

Wszyscy uczestnicy postępowania

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie podstawowym na: sukcesywne świadczenie usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Powiatowym Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w ramach programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”. Znak sprawy: 3/NZP/2025.

Wyjaśnienie treści SWZ:

W związku z wpływieniem wniosku o wyjaśnienie treści SWZ od Wykonawcy, Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j. ze zm.), udziela następujących wyjaśnień:

ZAPYTANIE NR 1:

Pyt. nr 1. Dotyczy SWZ.

1. Zamawiający w rozdz. XVI SWZ wprowadził następujące postanowienie: „2. przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert i ich znaczeniem: 2.1. Oferowana wartość brutto oferty: 100 pkt”.

Powołując się na 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. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. certyfikat i potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana z :

Oferowana wartość brutto oferty: 100 pkt

Zmiana na:

1. Oferowana wartość brutto oferty: 60 pkt

2. Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego: 20 pkt

3. Posiadanie certyfikatu ISO 22000: 20 pkt

Ad. pkt 2 Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

Co najmniej 8 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 20 pkt

7-6 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 15 pkt

3-5 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 10 pkt

2-1 zaświadczenie dotyczące różnych diet -5 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.



Ad. pkt 3 Posiadanie certyfikatu ISO 22000

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny: W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa aktualny certyfikat do oferty.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że jako Zamawiający, o którym mowa w art. 4 pkt. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j. ze zm.) t.j. inna niż jednostka sektora finansów publicznych osoba prawna, utworzona w szczególnym celu zaspokajania potrzeb o charakterze powszechnym nie mającym charakteru przemysłowego ani handlowego jest wyjęty spod obowiązku stosowania innych kryteriów niż cena, tym samym nie jest objęty ograniczeniami i może stosować kryteria oceny ofert zgodnie z art. 242 ust. 1 w/n ustawy oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów jakościowych oraz ceny lub kosztu lub ceny w tym może zastosować cenę jako jedyne kryterium oceny ofert albo jako kryterium o wadze przekraczającej 60%.

Pyt. nr 2. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Kto ponosi koszty mediów w kuchenkach oddziałowych (energia, woda, ścieki)? Jeśli te koszty są po stronie Wykonawcy – jaki jest koszt z rachunków za ostatnie 12 miesięcy?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że koszty mediów w kuchenkach oddziałowych, tj. energia, woda, ścieki ponosi Zamawiający.

Pyt. nr 3. Dotyczy SWZ.

Prosimy Zamawiającego o doprecyzowanie zapisu, który odnosi się do dostarczania do obiektów posiłków minimum 3x dziennie w ciągu dnia (punkt 19 SWZ) jednocześnie w punkcie 20 SWZ dopuszczając możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem i podwieczorkiem bez pogarszania jakości dostarczanych posiłków. Prosimy Zamawiającego o podanie minimalnej akceptowalnej ilości przyjazdów i dostarczenia posiłków.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że zgodnie z treścią działu III ust. 20 SWZ dopuszcza możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem i podwieczorkiem bez pogorszenia jakości dostarczanych posiłków. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę w zamkniętych pojemnikach w dostatecznej ilości. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będą z ilości hospitalizowanych pacjentów. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru i utylizacji we własnym zakresie resztek pokonsumpcyjnych

Pyt. nr 4. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Jednocześnie Zamawiający informuje, że zgodnie z treścią art. 95 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j. ze zm.) Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi lub roboty budowlane wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465 oraz z 2024 r. poz. 878 i 1222). Mając powyższe na uwadze, Zamawiający w treści Działu III ust. 22 oraz § 5 ust. 1 wzoru umowy – załącznik nr 8 do SWZ określił wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji tego



zamówienia. Ponadto, Zamawiający w treści ust. 23 w/n Działu SWZ i § 5 ust. 2 pkt. 1, 2, 3 i ust. 3-6 wzoru umowy – załącznik nr 8 do SWZ określił:

- 1) rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia;
- 2) sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób;
- 3) uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań.

Pyt. nr 5. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia że szacunkowa wartość zamówienia jest mniejsza niż progi unijne określone w ust. I pkt. 2 Obwieszczenia Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych z dnia 3 grudnia 2023 r. w sprawie aktualnych progów unijnych, ich równowartości w złotych, równowartości w złotych kwot wyrażonych w euro oraz średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych lub konkursów. Ponadto Zamawiający doprecyzowuje, że zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 t.j. ze zm.) najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Pyt. nr 6. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia pacjentów dla części 1.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że aktualna stawka żywienia pacjentów w zakresie zadania nr 1, wynikająca treści zawartej umowy z Wykonawcą, który obecnie realizuje przedmiotową usługę wynosi 21,64 PLN netto.

