



Opole, 18.03.2025 r.

Znak sprawy :N.ZP.2800.11.1.2025-TP.BK

Wyjaśnienia treści SWZ

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym– **z możliwością negocjowania treści ofert w celu ich ulepszenia**, zgodnie z art. 275 pkt. 2 w związku z art. 359 pkt.2 Ustawy PZP z dnia 11 września 2019 r., którego przedmiotem jest: „**Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów SP ZOZ Opolskie Centrum Onkologii w Opolu**, nr postępowania: **N.ZP.2800.11.2025-TP**.”

Działając w oparciu o art. 284 oraz art. 286 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U 2024 poz. 1320 z późn. zm.) Zamawiający udziela wyjaśnień oraz dokonuje modyfikacji w zakresie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia i jej załączników.

PYTANIE NR 1

Pytanie nr 1

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zatrudnienia części personelu na podstawie umowy zlecenie wyłącznie w sytuacjach nagłych, takich jak nieobecność pracowników etatowych z powodu choroby lub innych zdarzeń losowych? Wprowadzenie takiej możliwości pozwoli Wykonawcy na elastyczne reagowanie na sytuacje losowe, zapewniając ciągłość realizacji zamówienia. Jednocześnie rozwiązanie to nie narusza stabilności zatrudnienia i jest zgodne z obowiązującymi przepisami prawa pracy.

Odpowiedź: Kwestia obsady personelu biorącego udział w realizacji zamówienia należy do Wykonawcy, z zachowaniem wymogów określonych w SWZ w zakresie dotyczącym art. 95 ustawy PZP.

Pytanie nr 2

Czy Zamawiający dopuszcza wprowadzenie do projektu umowy zapisu umożliwiającego rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron? Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy na mocy porozumienia stron zapewni elastyczność w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności lub zmiany warunków gospodarczych. Taki zapis chroni zarówno interesy Zamawiającego, jak i Wykonawcy, minimalizując ryzyko sporów prawnych.

Odpowiedź: Brak zgody, zgodnie z Projektem umowy.

Pytanie nr 3

Jaką kwotę Zamawiający zaplanował w planie zamówień publicznych przeznaczyć na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Wartość szacunkowa przeznaczona na realizację przedmiotu zamówienia wynosi 2 108 000,00 zł netto.

Pytanie nr 4

Jaki jest stan zadłużenia z tytułu realizacji bieżącej umowy wobec obecnego Wykonawcy.

Odpowiedź: Nie dotyczy, brak zadłużenia.

Pytanie nr 5

Prosimy o podanie aktualnych stawek osobodnia obecnie realizowanej usługi żywienia przez obecnego wykonawcę.

Odpowiedź: Aktualna stawka osobodnia realizowanej usługi żywienia przez obecnego Wykonawcę wynosi 35,16 zł brutto.

Pytanie nr 6

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, 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 2020r.?



Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami do SWZ.

Pytanie nr 7

Wykonawca wnosi o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych, np. dwutygodniowych. Przyjętym standardem jest odchylenie na poziomie +/- 10%.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami do SWZ.

Pytanie nr 8

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

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami do SWZ.

Pytanie nr 9

Czy Zamawiający potwierdza, że wymaga do śniadania podania kawy z mlekiem. Czy dopuszcza również stosowania zamiennie herbatę lub kakao?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza kakao zamiennie z kawą zbożową z mlekiem

Pytanie nr 10

Zamawiając w projekcie umowy- zał. Nr 2 do SWZ w § 6 **Kary umowne**, zawarł katalog kar rażąco wysokich, do tego nakładanych jednostronnie przez Zamawiającego. Kary umowne winny być naliczane na podstawie obustronnie podpisanego przez komisję z udziałem przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy protokołu stwierdzającego przypadki niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy oraz obejmującego wnioski pokontrolne. Wobec powyższego wnosimy o zmianę zapisów dotyczących kar umownych i obniżenie katalogu kar o 50%.

