie 60

Jakie warzywa i owoce dopuszczalne są dla diety cukrzycowo-wątrobowej? Czy wymagania odnośnie diety cukrzycowo-wątrobowej opierają się na diecie lekkostrawnej?

Odpowiedź

Dozwolony owoc - jabłko, z warzyw (surowe - sałata, pomidor; gotowane - brokuł, szpinak, cukinia). Dieta cukrzycowo - wątrobowa nie jest modyfikacją diety łatwostrawnej.

Pytanie 61

Czy diety przetarte cukrzycowe są dietami 5-posiłkowymi?

Odpowiedź

Tak. Dodatkowy posiłek nocny przy cukrzycy insulinowej

Pytanie 62

Czy można planować ser żółty bądź topiony na dietę cukrzycową na II śniadania?

Odpowiedź

Nie



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



Pytanie 63

Czy dopuszczalne jest planowanie surowych warzyw i owoców dla diety lekkostrawnej i diety dla położnic?

Odpowiedź

Powyższe informacje znajdują się w Załączniku nr 2 do OPZ

Pytanie 64

Jaką gramaturę dodatku warzywnego do obiadu wymaga Zamawiający? Czy powinna ona wynosić 120g dla każdego rodzaju diety, tak jak planuje to obecny Wykonawca?

Odpowiedź

Gramatura dodatku warzywnego do obiadu - minimum 120g w diecie cukrzycowej 150g

Pytanie 65

Czy do dań bezmięsnych na słodko typu naleśniki z serem, można planować owoc bądź mus owocowy zamiast surówki/jarzynki?

Odpowiedź

Tak

Pytanie 66

Czy do dań typu gulasz z warzywami, ryba w warzywach, risotto z mięsem i warzywami bądź spaghetti z mięsem i warzywami należy dodatkowo planować surówkę bądź jarzynkę gotowaną do obiadu?

Odpowiedź

Tak

Pytanie 67

Czy dla diety cukrzycowej oraz cukrzycowo-wątrobowej można planować ryż lub makaron z serem, jogurtem i musem owocowym bez cukru?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 68

Jaką gramaturę mięsa należy planować do obiadu? Czy Zamawiający wymaga, aby gramatura mięsa do obiadu wynosiła 100g mięsa w kawałku/pulpety/pieczeni/ryby oraz 150g dla dań typu potrawka/gulasz, tak jak jest to realizowane przez obecnego Wykonawcę?

Odpowiedź

Poniższe zestawienie przedstawia minimalne wymagania Zamawiającego w zakresie gramatury potraw mięsnych do obiadu :

Porcja mięsa got - 100g

Ryba got -100g

Sos w porcji obiadowej -80g

Pieczon (rzymska, drobiowa) -100g (80% mięsa w stosunku do pozostałych składników w recepturze)

Pulpet, klopsik-100g (80% mięsa w stosunku do pozostałych składników w recepturze)

Drób z kością 130g (po ugotowaniu /opieczniu/produktu gotowego)

Potravka, gulasz -150ml (minimum 60g mięsa po ugotowaniu /mięsa gotowego do spożycia)

Pytanie 69

Czy Zamawiający wymaga planowania minimum 1 raz w dekadzie udka z kurczaka, schabu oraz fileta w kawałku, tak jak jest to realizowane przez obecnego Wykonawcę? Zamawiający wymaga do każdego posiłku dodatku owocowego lub warzywnego. Czy dotyczy to posiłków podstawowych (śniadanie, obiad, kolacja) czy pozostałych posiłków również? (II śniadanie, podwieczorek i II kolacja).

Odpowiedź

Zamawiający wymaga planowania minimum raz w ciągu 10 dni udka z kurczaka, schabu, bitki oraz fileta z kurczaka w kawałku. Dodatki warzywne do posiłków podstawowych + II śniadanie .

Dodatki owocowe -jabłko minimum 3 razy w dekadzie



Pytanie 70

Czy dieta dla połoźnic różni się od diety lekkostrawnej? Czy są produkty zabronione w tej diecie, które są dopuszczalne dla diet lekkostrawnych?