Pyt. nr 7. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że rozpoczęcie realizacji przedmiotowej usługi przewiduje w terminach wynikających z art. 308 ust. 2 albo 3 w zw. z art. 253 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 t.j. ze zm.)

Pyt. nr 8. Dotyczy wzoru umowy.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację treści wzoru umowy w powyższym zakresie. Ponadto, Zamawiający wyjaśnia, że zgodnie z treścią §7 ust. 13, całkowita suma kar umownych naliczonych zgodnie z treścią umowy nie może przekroczyć 30% wartości łącznego wynagrodzenia brutto określonego w umowie.

Pyt. nr 9. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

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.

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie.

Pyt. nr 10. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pyt. nr 11. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety w oparciu o poprzednie 12 miesięcy świadczenia usługi.



Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że w poniższej tabeli podaje liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały w oparciu o poprzednie 12 miesięcy świadczenia usługi:

	<u>ŚNIADANIE</u>	<u>II ŚNIADANIE</u>	<u>OBIAD</u>	<u>PODWIECZOREK</u>	<u>KOLACJA</u>
ZAPOTRZEBOWANIE DZIENNE/ ORAZ MIESIĘCZNE					
CHIRURGIA	22/660	22/660	22/660	22/660	22/660
WEWNĘTRZNY	23/690	23/690	23/690	23/690	23/690
GINEKOLOGIA	2/60	2/60	2/60	2/60	2/60
REUMATOLOGIA	23/690	23/690	26/780	20/600	15/600

	<u>ŚNIADANIE</u>	<u>II ŚNIADANIE</u>	<u>OBIAD</u>	<u>PODWIECZOREK</u>	<u>KOLACJA</u>
ZAPOTRZEBOWANIE DZIENNE/ ORAZ MIESIĘCZNE					
OIOM	1/30	1/30	1/30	1/30	1/30
ZAKŁAD OPIEKUŃCZO-LECZNICZY	42/1260	42/1260	42/1260	42/1260	47/1410
ZAKŁAD PIELĘGNACYJNO- OPIEKUŃCZY	47/1410	47/1410	47/1410	47/1410	52/1560
CENTRALNA IZBA	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0

Pyt. nr 12. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Wykonawca proponuje przekazanie Zamawiającemu jednorazowej księgi składu i składników potraw obejmującej wszystkie planowane dania. Pozwoli to na zachowanie pełnej transparentności i zgodności z wymaganiami przetargu, jednocześnie ułatwiając codzienną realizację zamówienia. Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację wymogu codziennego przekazywania receptur wraz z jadłospisem.

Odpowiedź: Wymagane układanie jadłospisów i praca w programie najnowszej wersji MAPI Jadlospis (nie starsza niż wersja 2.3.31) czyli praca w programie dla dietetyków pracujących w obiektach żywienia zbiorowego.

Pyt. nr 13. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwi lepsze zbilansowanie diet oraz zapewni większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

Odpowiedź: Posiłki przeznaczone dla świadczeniobiorców są przygotowywane na podstawie opracowanych przez osobę planującą jadłospisów na co najmniej 7 dni zapewniających urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie.

Pyt. nr 14. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Wykonawca wnosi o, aby Zamawiający wprowadził zapis, zgodnie z którym w przeciągu 14 dni w jadłospisie znajdowałyby się: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2 razy ryba, 2 razy obiad półmięsny, 3 razy mięso w kawałku, 1 raz ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2 razy gulasz lub potrawka, 2 razy mięso mielone. Proponowane zmiany pozwolą spełnić zalecenia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB oraz zwiększą atrakcyjność i różnorodność jadłospisów.



Odpowiedź: Zgodnie z opisem w jadłospisie 7 dniowym przy założeniu dostarczania jadłospisu 14 dniowego wymogi są automatycznie podwajane.

Pyt. nr 15. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Wykonawca wnosi o dodanie do SWZ zapisu określającego okres serwowania past, sałatek oraz galaretek, tj. od początku października do maja. W okresie letnim, z uwagi na podwyższone ryzyko mikrobiologiczne, nie przewiduje się wprowadzania tych potraw do jadłospisu.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pyt. nr 16. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pyt. nr 17. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Wykonawca wnosi o wykreślenie z załącznik nr 1a z SWZ pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety przeznaczonej do żywienia przez sondę lub zgłębnik. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie Zarządzenie Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r. w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź: Zamawiający stosuje diety gotowe-przemysłowe jak i również zamawia diety przecierane. Istnieje możliwość przecierania diet płynnych lub papkowatych nie przemysłowych na potrzeby szpitala przez pracowników kuchni po uprzednim dostarczeniu przez Wykonawcę sprzętu tj. blendera.