Odpowiedź: Brak zgody, zgodnie z Projektem umowy.

Pytanie nr 11

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej zamiast masła, 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. Mirosław Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości

Pytanie nr 12

Czy Zamawiający w trakcie realizacji umowy będącej przedmiotem przetargu zamierza brać udział w pilotażowym programie - Dobry Posiłek w szpitalu?

Jeśli Zamawiający przystępuje do pilotażowego programu prosimy o dodanie w dokumentacji postępowania zapisów dotyczących rozliczeń między Zamawiającym a wykonawcą, dotyczących posiłków realizowanych w ramach pilotażowego programu, oraz wskazanie ilości posiłków realizowanych w ramach tego programu.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający bierze udział w programie Dobry Posiłek. Jadłospisy nie uległy zmianie po przystąpieniu do programu pilotażowego.

Pytanie nr 13

Prosimy o przedstawienie jadłospisów z aktualnie realizowanej usługi żywienia pacjentów.

Odpowiedź: Jadłospisy są dostępne na stronie OCO w zakładce Dobry posiłek. Jadłospisy są opracowywane przez aktualnego Wykonawcę.

Pytanie 14

Prosimy o szczegółowe wskazanie miejsc dostaw posiłków w obiektach zamawiającego.

Odpowiedź: 2 lokalizacje na terenie OCO, jak w SWZ

Pytanie 15

Wnosimy o dokonanie zmiany zapisów dotyczących godzin dostaw. Zamawiający w zał nr 1 b do SWZ zapisał



3. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane do siedziby Zamawiającego (dwie lokalizacje) na koszt i ryzyko Wykonawcy o ściśle ustalonych porach dnia, dwa razy dziennie:

śniadanie - godzina 7:45

obiad i kolacja - godzina 12:00

Wnosimy o rozszerzenie zakresu czasowego na dostawę posiłków, zastosowany zapis ze względu na skrajnie zawężony charakter, może doprowadzić do nieuzasadnionego stosowania kar umownych wobec wykonawcy, który dostarczy posiłek np. 5 minut przed wyznaczonym czasem.

Wnosimy o zmianę zapisu na następujący:

3. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane do siedziby Zamawiającego (dwie lokalizacje) na koszt i ryzyko Wykonawcy o ściśle ustalonych porach dnia, dwa razy dziennie:

śniadanie - godzina 7:30- 8:00

obiad i kolacja - godzina 11:45-12:15

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zgodnie z SWZ i Załącznikami.

Pytanie 15

Wnosimy o wyjaśnienie zapisu Załącznik 1 b do SWZ ust 4 w którym Zamawiający zapisał:

1. Wykonawca ma dostarczać posiłki w formie poporcjowanej na pojedynczego pacjenta.

Czy Zamawiający wymaga porcjowania indywidualnego, tzn w każdym pojemniku GN lub opakowaniu jednorazowym posiłek wyporcjowany dla indywidualnego pacjenta, czy też wymaga by posiłki wyporcjowane były w równych porcjach dla konkretnych diet w zbiorczych naczyniach GN dla każdego oddziału zgodnie z ustalonym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego?

Odpowiedź: Posiłki mają się znajdować w zbiorczych naczyniach GN dla każdego oddziału (np.: ziemniaki, zupa, sos), jednak porcje mięsa muszą być poporcjowane na 1 pacjenta, podobnie jak porcje szynki, sera; zwyczajowo wykonawca umieszcza je w pojemniku GN, ale dzieli porcje np.: po 5 plasterków szynki lub sera złożonych osobno na śniadanie lub wydzielone kawałki mięsa lub ryby dla każdego pacjenta na obiad.

Pytanie 16

Zamawiający w Zał. Nr 1 b do SWZ zawarł następujący zapis:

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo modyfikacji diety dla pojedynczych pacjentów, co nie zmieni ceny posiłków. Modyfikacja następować będzie w formie elektronicznej, za pomocą poczty elektronicznej email.

