



Nr sprawy D25M/251/US/15-24rj/25

Gdynia, dnia 25.04.2025 r.

**Wykonawcy
ubiegający się o zamówienie**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **Usługę przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Pomorskich Sp. z o.o. w lokalizacji w Gdańsku**

Zamawiający - Szpital Pomorskie Sp. z o. o. z siedzibą w Gdyni, na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.), zwaną dalej ustawą Pzp, udziela następujących odpowiedzi na pytania Wykonawców:

Pytanie 1 – dotyczy SWZ

Zamawiający w rozdz. VIII SWZ pkt 1 ppkt 1.8 w tabeli pisze, iż jako przedmiotowy środek dowodowy Wykonawca winien złożyć wraz z ofertą: „Dokument potwierdzający posiadanie wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 22000:2006 tj. certyfi k at/zaświadczenie wystawione przez uprawniony do tego podmiot w zakresie lokalizacji wskazanej jako Kuchnia Główna”. Prosimy o potwierdzenie, iż do oferty należy załączyć certyfi k at systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego. - taki zakres gwarantuje dostosowanie procedur bezpieczeństwa żywności do specyfiki żywienia pacjentów, w tym diet specjalnych i podwyższonego ryzyka sanitarnego).

Odpowiedź: Zamawiający oczekuje, aby certyfi k at był wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą uprawnioną do wystawiania również tego rodzaju certyfi k atów.

Pytanie 2 – dotyczy SWZ

Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etyki et), certyfi k atów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Zamawiający w zał. nr 10 do SWZ opisuje szczegółowe wymagania dotyczące usługi żywienia, w tym m.in., obowiązujące w placówce diety. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy potwierdzenia jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartości tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartości energetycznej) w postaci zaświadczeń dla różnych diet (5 sztuk) wydanych, nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywieniowe, potwierdzające jakość codziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta = 1 zaświadczenie).

Uzasadnienie:

Zamawiający, jako szpital, ponosi odpowiedzialność za zapewnienie pacjentom żywienia zgodnego z ich stanem zdrowia i obowiązującymi normami dietetycznymi. Wymóg dołączenia do oferty zaświadczeń z akredytowanego laboratorium żywieniowego, potwierdzających zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczną całodziennego zestawu żywieniowego daje gwarancję, że dane dotyczące składu i wartości energetycznej posiłków zostały zweryfikowane przez jednostkę posiadającą odpowiednie kompetencje, procedury i nadzór jakości. Wymóg przedstawienia takich dokumentów stanowi pośrednią weryfikację, czy wykonawca posiada opracowane, standaryzowane receptury posiłków i prowadzi kontrolę jakości oferowanego żywienia, co świadczy o profesjonalnym podejściu do realizacji zamówienia..

Odpowiedź: Zamawiający nie zmienia zapisów dotyczących przedmiotowych środków dowodowych.

Pytanie 3 – dotyczy SWZ

W związku z treścią §11 ust. 15 projektu umowy stanowiącego Załącznik nr 5 do SWZ, wnosimy o zmianę

Szpital Pomorskie Sp. z o.o.

ul. Powstania Styczniowego 1, 81-519 Gdynia | tel. + 48 58 72 60 119; fax +48 58 72 60 332
Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000492201
| kapitał zakładowy: 185 761 500,00 zł

NIP 586 22 86 770 | REGON 190 14 16 12 | Bank PKO BP S.A. nr 68 1440 1084 0000 0000 0011 0148
e-mail: sekretariat@szpitalpomorskie.eu | szpitalpomorskie.eu

brzmienia ww. postanowienia w zakresie maksymalnego limitu kar umownych.

Zgodnie z aktualnym zapisem:

„Maksymalna wysokość kar nie może przekroczyć 50% łącznej wartości przedmiotu umowy.”

W naszej ocenie, wysokość ta jest rażąco wygórowana, a tym samym nieproporcjonalna względem potencjalnych uchybień, które mogą pojawić się w toku realizacji zamówienia. W szczególności wskazujemy, że:

Zasada proporcjonalności wynika wprost z art. 16 pkt 1 i 3 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.), zgodnie z którymi:

Zamówienia publiczne są udzielane w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców, a czynności podejmowane przez zamawiającego są proporcjonalne do celu, który mają osiągnąć.