Odpowiedź

Powyższe informacje znajdują się w Załączniku nr 2 do OPZ

Pytanie 71

Czy dieta cukrzycowo-wątrobową jest modyfikacją diety lekkostrawnej?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 72

Czy jako dodatek warzywny do śniadania lub kolacji Zamawiający uzna ćwikłę z chrzanem, kukurydzę z jogurtem, ketchup bądź dżem?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 73

Czy zamiennie z zupą mleczną Wykonawca może planować kawę zbożową na mleku?

Odpowiedź

Tylko w sobotę i niedzielę

Pytanie 74

Czy na dietę cukrzycową oraz cukrzycowo-wątrobową można planować kawę zbożową na mleku bez cukru?

Odpowiedź

Tak (sobota, niedziela)

Pytanie 75

Czy można planować ser żółty bądź topiony na dietę cukrzycową?

Odpowiedź

Tylko na posiłek nocny dla cukrzycy ciążowej. Nie częściej niż raz na 4 dni.

Pytanie 76

Czy można planować ser żółty bądź topiony na diety dla połoźnic?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 77

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie parówek na ciepło w jadłospisie? Jeśli tak to dla jakiego rodzaju diet?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 78

Czy dopuszczalne jest planowanie surowych warzyw i owoców dla diety lekkostrawnej i diety dla połoźnic?

Odpowiedź

Powyższe informacje znajdują się w Załączniku nr 2 do OPZ

Pytanie 79

Czy do dań bezmięsnych na słodko typu naleśniki z serem, można planować owoc bądź mus owocowy zamiast surówki/jarzyńki?



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego

Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231

www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia

☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



Odpowiedź

Tak

Pytanie 80

Czy na dietę cukrzycową bądź cukrzycowo-wątrobową można planować na II śniadania, podwieczorki bądź II kolacje kanapkę, owoc, jogurt naturalny, twarożek, kisiel b/cukru, budyń b/cukru, koktajl owocowy b/cukru bądź ciasto drożdżowe b/cukru?

Odpowiedź

Tak z następującymi ograniczeniami:

- kanapka dozwolona na – II śniadanie, posiłek nocny
- owoc, jogurt naturalny, kisiel b/cukru, budyń b/cukru, koktajl owocowy b/cukru – na podwieczorek
- ciasto drożdżowe b/cukru dozwolone tylko w święta.

Pytanie 81

Czy na dietę cukrzycową można planować produkty typu paluszki, krakersy bądź wafle ryżowe?

Odpowiedź

Tak + dodatek owoc

Pytanie 82

Czy jeśli do kolacji zostanie zaplanowana sałatka jarzynowa, to czy Zamawiający uzna to jako dodatek warzywny?

Odpowiedź

Tak + dodatek białkowy (wędlina 40g, jajko)

Pytanie 83

Czy do dań typu gulasz z warzywami, spaghetti z mięsem i warzywami bądź ryba w warzywach należy dodatkowo planować surówkę bądź jarzynkę gotowaną do obiadu?

Odpowiedź

Tak

Pytanie 84

Czy dla diety cukrzycowej oraz cukrzycowo-wątrobowej można planować ryż lub makaron z serem, jogurtem i musem owocowym bez cukru?

Odpowiedź

Nie

Pytanie 85

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie na śniadanie bądź kolację past z wędliny, jaja bądź twarogu?

Odpowiedź

Tak – pasta tylko z wędlin wskazanych w OPZ

Pytanie 86

Proszę o podanie procentowego udziału diet 4- i 5- i 6- posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych.

Odpowiedź

Procentowy udział diet w ogólnej liczbie żywionych

dieta 5 posiłkowa - 36%

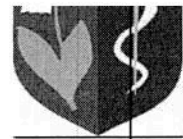
dieta 6 posiłkowa - 6%

Pytanie 87

Proszę o podanie gramatur poszczególnych składowych poszczególnych posiłków.

Odpowiedź

Poniższe zestawienie przedstawia minimalne wymagania Zamawiającego w zakresie gramatury poszczególnych asortymentów w danym posiłku.