Pyt. nr 18. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, które opisane są 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 2024r.?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z żywieniem zbiorowym wg. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”. Przedmiotowe Rozporządzenie określa rodzaje diet oraz ich normy wg programu pilotażowego.

Pyt. nr 19. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania półproduktów/koncentratów typu kisiel, budyń, galaretka, kawa zbożowa, koncentrat pomidorowy. Pozwoli to na urozmaicenie jadłospisów ora zmniejszenie kosztów.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na powyższe pod warunkiem spełnienia pozostałych zapisów SWZ.



Pyt. nr 20. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Wykonawca wnosi o zmianę pkt. 10 podpunktu A w odniesieniu do gramatury produktów. Wnioskowane jest zmniejszenie gramatury chleba z 200 g na 150 g w posiłku. Przy takich gramaturach pomoże to spełnić założenia dotyczące wartości odżywczej całodziennego zapotrzebowania.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pyt. nr 21. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia diety, w szczególności dla diet wegetariańskich lub innych diet o małej liczbie pacjentów?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza świeże i robione potrawy mączne typu pierogi, knedle.

Pyt. nr 22. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Pytanie dotyczące części 2 Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto za jeden posiłek dzienny z programem Dobry Posiłek (jeżeli jest realizowany w placówce) oraz bez programu oraz jaka firma realizuje zamówienie obecnie?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że aktualna stawka żywienia pacjentów w zakresie zadania nr 2 w którym realizowany jest program „Dobry Posiłek w Szpitalu” wynikająca z treści zawartej umowy z Wykonawcą, który obecnie realizuje przedmiotową usługę wynosi 29,19 PLN netto. Ponadto Zamawiający doprecyzowuje, że umowa o której mowa powyżej została zawarta w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia na sukcesywne świadczenie usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Powiatowym Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w ramach programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”, znak sprawy: 13/NZP/2023 z Wykonawcą t.j. PRZEDSIĘBIORSTWO GASTRONOMICZNO-HOTELOWE „PRZY MIŁEJ” Sp. z o.o. z siedzibą w Złotorzy.

Pyt. nr 23. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Poprosimy o roczne zestawienie posiłków z rozbiem na diety jakie zostały zamówione przez Zamawiającego dla zadania nr.1 i zadania nr.2

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że w poniższej tabeli podaje roczne zestawienie posiłków z rozbiem na diety jakie zostały zamówione przez Zamawiającego dla zadania nr 1 i zadania nr 2:

KOD	DIETA	Wew nętr ny	Chirurgia	Ginekologia	OIOM	C. IZBA	REUMATOLOGIA ŚNIADANIE	REUMATOLOGIA OBIAD	REUMATOLOGIA KOLACJA	ZOL	ZPO
1	Dieta podstawowa	2520	1800				5040	5400	4680	6840	10800
2	Dieta łatwostrawna	3240	1800	360			1440	1800	1080	3240	720
2/ M	Dieta łatwostrawna UWAGI: cukrzycowa						720	1080	1080	1800	
2/ K	Dieta łatwostrawna UWAGI: cukrzycowa z dodatkową kolacją		360				1080	1080	1080	1440	2520
2/ZM	Dieta łatwostrawna UWAGI zupy mleczne do kolacji									1080	
3	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu /ML	360	720								
4	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem subst.pobudz. wydz. soku żołąd.		720								
5	Dieta bogatoresztkowa		720								
6	Dieta z ograniczeniem łatwo przysw.węglow. insulina (podstawowa)	1440									
6 /K	Dieta z ograniczeniem łatwo przysw.węgl. insulinozależna (podstawowa)	720	1440								1800
7	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych										
8	Dieta ubogoenergetyczna										



9	Dieta bogatobiałkowa									
10	Dieta niskobiałkowa									
11	Dieta eliminacyjna									
12	Dieta papkowata									
13	Dieta płynna		360	360						
14	Dieta płynna wzmocniona									720
15	Dieta do żywienia przez zgłębnik									
1/ML	Dieta podstawowa /bezmleczna									720 360
2/M	Dieta łatwostrawna UWAGI: cukrzycowa PRZECIERANA									
		8280	7920	720	0	0	8280	9360 (PRZYJĘCIA DO OBIADU)	7920 (WYPISY DO KOLACJI)	15120 16920

Pyt. nr 24. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

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

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał.

Pyt. nr 25. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Czy na obecnego Wykonawcę zostały nałożone kary umowne za złe wykonanie usługi?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że na Wykonawcę, który obecnie realizuje przedmiotową usługę w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia na sukcesywne świadczenie usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Powiatowym Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w ramach programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”, znak sprawy: 13/NZP/2023 nie zostały nałożone żadne kary umowne.