Dodatkowo art. 483 §1 i art. 484 §2 Kodeksu cywilnego nakładają na strony obowiązek określenia kar umownych w sposób niewygórowany, umożliwiający ich miarkowanie w przypadku rażącej niewspółmierności do skutków naruszenia.

Zaproponowana w umowie maksymalna wysokość kar umownych w wysokości aż 50% wartości umowy nie znajduje uzasadnienia w rzeczywistej skali możliwych uchybień, zwłaszcza że:

Zamawiający zachowuje uprawnienie do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego ponad wysokość kar umownych (§11 ust. 17), umowa ma charakter długoterminowy (36 miesięcy), a ryzyko nałożenia wysokich sankcji może istotnie wpłynąć na kalkulację ceny ofertowej, ustawodawca nie przewiduje sztywnego pułapu kar umownych, pozostawiając go do racjonalnej oceny stron przy zachowaniu proporcjonalności (art. 16 Pzp). W związku z powyższym, wnosimy o zmianę zapisu §11 ust. 15 projektu umowy, poprzez nadanie mu następującego brzmienia:

„Maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% łącznej wartości przedmiotu umowy.”

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę. Z uwagi na zagrożenie epidemiologiczne w lokalizacji na rzecz której będzie świadczona usługa, Zamawiający musi zadbać o jak najwyższe standardy. Stąd takie kary umowne w przypadku niedopełnienia obowiązków wynikających z umowy, które to uchybienia mogą w konsekwencji zagrozić życiu lub zdrowiu ludzkiemu.

Pytanie 4 – dotyczy SWZ

W związku z treścią §3 ust. 4 projektu umowy stanowiącego Załącznik nr 5 do SWZ w uprzejmie wnosimy o zwiększenie minimalnego progu realizacji umowy z 60% do 80% wartości zamówienia.

Zgodnie z aktualnym brzmieniem §3 ust. 4:

„[...] ograniczenie wykorzystania usług przez Zamawiającego będzie dotyczyło nie więcej niż 40% zakresu rzeczowego i ilościowego. Minimalny próg wykonania umowy wynosi 60%.”

W związku z art. 16 pkt 1 i 3 ustawy Pzp, zgodnie z którym Zamawiający zobowiązany jest do zachowania uczciwej konkurencji oraz do proporcjonalności w zakresie stawianych wymagań; oraz orzecznictwo Krajowej Izby Odwoławczej, w którym wskazuje się, że ryzyko handlowe po stronie wykonawcy powinno być realne, ale nie powinno przekraczać racjonalnego poziomu, który uniemożliwia wykonanie zobowiązania na godziwych warunkach.

Przyjęcie minimalnego progu wykonania umowy na poziomie jedynie 60% powoduje, że Wykonawca, planując pełną gotowość operacyjną do realizacji świadczenia przez cały okres trwania umowy (36 miesięcy), może być w praktyce obciążony istotnymi kosztami stałymi (zatrudnienie personelu, utrzymanie zaplecza technicznego, logistyki i nadzoru sanitarnego), bez gwarancji ich pokrycia – przy jednoczesnym braku prawa do jakiegokolwiek wynagrodzenia za pozostałe 40%.

Tak duży zakres niewykorzystanego potencjalnie świadczenia może prowadzić do:

konieczności sztucznego zawyżenia ceny ofertowej w celu ubezpieczenia się przed stratami, co nie leży ani w interesie Zamawiającego, ani w interesie publicznym, ograniczenia liczby ofert, a tym samym zmniejszenia konkurencyjności postępowania.

W praktyce przy usługach ciągłych, szacowanych na dzienną obsługę 65 pacjentów, planowanie zasobów wymaga dużej stabilności i przewidywalności – zwłaszcza w zakresie zatrudnienia dietetyka, personelu kuchennego, transportu, zakupu surowców i rezerwacji potencjału produkcyjnego.

Szpital Pomorskie Sp. z o.o.

ul. Powstania Styczniowego 1, 81-519 Gdynia | tel. + 48 58 72 60 119; fax +48 58 72 60 332
Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000492201
| kapitał zakładowy: 185 761 500,00 zł

NIP 586 22 86 770 | REGON 190 14 16 12 | Bank PKO BP S.A. nr 68 1440 1084 0000 0000 0011 0148
e-mail: sekretariat@szpitalpomorskie.eu | **szpitalpomorskie.eu**



Wobec powyższego, wnosimy o zmianę §3 ust. 4 projektu umowy poprzez podniesienie minimalnego progu wykonania umowy z 60% do 80%, co można zapisać następująco:

„[...] ograniczenie wykorzystania usług przez Zamawiającego będzie dotyczyło nie więcej niż 20% zakresu rzeczowego i ilościowego. Minimalny próg wykonania umowy wynosi 80%.”