Zupa mleczna -400ml
Kawa mleczna -300ml
Herbata -300ml
Masło- 15g (śniadanie, kolacja), II śniadanie -10g , cukrzyca -5g
Pieczywo (śniadanie-100g, II śniadanie -50g, kolacja-120g)- Dozwolone pieczywo mieszane.
W diecie cukrzycowej ilość pieczywa wg kaloryczności.
Dodatek białkowy:
Wędlina - 40g (śniadanie, kolacja)
60g (śniadanie) -dieta bezmleczna
30g (II śniadanie, posiłek nocny)
Mięso gotowane plastry (drobiowe, schab) - 60g (dieta trzustkowa)
Jajko- 1 szt
Twarożek - 90g , 100g (kolacja)
Twarożek -70g + wędlina 20g
Pasta z jaja - 50g + wędlina 20g
Pasta z jaja 70g
Zupa obiadowa - 400ml
Potrawy mięsne:
Porcja mięsa got. - 100g
Ryba got. -100g
Sos w porcji obiadowej - 80g
Pieczeń (rzymska, drobiowa) - 100g (80% mięsa w stosunku do pozostałych składników w recepturze)
Pulpet, klopsik - 100g (80% mięsa w stosunku do pozostałych składników w recepturze)
Drób z kością 130g (po ugotowaniu /opieczaniu/produktu gotowego)
Potrawka, gulasz - 150ml (minimum 60g mięsa po ugotowaniu /mięsa gotowego do spożycia)
Kasza, ryż, makaron w II daniu - 180g (w formie ugotowanej)
Ziemniaki w II daniu - 180g . W diecie cukrzycowej wg kaloryczności.
Surówki, jarzynki - 120g , cukrzycowa-150g
Kompot- 300ml
Jogurt nat., koktajl - 150ml
Kisiel, budyń,-200ml
Dodatki do podwieczorku- herbatniki, biszkopty , suchary-30g

Pytanie 88

Proszę o wyjaśnienie czy sprzęt który ma być dostarczony przez Wykonawcę do realizacji Umowy w części żywienia pacjentów ma być fabrycznie nowy, czy może być używany, ale ma być sprawny technicznie?

Odpowiedź

Sprzęt do realizacji umowy w części żywienia pacjentów musi być sprawny technicznie, posiadać atesty, estetyczny.

Pytanie 89

Proszę o podanie danych szczegółowych wymaganych wózków bemarowych w tym liczby komór, czy mają posiadać rozsuwane blaty na górze oraz czy na dole mają mieć półkę czy szafki?

Odpowiedź

Bemar jezdny 3 komorowy, by podtrzymywał temperaturę posiłków podczas wydawania. Musi być z rozsuwanym blatem, co ułatwi wydawanie posiłków, oraz wyposażony w szafki na sprzęt do dystrybucji (kubki, talerze i sztućce)

Pytanie 90

Proszę o wyjaśnienie czy Zamawiający będzie obciążał kosztami Wykonawcę o media zużyte do realizacji Umowy w części żywienia pacjentów?

Odpowiedź

Nie



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



Pytanie 91

Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający będzie obciążał Wykonawcę jakimikolwiek innymi kosztami nieuwzględnionymi w SIWZ?

Odpowiedź

Zgonie z Projektem umowy

Pytanie 92

Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację, II kolację oraz w rozbiu na poszczególne miesiące za okres od styczeń 2018 do grudnia 2018.

Odpowiedź

Zamawiający odsyła Wykonawcę do odpowiedzi na pytanie nr 6.

Pytanie 93

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź

Zamawiający nie może a priori odstąpić od naliczania kar. Każdy ewentualny przypadek spóźnienia, w którym Wykonawca będzie powoływał się na przyczyny zewnętrzne będzie rozpatrywany indywidualnie.

Pytanie 94

Czy Sanepid badał u Zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

Odpowiedź

Tak, Sanepid badał.

Pytanie 95

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych czyli produktów mięsnych wykonane z surowców mięsno - tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnionych, peklowanych lub solonych z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach i formach zachowujących ich kształt np. wędliny mielone (tj. mielonki), wędliny konserwowe czy też wymaga stosowania tylko wyrobów mięsnych wysokogatunkowych typu polędwica, szynka, filet z indyka/kurczaka, schab pieczony, baleron gotowany. Proszę również o określenie minimalnej procentowej zawartości mięsa w 100g produktu.

Odpowiedź

Powyższe informacje znajdują się w Załączniku nr 2 do OPZ, oraz w Załączniku nr 8 do SIWZ

Pytanie 96

Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

Odpowiedź

Nie zostały wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach.