Pyt. nr 26. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Poprosimy o roczne zestawienie faktur za wykonaną dla Państwa usługę przez obecnego Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że w poniższej tabeli podaje roczne zestawienie faktur za wykonaną dla Państwa usługę przez obecnego Wykonawcę:

ROK 2024

MIESIAC	DOBRY POSIŁEK W SZPITALU	ZOL, ZPO, C.IZBA,
STYCZEŃ		
I	17 583,20 zł	20 179,45 zł
II	16 323,06 zł	18 418,61 zł
III	19 544,81 zł	20 290,48 zł
LUTY		
I	18 758,93 zł	18 289,58 zł
II	18 074,63 zł	18 289,58 zł
III	15 519,86 zł	16 460,63 zł



MARZEC		
I	16 656,53 zł	18 397,04 zł
II	17 549,79 zł	18 462,32 zł
III	19 489,67 zł	20 118,54 zł
KWIECIEŃ		
I	16 958,15 zł	18 289,58 zł
II	17 894,78 zł	18 354,06 zł
III	17 184,33 zł	18 289,58 zł
MAJ		
I	14 009,05 zł	18 354,06 zł
II	17 413,43 zł	18 397,04 zł
III	18 249,59 zł	20 361,40 zł
CZERWIEC		
I	14 945,69 zł	18 504,50 zł
II	17 535,24 zł	18 535,42 zł
III	14 844,16 zł	18 543,17 zł
LIPIEC		
I	15 905,56 zł	18 542,17 zł
II	15 528,53 zł	18 573,26 zł
III	17 456,94 zł	20 397,47 zł
SIERPIEŃ		
I	16 563,30 zł	20 644,74 zł
II	16 053,40 zł	18 844,06 zł
III	16 563,30 zł	20 644,74 zł
WRZESIEŃ		
I	17 666,65 zł	21 920,80 zł
II	16 216,79 zł	20 238,08 zł
III	17 566,65 zł	21 920,80 zł
PAŹDZIERNIK		
I	20 261,13 zł	22 014,29 zł
II	18 855,20 zł	21 703,25 zł
III	18 874,00 zł	23 873,57 zł



LISTOPAD		
I	19 551,88 zł	21 703,25 zł
II	18 997,02 zł	21 839,78 zł
III	20 349,46 zł	31 896,30 zł
GRUDZIEŃ		
I	16 005,33 zł	21 898,20 zł
II	19 860,78 zł	22 008,14 zł
III	11 494,12 zł	24 144,22 zł

Pyt. nr 27. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.

Prosimy o podanie wymiarów kuchenek oddziałowych.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wymiary kuchenek oddziałowych to:

Kuchenska Lwówek Śląski - 2 połączone pomieszczenia 11 m² i 9 m²,

Kuchenska Gryfów Śląski 15 m².

Zamawiający informuje, działając na podstawie art. 284 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j. ze zm.), że w związku z udzieleniem odpowiedzi po upływie terminu zawartego w art. 284 ust. 2 w/n ustawy w dniu **14.03.2025 r. pismem znak: PCZ/NZP/ 112 /2025** dokonał zmiany ogłoszenia o zamówieniu oraz SWZ i dokonał zmiany terminu składania ofert i otwarcia ofert z dnia **14.03.2025 r. na dzień 21.03.2025 r.** Godziny składania i otwarcia ofert pozostały bez zmian. Ponadto, Zamawiający dokonał zmiany terminu związania oferta z dnia **12.04.2025 r. na dzień 19.04.2025 r.**

Powyższe odpowiedzi oraz wynikające z nich zmiany stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców biorących udział w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wykonawcy są zobowiązani złożyć ofertę z uwzględnieniem powyższych odpowiedzi.

Z poważaniem

Z upoważnienia

PREZESA ZARZĄDU
Powiatowego Centrum Zdrowia Sp. z o.o.
w Lwówku Śląskim

Samodzielne Stanowisko ds. Zamówień Publicznych

Łukasz Klimowski

(dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym)

Odpowiedzi przygotował/a:

Pani Agnieszka Albinger-Trzeciak – Dietetyk w zakresie zadania nr 1 i 2,
Pan Łukasz Klimowski – Samodzielne Stanowisko ds. Zamówień Publicznych wyłącznie w zakresie wzoru umowy.

Otrzymują:

1) Strona prowadzonego postępowania: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1073860>
2) a/a



Powiatowe Centrum Zdrowia Sp. z o. o. z siedzibą w Lwówku Śląskim
ul. Morcinka 7, 59-600 Lwówek Śląski
Sąd Rejonowy dla Wrocławia - Fabrycznej we Wrocławiu
IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego,
nr KRS: 0000315228, NIP 6161528548, BDO: 000075914
Sekcja Zamówień Publicznych:
Tel. 514 732 567 , fax 75 782 44 32
e-mail lklimowski@pczlwowek.pl , www.pczlwowek.pl