Zmiana ta nie wpływa na charakter zamówienia i nie ogranicza uprawnień Zamawiającego, a jedynie zapewnia bardziej zrównoważony podział ryzyka kontraktowego, zgodnie z zasadą proporcjonalności wynikającą z ustawy Prawo zamówień publicznych..

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 70%.

Pytanie 5 – dotyczy SWZ

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o doprecyzowanie kwestii udziału Zamawiającego w programie "Dobry posiłek". W szczególności prosimy o odpowiedź na następujące pytania:

- Czy Zamawiający uczestniczy w rządowym programie "Dobry posiłek" skierowanym do pacjentów szpitali, który — zgodnie z aktualnym stanem prawnym — przewidziany jest do realizacji do czerwca 2025 r.? Jeżeli tak, prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający oczekuje uwzględnienia w kalkulacji oferty kosztów związanych z realizacją posiłków nocnych oraz innych wymagań, wynikających z tego programu.

- Jeżeli Zamawiający oczekuje włączenia do wyceny posiłków nocnych w ramach programu "Dobry posiłek", wnosimy o wyodrębnienie w formularzu cenowym osobnej pozycji dla tych posiłków, co pozwoli na prawidłowe oszacowanie kosztów, zwłaszcza w kontekście faktu, iż program ten ma charakter czasowy (przewidziany do czerwca 2025 r.). Wyodrębnienie takiej pozycji ułatwi również Zamawiającemu rozliczenia w sytuacji ewentualnych zmian w programie lub jego ewentualnego przedłużenia po czerwcu 2025 r.

- Z uwagi na to, że program "Dobry posiłek" finansowany jest niezależnie od środków przeznaczonych na podstawowy koszt wyżywienia pacjentów, rozdzielenie pozycji w formularzu cenowym pozwoli na prawidłowe i transparentne rozliczenie kosztów objętych programem oraz zapewni czytelność kalkulacji zarówno dla Wykonawcy, jak i dla Zamawiającego. Jednocześnie umożliwi elastyczne podejście w przypadku ewentualnego zakończenia, zawieszenia lub przedłużenia programu.

Odpowiedź: Lokalizacja Zamawiającego, która jest objęta niniejszym postępowaniem tj. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Gdańsku nie jest oddziałem szpitalnym i w związku z tym nie bierze udziału w programie „Dobry posiłek”. Zamawiający nie oczekuje uwzględnienia programu w kalkulacji kosztów.

Pytanie 6 – dotyczy SWZ

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

Odpowiedź: Zamawiający na tym etapie postępowania nie ma obowiązku podawania takiej informacji. Zgodnie z art. 222 ust. 4 najpóźniej przed otwarciem ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację, o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.

Pytanie 7 – dotyczy SWZ

Prosimy zamawiającego o potwierdzenie, że zgodnie z rozdziałem VI pkt 1 lit. d) ppkt 3 SWZ Wykonawca zobowiązany jest dysponować kuchnią główną (I Kuchnią) przez cały okres realizacji umowy, tj. przez pełne 36 miesięcy jej trwania.

Doprecyzowanie tej kwestii ma istotne znaczenie dla prawidłowego przygotowania oferty i zaplanowania zasobów technicznych oraz organizacyjnych.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że Wykonawca zobowiązany jest dysponować kuchnią główną (I Kuchnią) przez cały okres realizacji umowy.

Pytanie 8 – dotyczy SWZ

Prosimy o potwierdzenie, że spełnienie warunku w zakresie doświadczenia należy rozumieć jako wykazanie przez Wykonawcę dwóch usług realizowanych nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy każda.

Odpowiedź: Zamawiający nie potwierdza i nie wprowadza dodatkowych wymogów w tym zakresie.

Zamawiający nie wymaga minimalnego czasu trwania zrealizowanej lub realizowanej usługi a jedynie minimalnej wartości oraz okresu ostatnich 3 lat, w którym była zrealizowana lub jest realizowana.