Pytanie 97

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

Odpowiedź

Nie

Pytanie 98

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

Odpowiedź

Nie dotyczy



Pytanie 99

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

Odpowiedź

Nie

Pytanie 100

Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Wymóg wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, niezależnie od formy wniesienia, jest dodatkowym elementem kosztotwórczym, który Wykonawcy muszą uwzględnić w cenie oferty. Po pierwsze udzielenie gwarancji należytego wykonania umowy wiąże się z opłatami wnoszonymi przez Wykonawcę do ubezpieczyciela lub banku. Niezależnie od zapłaconych składek Wykonawca jest zmuszony celem uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu do wniesienia odpowiednich zabezpieczeń w postaci np. depozytu gotówkowego, blokady środków na rachunku, hipoteki lub innych poręczeń majątkowych.

Konieczność wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie istotnej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu, którego koszt utrzymania w tym czasie Wykonawca doliczy do kosztów gwarancji. W konsekwencji spowoduje to podwyższenie kosztów wykonania usługi dla Zamawiającego, co przy długim okresie trwania umowy i dużej wartości zamówienia zawyży wartość oferty w sposób nieadekwatny do przedmiotu zamówienia.

Ponadto nadmieniamy, iż na chwilę obecną koszty uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu są znacząco wyższe niż to miało miejsce kilka lat temu, wpływ na takie koszty ma obecna sytuacja gospodarcza kraju w danej branży (koszty niniejsze wzrosły ze względu na fakt, iż wiele przedsiębiorstw budowlanych, które podpisały umowy o świadczenie usługi publicznej, nie zrealizowały swoich zobowiązań czego następstwem było wypłacanie przez firmy ubezpieczeniowe i banki należności z tytułu wystawionych przez nie gwarancji).

Zamawiający ma także prawo do pokrycia kosztów szkody obniżając należną Wykonawcy kwotę z miesięcznej faktury, łącznie z odmową jej zapłaty. W przypadku prowadzonego postępowania miesięczna wartość faktury będzie stanowiła co najmniej 2,08% wartości brutto umowy. Dodatkowo zgodnie z wymaganiami SIWZ, faktury będą płatne w terminie 60 dni od dnia prawidłowo wystawionej faktury, dlatego w danym okresie na pokrycie szkód Zamawiający będzie dysponował kwotą odpowiadającą wartości faktur z dwóch miesięcy. Ze względu na ww. okoliczności potrącenie z faktur należności na pokrycie ewentualnej szkody, w opinii Wykonawcy, w wystarczający sposób zabezpiecza interesy Zamawiającego w przypadku nienależytego wykonania umowy.

Odpowiedź

Zamawiający odsyła Wykonawcę do odpowiedzi na pytanie nr 4.

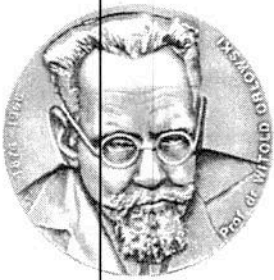
Załączniki

1. Rzut piwnicy
2. Zmodyfikowany SIWZ następującym zakresie:

Punkt 6.2 ppkt 2

Było: Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykazał się posiadaniem **opłaconej polisy**, a w przypadku jej braku, innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - odpowiedzialność cywilną deliktową, kontraktową oraz deliktowo-kontraktową z sumą gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000, 00 zł na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe i 500 000,00 zł na jeden wypadek ubezpieczeniowy w szczególności obejmująca zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A.

Jest: Było: Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykazał się posiadaniem **opłaconej polisy**, a w przypadku jej braku, innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia -



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



odpowiedzialność cywilną deliktową, kontraktową oraz deliktowo-kontraktową z sumą gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000, 00 zł na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe i 500 000,00 zł na jeden wypadek ubezpieczeniowy w szczególności obejmująca zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A.

Punkt 6.2 ppkt 3

Było: Wymagane jest wykazanie **co najmniej 2 usług** odpowiadających swoim rodzajem i zakresem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia (za podobne zamówienia uznaje się żywienie pacjentów szpitali, przy czym przynajmniej jedna z usług świadczona była lub jest w oparciu o kuchnię zewnętrzną (dowóz posiłków) o wartości nie mniejszej niż **800 000,00 PLN (brutto)** rocznie dla każdej usługi.