Wnosimy o modyfikację zapisu, gdyż w obecnej formie umożliwia zamawiającemu przesłanie Wykonawcy dowolnej diety, której zakresu, składników, wymagań wykonawca na etapie przygotowania oferty nie jest w stanie przewidzieć i odpowiednio skalkulować w cenie oferty.

Wnosimy więc o następującą modyfikację:

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo modyfikacji diety dla pojedynczych pacjentów, co nie zmieni ceny posiłków. Modyfikacja nie będzie wykraczać poza zakres diet określonych w załączniku nr 1 do SWZ – Specyfikacja diet.
Modyfikacja przesyłana będzie w formie elektronicznej, za pomocą poczty elektronicznej email.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody z uwagi na potrzeby pacjentów OCO.

Pytanie 17

Prosimy o podanie średniomiesięcznych ilości naczyń jednorazowych dla mieszkańców objętych reżimem sanitarnym lub w przypadku szczególnych zamówień wymagających stosowania opakowań jednorazowych- jeśli takie występowały w okresie styczeń-grudzień 2024

Odpowiedź: Zamawiający dostarcza naczynia jednorazowe.



Pytanie 18

Prosimy o informacje, czy Wykonawca będzie miał udostępnione dźwigi towarowe do dystrybucji posiłków, czy musi korzystać ze schodów? Czy w związku z tym od Wykonawcy będą pobierane opłaty za użytkowanie wind i dźwigów towarowych, a jeśli tak to prosimy o podanie ich miesięcznych wysokości w okresie realizowania umowy.

Odpowiedź: Na oddziale Klinika Onkologii z Odcinkiem Dziennym (jedna lokalizacja) jest dostępna winda towarowa, na pozostałych oddziałach (druga lokalizacja), dostawa odbywa się bezpośrednio do punktu dostaw, znajdującego się na poziomie -1. Zamawiający nie pobiera opłat za użytkowanie wind.

Pytanie 19

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

Odpowiedź: Zgodnie z Projektem umowy.

Pytanie 20

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

Odpowiedź: Zgodnie z Projektem umowy.

Pytanie 21

Prosimy o potwierdzenie, że zamawiający pokrywał będzie ewentualne koszty opłaty za opakowania jednorazowe zgodnie z wymogami ustawy SUP, która określa iż wszyscy klienci, będący użytkownikami końcowymi wymienionych w ustawie SUP opakowań jednorazowych zobowiązani są do uiszczania opłaty konsumenckiej w wysokościach określonych w ustawie.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza dostaw posiłków w opakowaniach jednorazowych podlegającym opłatom zgodnie z ustawą SUP.

Pytanie 22

W związku z koniecznością przygotowania dokładnej i rzetelnej kalkulacji kosztów usługi żywienia pacjentów prosimy o uszczegółowienie informacji udostępnionych w ramach postępowania. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, za okres luty 2024-styczeń 2025

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I 2025	razem
	2024	2024	2024	2024	2024	2024	2024	2024	2024	2024	2024		
Śniadanie	2247	2287	2202	2239	2304	2480	2320	2369	2448	2458	1937	2105	27396
II śniadanie													0
Obiad	2251	2284	2171	2246	2346	2482	2306	2349	2415	2412	1908	2119	27289
Podwieczorek													0
Kolacja	2295	2315	2259	2294	2428	2545	2377	2444	2497	2480	1936	2171	28041

Odpowiedź: Uzupełnienie zawarto w tabeli powyżej

Pytanie 23

Czy zamawiający wymaga dostarczenia przez wykonawcę zastawy stołowej i sztućców? Proszę również o potwierdzenie kto ewentualnie odpowiedzialny będzie za zmywanie zastawy stołowej.



Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga; mycie zastawy stołowej i sztućców jest w gestii Zamawiającego. Mycie pojemników GN leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie 24

Wykonawca wnosi o wykreślenie w par. 4 ust. 2 i 11 wzoru umowy obowiązku pozyskiwania zgody jako podstawy prawnej przetwarzania danych osobowych pracowników Wykonawcy przez Zamawiającego. W opinii Wykonawcy zgoda, która może zostać w każdej chwili odwołana, nie jest właściwą podstawą przetwarzania, zwłaszcza, że istnieją przepisy dające taką możliwość (np. PZP).

Odpowiedź: Zgodnie z Projektem Umowy.

Pytanie 26

Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych (obiadowych), 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. ma być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Nie, nie ma być.

Pytanie 27

Czy Zamawiający akceptuje inne dodatki do zupy mlecznej niż wymienione z OPZ [„zupy mlecznej – zawierającej mleko o zawartości 2% tłuszczu, z dodatkiem węglowodanowym (ryżem, kaszą jęczmienną drobną, płatkami owsianymi, kaszką kukurydzianą, mianą, makaronem drobnym)], m.in. płatki ryżowe, kaszę jaglaną, kluski?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający akceptuje.

Pytanie 28

Czy Zamawiający akceptuje w diecie lekkostrawnej i lekkostrawnej z ograniczeniem tłuszczu w porze obiadu zupy przygotowane na chudych wywarach mięsnych?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 29

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że przekąskę należy planować we wszystkich dietach.

Odpowiedź: Tak

PYTANIE NR 2

Pytanie nr 1: dotyczy Załącznika nr 1a „Wymagania ilościowe i jakościowe dotyczące posiłków”

Dotyczy zapisów w części śniadania i kolacje:

„Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:

(...) 2 różnych dodatków białkowych do śniadania; w sumie: 1 **jajka L** lub 60g szynki, polędwicy drobiowej, wieprzowej (wyłącznie szynki, polędwice, kielbaski, parówki, bez innych wyrobów garmazeryjnych), 60g żółtego sera lub **80g białego sera**, past z jajek, ryb, strączkowych lub zwiększonego dodatku białkowego do diety wysokobiałkowej i innych diet opierających na jej założeniach – około 60g mięsa/ ryby lub 1 jajko lub 80g białego sera, past z jajek, ryby ORAZ DODATKOWO 1 jajko lub **50g twarogu** lub 1 mały jogurt.”

w korespondencji z zapisem:

„Częstotliwość występowania produktów w posiłkach:

- dodatki białkowe do pieczywa, takie jak szynka, polędwica drobiowa, kielbasa, parówka, ser biały, ser żółty, ryba (lub pasta rybna), jajko (lub pasta z całych jaj) powinny pojawić się w każdym śniadaniu, może to być **30g** szynki i 30g żółtego sera lub **40g twarogu** i 1 małe **jajko S** lub 40g pasty z soczewicy i 30g szynki.”



Czy zgodnie z ww. zapisami na śniadanie i kolację ma być np. 60g (czy 30g) szynki/mięsa/ryby/pasty i 60 g (czy 40g/50g) sera żółtego/twarogu (oprócz zupy mlecznej)?

Odpowiedź: Zapisy te się nie wykluczają, ale doprecyzowują. W „minimalnych ilościach na osobę” określono jaka ma być minimalna wielkość dodatku białkowego do śniadania lub kolacji, natomiast w „częstotliwości występowania produktów w posiłkach” określono jak można łączyć te 2 różne dodatki białkowe. I tak: jeśli zalecana ilość szynki to 60g, a sera żółtego również 60g, to po połączeniu tych dodatków ilość szynki i sera żółtego będzie wynosił po 30g każdego z dodatków; zalecana ilość jajka na posiłek to 1 jajko L, a twarogu 80g, dlatego przy 2 dodatkach dodatek twarogu wyniesie 40g, a jajka – 1 małe S jajko lub połowę dużego jajka, itd. Zmiany te spowodowane są prośbami pacjentów o większe urozmaicenie posiłków.