Szpital Pomorskie Sp. z o.o.

ul. Powstania Styczniowego 1, 81-519 Gdynia | tel. + 48 58 72 60 119; fax +48 58 72 60 332
Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000492201
| kapitał zakładowy: 185 761 500,00 zł

NIP 586 22 86 770 | REGON 190 14 16 12 | Bank PKO BP S.A. nr 68 1440 1084 0000 0000 0011 0148
e-mail: sekretariat@szpitalpomorskie.eu | szpitalpomorskie.eu



Pytanie 9 – dotyczy SWZ

W związku z wymogiem przedstawienia dokumentu potwierdzającego posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, uprzejmie proszę o potwierdzenie, że dla spełnienia warunku udziału w postępowaniu niezbędne jest posiadanie polisy OC w zakresie odpowiedzialności za produkt – tj. za dostarczane posiłki – z sumą gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000,00 PLN.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zamawiający wskazał ogólny zakres polisy OC tj. ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia (tj. świadczeniem usług żywienia zbiorowego), doprecyzowując jedynie, że polisa musi obejmować zatrucia pokarmowe.

Pytanie 10 – dotyczy SWZ

Prosimy o potwierdzenie, że certyfikat ISO 22000:2006 o którym mowa w rozdziale VIII pkt. 1.8 SWZ powinien być wystawiony przez jednostkę certyfikującą posiadającą **stosowną akredytację w zakresie żywienia szpitalnego**.

Odpowiedź: Zamawiający oczekuje, aby certyfikat był wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą, uprawnioną do wystawiania również tego rodzaju certyfikatów.

Pytanie 11 – dotyczy SWZ

Wnosimy o dokonanie zmiany zapisów dokumentacji postępowania (w szczególności formularza asortymentowo-cenowego), poprzez wprowadzenie jednoznacznych, sztywnych wartości procentowych ceny udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi (osobodnia), zgodnie z poniższym zestawieniem: Obecnie stosowane określenia typu „ok.” (np. „ok. 25%”, „ok. 45%”) są nieprecyzyjne i mogą być interpretowane różnie przez różnych wykonawców, co skutkuje brakiem jednoznaczności w kalkulacji ceny osobodnia i podziale kosztów między posiłki, trudnościami w ocenie poprawności oferty, oraz potencjalnym ryzykiem jej odrzucenia z powodu niewielkich odchyłeń od nieostro zdefiniowanych wartości.

Zgodnie z art. 16 pkt 1 i 2 ustawy Pzp, Zamawiający zobowiązany jest do zapewnienia uczciwej konkurencji oraz równego traktowania wykonawców.

Tylko wskazanie sztywnych wartości procentowych pozwala wszystkim wykonawcom przyjąć identyczne założenia kalkulacyjne, co zapewni porównywalność ofert i umożliwi ich ocenę zgodnie z art. 239 ust. 1 Pzp – tj. wyłącznie na podstawie jasnych i obiektywnych kryteriów.

Wnosimy zatem o doprecyzowanie zapisów w następujący sposób:

Śniadanie – stanowi 25% wartości ceny wyżywienia za osobodzień;

II Śniadanie – stanowi 5% wartości ceny wyżywienia za osobodzień;

Obiad – stanowi 45% wartości ceny wyżywienia za osobodzień;

Podwieczorek – stanowi 5% wartości ceny wyżywienia za osobodzień;

Kolacja z posiłkiem nocnym – stanowi 20% wartości ceny wyżywienia za osobodzień.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zamawiający uważa, że zastosowane zapisy są wystarczająco precyzyjne. Obecna konstrukcja formularza asortymentowo-cenowego wskazuje jednoznacznie, iż podstawą kalkulacji są ceny jednostkowe za poszczególne posiłki. Zamawiający określa oczekiwane ramy w jakich kwoty za posiłki mają się mieścić tj. wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie wyżywienia za osobodzień, ale to Wykonawca decyduje o dokładnej wartości podanej kwoty za poszczególne posiłki.

Pytanie 12 – dotyczy 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, porodu, urlopu na żądanie).

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich.