Jest: Wymagane jest wykazanie **co najmniej 1 usługi** odpowiadającej swoim rodzajem i zakresem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia (za podobne zamówienia uznaje się żywienie pacjentów szpitali, przy czym usługa świadczona była lub jest w oparciu o kuchnię zewnętrzną (dowóz posiłków) o wartości nie mniejszej niż **800 000,00 PLN (brutto)** rocznie.

Punkt 7.2 ppkt 8

Było: **Opłacona polisa lub inny dokument potwierdzający ubezpieczenie Wykonawcy opłaconej polisy, Opłacona polisa** a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - odpowiedzialność cywilną deliktową, kontraktową oraz deliktowo-kontraktową z sumą gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000, 00 zł na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe i 500 000,00 zł na jeden wypadek ubezpieczeniowy w szczególności obejmująca zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A.

Jest: Opłacona polisa lub inny dokument potwierdzający ubezpieczenie Wykonawcy opłaconej polisy. Opłacona polisa a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - odpowiedzialnością cywilną deliktową, kontraktową oraz deliktowo-kontraktową z sumą gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000, 00 zł na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe i 500 000,00 zł na jeden wypadek ubezpieczeniowy obejmującą zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A.

Punkt 12.1

Było: Ofertę należy złożyć w postaci elektronicznej za pośrednictwem formularza oferty, uzupełnienia, wycofania oferty dostępnego na platformie Marketplanet OnePlace poprzez link: <https://szpital-orlowskiego.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet> w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 12.05.2020 godz. 10:30**

Jest: Ofertę należy złożyć w postaci elektronicznej za pośrednictwem formularza oferty, uzupełnienia, wycofania oferty dostępnego na platformie Marketplanet OnePlace poprzez link: <https://szpital-orlowskiego.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet> w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 25.05.2020 godz. 10:30**

Punkt 12.2

Było: Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwróci ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania. Otwarcie ofert następuje poprzez odszyfrowanie ofert po upływie terminu otwarcia ofert dostępnych na platformie Marketplanet OnePlace → <https://szpital-orlowskiego.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet> i dokonywane jest przez Zamawiającego.

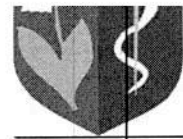
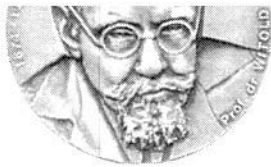
otwarcie ofert następuje 12.05.2020 r. o godzinie 11:00.

Jest: Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwróci ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania. Otwarcie ofert następuje poprzez odszyfrowanie ofert po upływie terminu otwarcia ofert dostępnych na platformie Marketplanet OnePlace → <https://szpital-orlowskiego.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet> i dokonywane jest przez Zamawiającego.

otwarcie ofert następuje 25.05.2020 r. o godzinie 11:00.

Punkt 17.1

Było: Wybrany Wykonawca, przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy zgodnie z art. 147 – 151 ustawy Pzp na sumę stanowiącą 3,0 % (słownie: trzy procent) zaoferowanego wynagrodzenia brutto w jednej lub w kilku następujących formach:



Jest: Wybrany Wykonawca, przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy zgodnie z art. 147 – 151 ustawy Pzp na sumę stanowiącą 1,0 % (słownie: jeden procent) zaoferowanego wynagrodzenia brutto w jednej lub w kilku następujących formach:

3. Zmodyfikowany Załącznik nr 6 do SIWZ – Wykaz usług w następującym zakresie

Było: Wykonanie usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia (określonego w pkt 6.2 ppkt 3a SWZ), tj. **co najmniej 2 usług** odpowiadających swoim rodzajem i zakresem usług stanowiącej przedmiot zamówienia (za podobne zamówienia uznaje się żywienie pacjentów szpitali, przy czym przynajmniej jedna z usług świadczona była lub jest w oparciu o kuchnię zewnętrzną (dowóz posiłków) o wartości nie mniejszej niż **800 000,00 PLN (brutto) rocznie dla każdej usługi**, z podaniem ich wartości i przedmiotu, dat wykonania i odbiorców.

Jest: Wykonanie usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia (określonego w pkt 6.2 ppkt 3a SWZ), tj. **co najmniej 1 usługi** odpowiadającej swoim rodzajem i zakresem usług stanowiącej przedmiot zamówienia (za podobne zamówienia uznaje się żywienie pacjentów szpitali, przy czym usługa świadczona była lub jest w oparciu o kuchnię zewnętrzną (dowóz posiłków) o wartości nie mniejszej niż 800 000,00 PLN (brutto) rocznie, z podaniem wartości i przedmiotu, dat wykonania i odbiorców.

