



Zduńska Wola dnia: 2021-11-19

Zduńskowolski Szpital Powiatowy Sp. z o.o.
ul. Królewska 29
98-220 Zduńska Wola
Tel. 43 824 4147
email sekretariat@szpital-zdwola.info

WYKONAWCY

ubiegający się o zamówienie publiczne

WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie podstawowym na ” **Usługa żywienia pacjentów Zduńskowolskiego Szpitala Powiatowego Sp. z o.o.**” – znak sprawy **ZSP.ZP.261.18.2021.**

Zamawiający, **Zduńskowolski Szpital Powiatowy Sp. z o.o., ul. Królewska 29, 98-220 Zduńska Wola**, działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), przedstawia poniżej treść zapytań wraz z wyjaśnieniami do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej ”SWZ”):

1. Czy wykonawca dobrze rozumie, że posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowych?

Odp.: Zgodnie z zapisem SWZ i Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia przygotowanie posiłków do dystrybucji odbywać się będzie przy zastosowaniu jednorazowych naczyń do posiłków stałych i płynnych, zapewniających szczelne zamknięcie (uniemożliwiające m.in. rozlanie lub wypadnięcie posiłku).

2. Czy zastawa stołowa, o której pisze Zamawiający w SIWZ w punkcie 37 ma być jednorazowa czy porcelanowa?

Odp.: Zamawiający rezygnuje z zapisu w punkcie 37 odnośnie zapewnienia przez Wykonawcę zastawy stołowej. Zamawiający dokona odpowiedniej zmiany SWZ.

3. Kto będzie odpowiedzialny za mycie zastawy stołowej ?



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Odp.: Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 3, Zamawiający dokona zmiany SWZ.

4. Po czyjej stronie będzie uzupełnianie ubytków w zastawie stołowej ?

Odp.: Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 3, Zamawiający dokona zmiany SWZ.

5. Prosimy o ustosunkowanie się gdzie ma być zainstalowany sprzęt jaki wykonawca ma dostarczyć w związku z realizacją umowy ?

Odp.: Sprzęt dostarczony przez Wykonawcę będzie zainstalowany we wskazanych kuchenkach na oddziałach szpitala.

6. Jeśli pracownik wykonawcy ma zbierać w trakcie rozdawania posiłków ewentualne korekty czy dobrze rozumie ze musi zatrudnić pracownika , który będzie rozdawał posiłki i zbierał korekty?

Odp.: Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia osoby na stanowisku koordynatora, która będzie odpowiedzialna za koordynację realizacji zamówień posiłków dla pacjentów, koordynację dystrybucji tak, aby trafiły one na oddziały zgodnie ze złożonym zamówieniem (zarówno pod względem ilości, jak i diety). Ponadto, koordynator będzie zobowiązany do przyjmowania ewentualnych uwag, co do jakości, ilości żywności oraz przyjmowania zgłoszeń odnośnie awarii sprzętu, a także okresowego prowadzenia badania ankietowego, dot. Jakości posiłków wśród pacjentów

7. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres Listopad 2020 – Października 2021 z rozbiciem na poszczególne oddziały:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	XI 2020	XII 2020	I 2021	II 2021	III 2021	IV 2021	V 2021	VI 2021	VII 2021	VIII 2021	IX 2021	X 2021	razem
Śniadanie													0
II śniadanie													0
Obiad													0
Podwieczor ek													0
Kolacja													0

Odp.: Liczba wydanych posiłków zostaje przedstawiona w załączeniu do niniejszych wyjaśnień w programie Excel. Zamawiający nie posiada jednak dokładnych danych co do podziału na poszczególne diety.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

8. Czy wykonawca dobrze rozumie zapisy SOPZ ze ma zapewnić personel wydający posiłki pacjentowi?

Odp.: Wykonawca zapewnia jedynie dostarczenie w odpowiedniej ilości oraz z podziałem na konkretne diety posiłków na wskazane miejsce do oddziału, dystrybucja do pacjenta pozostaje po stronie Zamawiającego.

9. Prosimy o wskazanie w jaki sposób mają być podawane surówki w zestawie obiadowym spakowanym razem w jednym opakowaniu z gorącym posiłkiem?

Odp.: Surówki w zestawie obiadowym powinny być podawane w oddzielnym pojemniku lub w oddzielnej przegródce, pod warunkiem zachowania odpowiedniej temperatury posiłku gorącego.