Szpital Pomorskie Sp. z o.o.

ul. Powstania Styczniowego 1, 81-519 Gdynia | tel. + 48 58 72 60 119; fax +48 58 72 60 332

Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000492201

| kapitał zakładowy: 185 761 500,00 zł

NIP 586 22 86 770 | REGON 190 14 16 12 | Bank PKO BP S.A. nr 68 1440 1084 0000 0000 0011 0148

e-mail: sekretariat@szpitalpomorskie.eu | szpitalpomorskie.eu



Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Wykonawca oraz jego podwykonawcy zobowiązani są zatrudnić na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 par. 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy (tj. Dz. U.2022, poz. 1510 z późn. zm.) tj. spełniający przesłanki do uznania, iż osoby te wykonują czynności kwalifikujące się do zawarcia umowy o pracę. Jednocześnie Zamawiający informuje, że wymóg zatrudnienia na umowę o pracę dotyczy zasady, a nie krótkotrwałych uzasadnionych wyjątków. W tym zakresie daną sytuację zobowiązany jest ocenić Wykonawca i ustalić czy zachodzą przesłanki zawarcia umowy o pracę zgodnie z przepisami ustawy Kodeks pracy.

Pytanie 13 – dotyczy SWZ

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia, jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art.22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku - Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320).

Odpowiedź: Wykonawca oraz jego podwykonawcy zobowiązani są zatrudnić na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 par. 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy (tj. Dz. U.2022, poz. 1510 z późn. zm.) tj. spełniający przesłanki do uznania, iż osoby te wykonują czynności kwalifikujące się do zawarcia umowy o pracę. W innym przypadku daną sytuację zobowiązany jest ocenić Wykonawca i ustalić czy zachodzą przesłanki zawarcia umowy o pracę zgodnie z przepisami ustawy Kodeks pracy.

Pytanie 14 – dotyczy SWZ

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zapis w OPZ o treści: "Wykonawca musi posiadać certyfikat potwierdzający posiadanie wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z normą PN-EN ISO 22000:2006 tj. certyfikat/zaświadczenie wystawione przez uprawniony do tego podmiot w zakresie lokalizacji wskazanej jako Kuchnia Główna", dotyczy de facto certyfikatu zgodnego z najnowszą wersją normy ISO 22000?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, iż w treści SWZ wkradła się omyłka. Zamawiający wymaga dokumentu tj. certyfikatu/zaświadczenia wystawionego przez uprawniony do tego podmiot, potwierdzającego posiadanie wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnego z aktualną normą PN-EN ISO 22000:2018.

Pytanie 15 – dotyczy 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024 r.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie 16 – dotyczy SWZ

Czy Zamawiający dopuszcza planowania produktów typu jogurtu, kefiru, serków homogenizowanych, maślanek, itp. w opakowaniach jednostkowych w zamian za sztukowane w opakowaniach jednostkowych pakowanych fabrycznie? Pod względem jakości serwowanych potraw nie ma to znaczenia natomiast niewątpliwie wpłynie na wysokość wsadu i cenę całkowitą usługi.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie 17 – dotyczy SWZ

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

Szpital Pomorskie Sp. z o.o.

ul. Powstania Styczniowego 1, 81-519 Gdynia | tel. + 48 58 72 60 119; fax +48 58 72 60 332
Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000492201
| kapitał zakładowy: 185 761 500,00 zł

NIP 586 22 86 770 | REGON 190 14 16 12 | Bank PKO BP S.A. nr 68 1440 1084 0000 0000 0011 0148
e-mail: sekretariat@szpitalpomorskie.eu | szpitalpomorskie.eu



względnie na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej dobrej jakości - dla diet z ograniczeniem tłuszczu. Dla pozostałych diet obowiązuje planowanie masła 82%.

Pytanie 18 – dotyczy SWZ

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania półproduktów/koncentratów typu kisiel, budyń, galaretki, których samodzielne przygotowanie jest czasochłonne, koszt twórcze a czasami niemożliwe do wykonania. Zakazanie ich spowoduje mniejszą różnorodność jadłospisu.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Pytanie 19 – dotyczy SWZ

Czy Zamawiający potwierdza, że gramatura podana w Zał. nr 3 jest gramaturą przykładową?

Odpowiedź: Zgodnie z tytułem załącznika nr 3 do OPZ: „WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA NIEKTÓRYCH PRODUKTÓW I POTRAW”, podane gramatury są wartościami minimalnymi.

Pytanie 20 – dotyczy SWZ

Wykonawca zwraca się o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących udziału procentowego diet 3-posiłkowych i 5-posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych, a także o informacje na temat diet z większą ilością posiłków. W przypadku, gdy udział innych diet, różniących się od wyżej wymienionych również prosimy o ich uwzględnienie w udostępnionych danych.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż na terenie jednostki nie ma diet 3-posiłkowych. Zgodnie z zapisami OPZ standardem są diety 5-posiłkowe. Około 30% żywionych pacjentów wymaga dodatkowego posiłku, jednakże jest to wartość zmienna w czasie.