4. Zmodyfikowany Załącznik nr 9 do SIWZ – Projekt Umowy w następującym zakresie:

§ 6 ust 11

Było: Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałoby uprawnieniem podmiotu trzeciego do dochodzenia wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy.

Jest: Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałoby uprawnieniem podmiotu trzeciego do dochodzenia wierzytelności wynikającej z umowy, z wyjątkiem pełnomocnictwa procesowego udzielonego adwokatowi lub radcy prawnemu.

§ 9 ust 1

Było: Jako zabezpieczenie należytego wykonania umowy Wykonawca składa Zamawiającemu zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postaci nr w wysokości 3 % wartości brutto przedmiotu umowy, tj. w kwocie:zł (słownie:/100).

Jest: Jako zabezpieczenie należytego wykonania umowy Wykonawca składa Zamawiającemu zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postaci nr w wysokości 1 % wartości brutto przedmiotu umowy, tj. w kwocie: zł (słownie:/100).

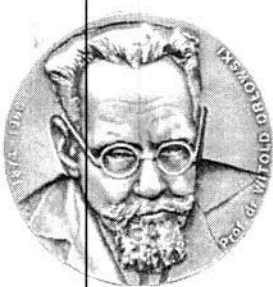
Ponadto

Zamawiający dodaje § 12 ust 3 pkt 4) o następujący brzmieniu:

zasad gromadzenia i wysokości wpłat od pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych.

Zamawiający dodaje § 12 ust 6 pkt 1) o następujący brzmieniu:

W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 4) Wykonawca w terminie do 30 dni od zmiany zasad, złoży do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat na zwiększenie kosztów realizacji Umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą a wzrostem kosztów realizacji Umowy. Wniosek powinien obejmować jedynie te dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą. Nie będą akceptowane koszty wynikające ze zmiany zasad, które nie wynikają ze zmienionych przepisów prawa. Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia, czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian na wzrost kosztów realizacji Umowy. Po ocenie



Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny
im. prof. Witolda Orłowskiego
Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
00-416 Warszawa, ul. Czerniakowska 231
www.szpital-orlowskiego.pl ☎ +4822 584-11-09
Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
☎ +4822 584-11-10 e-mail: zamowienia@szpital-orlowskiego.pl



dostarczonych dowodów Strony uzgodnią wysokość cen jednostkowych netto stanowiących podstawę rozliczenia z zastrzeżeniem, że nie ulega zmianie wartość umowy określona w § 6 ust. 7.

Zamawiający działając na podstawie art. 12a Ustawy informuje, o nowym terminie składania ofert tj:

Ofertę należy złożyć w postaci elektronicznej za pośrednictwem formularza oferty, uzupełnienia, wycofania oferty dostępnego na platformie Marketplanet OnePlace poprzez link: <https://szpital-orlowskiego.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet> w nieprzekraczalnym

terminie do dnia 25.05.2020 godz. 10:30

Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwróci ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania. Otwarcie ofert następuje poprzez odszyfrowanie ofert po upływie terminu otwarcia ofert dostępnych na platformie Marketplanet OnePlace → <https://szpital-orlowskiego.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet> i dokonywane jest przez Zamawiającego.

otwarcie ofert następuje 25.05.2020 r. o godzinie 11:00.

Załączniki:

1. Rzut piwnicy,
2. SIWZ po zmianach,
3. Załącznik nr 6 do SIWZ Wykaz usług po zmianach,
4. Załącznik nr 9 do SIWZ Projekt umowy po zmianach.

p.o. Dyrektora
Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego
im. prof. Witolda Orłowskiego CMKP

Leszek Kliś

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
KIEROWNIK
MC
Marcelina Bożena Chotkiewicz

Dietetyk Szpitalny
SPSK CMKP
Aneta Puchta
Aneta Puchta

KIEROWNIK
DZIAŁU PRAWNO-ORGANIZACYJNEGO
SAMODZIELNY PUBLICZNY SZPITAL KLINICZNY
im. dr. J. Orłowskiego CMKP
Pasternał
mgr Magdalena Pasternał