10. Czy Wykonawca dostarcza posiłki do kuchenek oddziałowych czy tylko do punktu odbioru jak pisze w SOPZ zał nr 1

Odp.: Wykonawca zapewnia dostarczenie posiłków do oddziału.

11. Prosimy o podanie informacji na ile oddziałów należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?

Odp.: Posiłki należy dostarczyć na 5 oddziałów: chirurgii (parter głównego budynku szpitala), internistyczny z rehabilitacją (I piętro głównego budynku szpitala), ginekologiczno – położniczy (II piętro głównego budynku szpitala), dziecięcy (II piętro głównego budynku szpitala), paliatywny (osoby budynek, znajdujący się na terenie szpitala). Zamawiający udostępnia dojazd na I i III piętro windą. Ponadto Zamawiający w SWZ przed złożeniem oferty, zalecił odbycie przez Wykonawcę wizji lokalnej, celem zapoznania się z budynkami w jakich funkcjonuje szpital.

12. Prosimy o jednoznaczne ustosunkowanie się czy posiłki mają być dostarczane do punktu odbioru a następnie przez zatrudnionego pracownika na poszczególne oddziały?

Odp.: Zgodnie z odpowiedzią w pkt 6, 8, 10.

13. Kto pokryje wzrost kosztu opakowań jednorazowych na biodegradowalne jeśli wejdzie ustawodawstwo unijne w połowie 2021 r. Prosimy o możliwość przeprowadzenia negocjacji w tym zakresie na poziomie realizacji umowy, gdyż sytuacja w zakresie przepisów jest bardzo dynamiczna.

Odp.: Mając na uwadze Dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko, kalkulacja oferty przez Wykonawcę winna uwzględniać powszechnie obowiązujące przepisy prawa oraz



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

obowiązki spoczywające na Wykonawcy. Zmiana ewentualnych przepisów prawa w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie miała wpływ na koszt wykonania przedmiotu umowy, będzie oceniana z uwzględnieniem postanowień umownych oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.).

14. Czy zamawiający dysponuje miejscem do którego wykonawca dostarczy posiłki – punkt odbioru - w termoportach grzewczych gdzie po przepakowaniu będą dostarczane na oddziały ?

Odp.: Zamawiający może udostępnić punkt do rozpakowania posiłków z termoportów i przygotowania ich do dystrybucji na poszczególne oddziały – kuchnia oddziału chirurgii ogólnej.

15. Kto będzie odpowiedzialny za dostarczenie posiłku pacjentowi?

Odp.: Posiłek będzie dostarczany pacjentom przez personel szpitala.

16. Po czyjej stronie zbieranie naczyń jednorazowych od pacjenta po skończeniu posiłku?

Odp.: Odbieranie naczyń jednorazowych po zakończonym posiłku pozostaje po stronie personelu Zamawiającego.

17. Czy wykonawca dobrze rozumie ze posiłki dostarcza w wyznaczone miejsca na obiekcie – punkt odbioru -, wyznaczony w siedzibie zamawiającego?

Odp.: Odpowiedź jak w pytaniu nr 10.

18. Czy pomieszczenie to jest wyposażone w gniazda 220V celem podłączenia termoportu grzewczego ?

Odp.: Tak.

19. Ile wg zamawiającego niezbędnych jest takich osób , czy jedna na cały kontrakt czy po jednej osobie na oddział ?

Odp.: Zamawiający informuje, że zadane pytanie jest niejasne z perspektywy SWZ i OPZ.

20. W jakich godzinach taka osoba ma być zatrudniona ?

Odp.: Zamawiający nie wymaga zatrudnienia osób do rozdawania posiłków pacjentom. Zamawiający wymaga posiadania przez Wykonawcę jedynie osoby koordynującej rozdysponowanie poszczególnych porcji posiłków oraz napojów na oddziały, a przy tym kontrolującą prawidłową realizację zamówienia, zbierającą ewentualne uwagi co do dostaw, tudzież samego posiłku, prowadzenie ankiet, itp. (Odpowiedź pkt 6)

21. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników wydających tj.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

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

Odp.: Zamawiający nie wymaga zatrudnienia osób do rozdawania posiłków pacjentom, w związku z tym nie ma konieczności wydzierżawiania pomieszczeń sanitarnych.

22. Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów ?