Pytanie 21 – dotyczy SWZ

Wykonawca wnosi o wyszczególnienie rodzajów diet, które mają być uwzględnione w zamówieniu, w tym: nazw diet, liczby posiłków przypadających na każdą dietę oraz procentowego udziału pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą. Informacje te są niezbędne do prawidłowego przygotowania oferty i zapewnienia optymalnego bilansowania posiłków.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż zgodnie z zapisami OPZ, standardem są diety 5-posiłkowe. Procentowy udział pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą jest zmienny w czasie i Zamawiający może podać jedynie szacunkowe wartości - około 74% pacjentów korzysta z diet łatwostrawnych, 7% z diety podstawowej, a 19% z diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Pytanie 22 – dotyczy 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 dopuszcza wdrożenie bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków.

Pytanie 23 – dotyczy SWZ

W celu usprawnienia procesu, Wykonawca proponuje przekazanie Zamawiającemu jednorazowej książki receptur 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: Zamawiający wyraża zgodę na dostarczenie jednorazowej książki receptur obejmującej wszystkie planowane dania. W przypadku wprowadzenia nowych potraw w trakcie trwania umowy wykaz powinien

Szpital Pomorskie Sp. z o.o.

ul. Powstania Styczniowego 1, 81-519 Gdynia | tel. + 48 58 72 60 119; fax +48 58 72 60 332
Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000492201
| kapitał zakładowy: 185 761 500,00 zł

NIP 586 22 86 770 | REGON 190 14 16 12 | Bank PKO BP S.A. nr 68 1440 1084 0000 0000 0011 0148
e-mail: sekretariat@szpitalpomorskie.eu | **szpitalpomorskie.eu**



zostać zaktualizowany po uzgodnieniu z Dietetykiem Zamawiającego. Zamawiający, zgodnie z zapisami OPZ, nie wymaga codziennego przekazywania receptur.

Pytanie 24 – dotyczy SWZ

Wykonawca wnosi o wykreślenie z Zał. nr 1 pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmienionej konsystencji – płynnej wzmocniona, przeznaczonej do żywienia przez sondę. 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 roku 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 podtrzymuje zapisy SWZ. Zamawiający informuje, że dieta o zmienionej konsystencji – płynna wzmocniona, jest stosowana jako dodatek w trakcie leczenia żywieniowego dla zachowania motoryki układu pokarmowego z jednoczesnym stosowaniem tzw. diet przemysłowych. Leczenie żywieniowe przebiega zgodnie z obowiązującymi standardami.

Pytanie 25 – dotyczy SWZ

Czy Zamawiający dopuszcza planowania produktów typu: dżem w opakowaniach jednostkowych w zamian za sztukowane w opakowaniach jednostkowych pakowanych fabrycznie? Pod względem jakości serwowanych potraw nie ma to znaczenia natomiast niewątpliwie wpłynie na wysokość wsadu i cenę całkowitą usługi oraz zmniejszenie ilości odpadów.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie 26 – dotyczy SWZ

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami OPZ/SWZ?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie 27 – dotyczy SWZ

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Dopuszczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, zwiększy możliwość urozmaicenia jadłospisów..

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie w/w produktów tylko i wyłącznie w okresie zimowym.

WSZYSTKIE WPROWADZONE ZMIANY STAJĄ SIĘ INTEGRALNĄ CZĘŚCIĄ SWZ I ZASTĘPUJĄ LUB UZUPEŁNIAJĄ ZAPISY SWZ W ODPOWIEDNIM ZAKRESIE.

Z poważaniem
Małgorzata Brancewicz-Malec
Z-ca Przewodniczącej Komisji Przetargowej
Kierownik
Działu Zamówień Publicznych

Małgorzata Brancewicz-Malec

Sporządziła: Anna Pośpiech

Szpital Pomorskie Sp. z o.o.

ul. Powstania Styczniowego 1, 81-519 Gdynia | tel. + 48 58 72 60 119; fax +48 58 72 60 332
Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000492201
| kapitał zakładowy: 185 761 500,00 zł

NIP 586 22 86 770 | REGON 190 14 16 12 | Bank PKO BP S.A. nr 68 1440 1084 0000 0000 0011 0148
e-mail: sekretariat@szpitalpomorskie.eu | szpitalpomorskie.eu