Odp.: Zamawiający zapewnia w budynku głównym szpitala windę do dystrybucji na poszczególne oddziały posiłków. (Odpowiedź również w pkt 11)

23. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem ?

Odp.: Zamawiający zapewnia w budynku głównym szpitala windę do dystrybucji na poszczególne oddziały posiłków. Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z jej użytkowaniem.

24. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

Odp.: Tak.

25. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie ? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Odp.: W chwili obecnej Zamawiający nie planuje ograniczenia swojej działalności, w szczególności zmniejszenia łóżek. W ramach prowadzonej działalności leczniczej przez Zamawiającego, nie są wykluczone zmiany organizacyjne, aczkolwiek nie powinny one mieć wpływu na ogólną liczbę hospitalizowanych pacjentów.

26. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjacje ceny ?

Odp.: Zmiany umowy będą dokonywane w oparciu o poszczególne postanowienia umowne oraz podstawy wynikające z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129).

27. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

28. zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odp.: W SWZ oraz OPZ Zamawiający nie przewidział wydzierżawienia Wykonawcy żadnych pomieszczeń kuchennych.

29. Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odp.: W SWZ oraz OPZ Zamawiający nie przewidział wydzierżawienia Wykonawcy żadnych pomieszczeń kuchennych.

30. Czy sprzęt oddany w użyczenie jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Odp.: Przedmiotowe pytanie nie odnosi się do SWZ oraz OPZ niniejszego postępowania.

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

Odp.: Zarówno z SWZ oraz OPZ nie wynika oddanie w używanie lub dzierżawę Wykonawcy urządzeń technicznych w rozumieniu ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o dozorze technicznym, które wymagałyby Dozoru Technicznego.

32. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Odp.: W SWZ oraz OPZ Zamawiający nie przewidział wydzierżawienia Wykonawcy żadnych pomieszczeń kuchennych.

33. W jakim stanie technicznym znajdują się pomieszczenia, które są przedmiotem dzierżawy? Kiedy był przeprowadzony ostatni remont oraz czy jest prowadzona dokumentacja potwierdzająca w/w fakt?

Odp.: W SWZ oraz OPZ Zamawiający nie przewidział wydzierżawienia Wykonawcy żadnych pomieszczeń kuchennych.

34. Wykonawca ma "dostarczać posiłki do kuchenek oddziałowych? Czy drzwi oddziału?-wózkami do tego celu przeznaczonymi" - jakiego rodzaju są to wózki?

Odp.: Wykonawca musi dostarczyć posiłki na oddziały z odpowiednio przygotowaną liczbą poszczególnych diet. Zamawiający dopuszcza przywiezienie posiłków na kuchnię oddziału chirurgii i ewentualnie tam przygotowanie do dystrybucji na oddziały. Zamawiający w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia wskazał w punkcie 36, iż Wykonawca jest zobowiązany do



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

zapewnienia wózków do dystrybucji żywności, w związku z tym na nich właśnie będą dowożone posiłki do pacjentów przez personel szpitala.

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

Odp.: Nie.

36. Czy wykonawca jest zobligowany zainstalować urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń, (energii elektrycznej, wody)

Odp.: Zgodnie z § 2 ust. 12 Wzoru umowy stanowiącego załącznik nr 7 do SWZ

37. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający pokryje koszty badań posiłków, a wykonawca ponosi koszt próbki?

Odp.: Wszelkie koszty związane z przeprowadzeniem badań pokrywa Wykonawca, ponieważ to on jest zobowiązany do świadczenia usługi z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

38. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach ?

Odp.: Za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach odpowiada Zamawiający zgodnie z zapisem SWZ.

39. Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?

Odp.: Zamawiający w punkcie 36 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia wskazał, że:

„Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia Zamawiającemu przez cały okres obowiązywania umowy do wyłącznego użytku (w ramach wynagrodzenia) wysokiej jakości, czystego, nieuszkodzonego, bez cech zakamieniania sprzęt w ilości i rodzaju:

- 1) Czajnik bezprzewodowy – 8 szt.,*
- 2) Chłodziarko-zamrażarka – 3 szt.,*
- 3) Kuchenka mikrofalowa – 3 szt.,*
- 4) Wózek do dystrybucji posiłków – 4 szt.”*

40. Po czyjej stronie będzie naprawa wstawionego sprzętu na teren szpitala pozostający własnością wykonawcy?

Odp.: Zgodnie z § 2 ust. 15 Wzoru umowy stanowiącego załącznik nr 7 do SWZ.

41. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odp.: Zamawiający nie ma obowiązku ujawnienia kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotu zamówienia przed otwarciem ofert.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

42. Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?

Odp.: Odpowiedź udzielona w tym samym zakresie w pytaniu nr 11.

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

Odp.: Tak.

44. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}\text{C}$

Odp.: Zamawiający wyraża zgodę.

45. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?

Odp.: Wskazane czynności będzie wykonywał upoważniony pracownik Zamawiającego.

46. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

Odp.: Zgodnie z zapisem SWZ pkt IV ppkt 2: „Zamawianie posiłków będzie się odbywało przez pracownika Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem w godzinach 12 – 14. Zamawiający może zmienić zamawianą ilość w granicy 10% całości zamówienia na 2 godziny przed planowanym przywozem / posiłki dla pacjentów przyjętych lub wypisanych w ostatnich godzinach.”

47. Po czyjej stronie są koszt naprawy dzierżawionych urządzeń ?

Odp.: Odpowiedź zawarta w pytaniu nr 39.

48. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie: Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie

Odp.: Ze względu na specyfikę zamówienia oraz konieczność zachowania ciągłości realizacji zamówienia Zamawiający nie wyraża zgody na odstąpienie od



wymogu zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę z ograniczeniem do wskazanych w pytaniu przypadków.

49. Jaka jest średnia ilość opakowań jednorazowych, które Zamawiający potrzebuje jako rezerwę?

Odp.: Zamawiający nie wymaga rezerwy opakowań jednorazowych.

50. Wymiana zastawy stołowej o której mowa we wzorze umowy w pkt 15 dotyczy naczyń wielorazowego użycia?

Odp.: Odpowiedź udzielona w pytaniu nr 2.

51. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

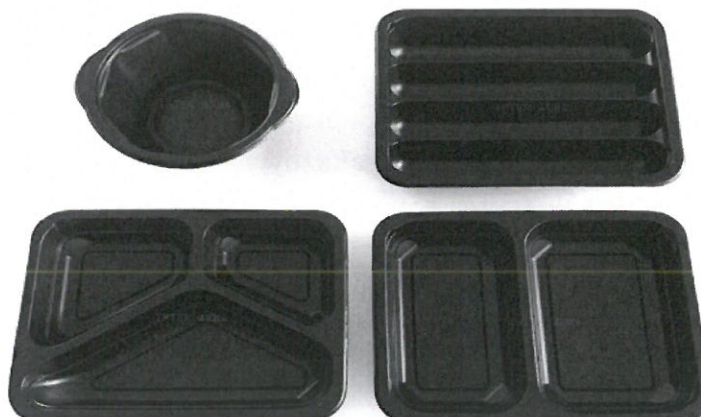
Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie przedmiotowych postanowień do umowy z uwagi, że ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 1842 ze zm.) jest powszechnie obowiązującym prawem, które nie wymaga dodatkowej implementacji do umowy. Jednocześnie należy zwrócić uwagę, że Wykonawca w zadanym pytaniu odwołuje się do nieobowiązującej już ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

52. Co Zamawiający rozumie przez „system pojemników stabilnych podziałem dwu lub trzy przegrodowym” ?



Odp.: Zgodnie ze Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), Załącznik nr 8 do SWZ – Pojemniki powinny posiadać tyle przegródek, by nie dochodziło do łączenia produktów (np. pieczywo z mokrym dodatkiem).

53. Czy Zamawiający uzna jako spełnienie użycie do dystrybucji naczyń jednorazowych zamykanych lunchboxów ze spienionego PS?





98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

Odp.: Użyte naczynia jednorazowe muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie przepisy zgodnie z zapisami Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (Załącznik nr 8 do SWZ). Pojemniki muszą zapewnić szczelne zamknięcie posiłków i zabezpieczyć przed rozlaniem się.

54. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie online, dostępnej na każdym oddziale?

Odp.: Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków, ale przez wskazanego przez siebie pracownika, a nie każdy oddział.

55. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, 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.?

Odp.: Zamawiający wymaga, aby diety były bilansowe zgodnie z postanowieniami SWZ, a także obowiązującymi przepisami prawa, jak również wytycznymi w zakresie żywienia pacjentów szpitali.

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

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody. Racje pokarmowe, ich wartość energetyczna i zawartość składników odżywczych będą zgodne z zaleceniami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia, w tym z normami dziennych racji pokarmowych (według Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, Normy Żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja 2020 r.).

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

Odp.: Zamawiający dopuszcza opracowanie jadłospisu 14 – dniowego.

58. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego.

Odp.: Dieta podstawowa, dieta lekkostrawna, dieta dziecięca, dieta bogatobiałkowa, dieta cukrzycowa, dieta oszczędzająca.



59. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zabrania wykorzystywania konserw zawierających groszek, kukurydzę, ogórki, ciecierzycę, fasolkę, koncentrat pomidorowy oraz innych tego typu produktów, które są składową potraw/sałatek, a także konserwy rybnej, będącej składową past ?

Odp.: Zgodnie z SOPZ, załącznik nr 8 do SWZ, punkt II ppkt 5: „Posiłki muszą być przygotowywane z naturalnych produktów wysokiej jakości. Jeśli podawany będzie kisiel to musi być on przygotowany ze świeżych owoców czy naturalnego soku. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności wysokoprzetworzonej, np. koncentratów obiadowych w proszku, konserw czy z dodatkiem sztucznych polepszaczy smaku.”

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

Odp.: Nie.

61. Zamawiający w OPZ określił wartości energetyczne dziennej porcji pokarmowej pacjenta (śniadanie, obiad i kolacja) powinna wynosić: energia od 2300 do 2600 kcal. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste ,do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża , karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " **Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56].W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).** Zamawiający określił kaloryczność diet powyżej przeciętnej średniej. Czy ze wzg. na prewencję otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa , dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 2000 kcal, a dieta cukrzycowa 1600-2000kcal ?

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

62. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ilu posiłkowe są poszczególne diety?

Odp.: Szczegółowe informacje na temat liczby posiłków zostały zamieszczone w SWZ oraz SOPZ.

63. 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?

Odp.: Szczegółowe informacje zostały zamieszczone w SWZ oraz SOPZ.

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

Odp.: Szczegółowe informacje zostały zamieszczone w SWZ oraz SOPZ.

65. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie dysponowaniem lokalem wystarczające będzie złożenie oświadczenia w tym zakresie wraz z decyzją PPIS ?

Odp.: Tak.

66. Zamawiający w §7us. 21 umowy ogranicza realizację zamówienia o 40% , ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 20%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o dodanie do zapisów umowy: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,



Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

Odp.: Zamawiający informuje, że zastosowane rozwiązanie dotyczące wysokości możliwego ograniczenia zamówienia spełnia wymogi określone w art. 433 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

67. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 45 % 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

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę postanowień umownych w zakresie limitu kar umownych. W tym względzie Zamawiający wskazuje, że kara umowna pełni nie tylko rolę ryczałtowego odszkodowania, ale ma również charakter dyscyplinujący Wykonawcę.

68. 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 dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ustawy z dnia 11 września 2019 roku (Dz. U. z 2019, poz. 2019) prawo zamówień publicznych. Zważyć bowiem należy, że kara umowna



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

(odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody. W modelu kary umownej na gruncie Kodeksu cywilnego prymat należy przyznać funkcji kompensacyjnej, ponieważ jest ona odszkodowaniem, którego swoistość polega na uprzednim zryczałtowaniu. Oddziaływanie przymuszające i represyjne pozostają skutkami wtórnymi, często faktycznymi i refleksowymi, sprowadzającymi się do ubocznego, ekonomicznego lub psychologicznego efektu, wiążącego się z perspektywą konieczności świadczenia sumy pieniężnej lub z samym jej uiszczeniem (wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z 23 września 2014 r., sygn. akt I ACa 347/14).

69. Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji wynagrodzenia poprzez zapis umowy ograniczając możliwość waloryzacji od 10% stawki GUS oraz ustanawiając maksymalny poziom do 10%. Wykonawca nie ma wpływu na wahania cen na rynku a organicznie w tak dużym stopniu umowy z odroczonym terminem realizacji obciąża wykonawcę ryzykiem błędnego skalkulowania wysokości zakupu surowcowego. W przypadku postępowania przetargowego na usługi mówimy tutaj o codziennym koszcie ponoszonym przez wykonawcę na rzecz Zamawiającego restrykcyjne zakresy i ograniczenia stosowania art. 439 ust. 2 ustawy Pzp są kolejny elementem współdziałania w realizacji zamówienia i naruszają art. 431 ustawy Pzp . Ponadto zgodnie z art. 433 ust. 3 wykonawca nie może ponosić odpowiedzialności za okoliczności, za które ponosi Zamawiający np. przesunięcie terminu rozpoczęcia usługi. Ustawodawca dał jasny sygnał, że niedopuszczalne jest obarczanie wykonawców wszystkimi ryzykami realizacji danego zamówienia i zostali wyraźnie zobowiązani do przestrzegania zasady proporcjonalności. W ramach prac legislacyjnych wyraźnie wskazano, że wprowadzone ograniczenia nie mają na celu „uniemożliwienia zamawiającym ukształtowania treści umowy w sposób uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców”. Zaznaczamy, iż średnia stawka GUS w okresie ostatnich 10 lat wynosi około 5%. Ustanowienie wysokości zmiany od 10% jest nie adekwatne to realnych wzrostów, wnosimy o zmianę na „ Wniosek o zmianę wysokości cen jednostkowych może nastąpić w przypadku, gdy średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych wzrośnie o więcej niż 2%. w stosunku do wskaźnika z dnia zawarcia umowy lub w każdej poprzedniej waloryzacji wynagrodzenia w oparciu o niniejsze zasady”.

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.



70. Prosimy o podanie szacowanej wartości zamówienia.

Odp.: Odpowiedź udzielona w pytaniu nr 40.

71. 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.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne w tym odpady po opakowanych jednorazowych muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. 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”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że z dniem 01.01.2020 r. weszła 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 odpad odbierze (i jest do tego uprawniona).

Odp.: Wykonawca będzie posiadaczem tych odpadów. Zgodnie z art. 27 ust. 2 ustawy o odpadach, posiadacz odpadów może zlecić, wykonanie obowiązku gospodarowania tymi odpadami podmiotowi posiadającemu odpowiednie uprawnienia. Wskazać także należy, że zgodnie ze stanowiskiem judykatury miejscem wytworzenia odpadów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej jest miejsce, w którym ta działalność jest prowadzona, bez względu na to, kiedy i gdzie posiadacz odpadu podejmie decyzję o pozbyciu się danej substancji, czy rzeczy. W konsekwencji Zamawiający nie dokonuje zmiany zapisów SWZ.



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

72. Zgodnie z art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium ocen ofert z:

Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P)– 20%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

- 1) Kryterium **cena – 60%**: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

Oferta o najniższej cenie brutto

$$C = \left(\frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Oferta o najniższej cenie brutto}} \right) \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium tj. 60 \%}$$

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

- 2) Kryterium (P) **posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20 %**.

Ocena w oparciu o załączony do oferty **certyfikat**:

- a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000:2005 – 20 pkt
- b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu



W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

3) Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 20%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę: zaświadczenia wydanego od roku 2019 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie). Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt
5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt
mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

Odp.: Ograniczenie dotyczące stosowania innych niż cena kryteria oceny ofert dotyczy Zamawiających określonych w art. 4 ustęp 1 i 2 Prawo Zamówień Publicznych. Zduńskowolski Szpital Powiatowy Sp. z o.o. stosuje przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych w zakresie wskazanym dla zamawiających na podstawie art. 4 ust. 3 ustawy PZP. Ponadto należy zauważyć, że w Opisie Przedmiotu Zamówienia zostały określone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie dokona żadnych zmian dotyczących kryteriów oceny ofert.

73. Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.

Zamawiający w SWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego



98-220 Zduńska Wola ul. Królewska 29
Tel: 43 824 41 47 faks: 43 823 20 71 www.szpital-zdwola.info sekretariat@szpital-zdwola.info
Numer KRS: 0000445866

wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SIWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

„Wykonawca spełni warunki udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej określonych w pkt 7.2.2. SWZ, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje minimum trzy usługi przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla min 60 pacjentów szpitala dziennie, w okresie minimum 12 miesięcy oraz załączy dowody potwierdzające, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie?

Odp.: Zamawiający uważa ustanowione warunki udziału w postępowaniu za adekwatne i wystarczające. Zamawiający nie dokona zmiany we wskazanym zakresie.

Informujemy, że stanowisko Zamawiającego zostało rozesłane do wszystkich wykonawców, którym przekazano SWZ i jest wiążące dla wszystkich uczestników postępowania.

Zamawiający

PREZES ZARZĄDU
.....
Małgorzata Majer