Pytanie nr 2: dotyczy Załącznika nr 1a „Wymagania ilościowe i jakościowe dotyczące posiłków”

Dotyczy zapisu:

„Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:

(...) 2 dodatków warzywnych i/ lub owocowych, sumie 100g warzyw **lub 1 średni owoc 100g**

Czy np. jeden banan/jabłko spełni ww. wymóg, czy faktycznie muszą być 2 dodatki?

Odpowiedź: Powinny być 2 różne dodatki warzywno - owocowe; zmiany te spowodowane są prośbami pacjentów o większe urozmaicenie posiłków.

Pytanie nr 3: dotyczy Załącznika nr 1a „Wymagania ilościowe i jakościowe dotyczące posiłków”

Dotyczy części „Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie”

Wnioskujemy o zmianę zapisu „Mięso powinno być dostarczone bez sosu, aby umożliwić kontrolę ilości (za wyjątkiem diety płynnej i papkowej, gdzie dodatek białkowy jest miksowany).” na: „Mięso powinno być dostarczone bez sosu, aby umożliwić kontrolę ilości (za wyjątkiem dań typu gulasz mięsno-warzywny, sos boloński, potrawka drobiowa oraz diety płynnej i papkowej, gdzie dodatek białkowy jest miksowany).”

Nie uwzględnienie jako wyjątku tego typu dań (gulasz mięsno-warzywny, sos boloński, potrawka drobiowa), z punktu widzenia sposobu ich sporządzania i z powodu otrzymania właściwych walorów smakowych, wymaga aby potrawy te były sporządzane i dostarczane jako całość (nie oddzielnie). Wykonawca, aby spełnić wymogi Zamawiającego, w przypadku tych dań, musiałby finalnie – po sporządzeniu tego posiłku, oddzielić sos od innych produktów.

Odpowiedź: Zapis dotyczący ‘nie mniej niż 120g czystego mięsa/ ryby’ wynika z nierzetelności wcześniejszych wykonawców, którzy w potrawach jednogarnkowych nie zapewniali Zamawiającemu wymaganej ilości dodatku białkowego, niezbędnego do regeneracji pacjenta onkologicznego. W związku z tym prosimy o wydzielanie dodatku białkowego.

Pytanie nr 4: dotyczy Załącznika nr 1a „Wymagania ilościowe i jakościowe dotyczące posiłków”

Dotyczy zapisu:

„Przekąska

W ramach przekąski Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć codziennie wraz ze śniadaniem lub obiadem, odpowiednio do diety: sok owocowy, mus owocowy, batonik owocowy, sok warzywny, jogurt naturalny, jogurt na mleku roślinnym, kefir, budyń na mleku lub napoju roślinnym, galaretkę owocową, herbatniki lub owoc. Wszystkie przekąski mają być podane w opakowaniach jednostkowych.”

Czy Zamawiający dopuści stosowanie opakowań jednostkowych, wielorazowych?

Czy Zamawiający dopuszcza przekąski przygotowane - wykonane przez Wykonawcę i zapakowane w jednostkowe opakowania?

Odpowiedź: Zamawiający w ramach dostaw posiłków w opakowaniach jednostkowych rozumie opakowanie jednostkowe wielorazowe (np.: słoiczkach). Nie dopuszcza się opakowań z tworzyw sztucznych Zamawiający dopuszcza przekąski przygotowane - wykonane przez Wykonawcę i zapakowane w jednostkowe opakowania zgodnie z wymogami Zamawiającego.

Pytanie nr 5. Zwracamy uwagę na niespójność zapisów. Raz Zamawiający pisze, że cyt.:

„Dodatki warzywno – owocowe do śniadań i kolacji:

Zamawiający wymaga zróżnicowania dodatków warzywno-owocowych do śniadania i kolacji w zależności od diety.



Dodatki mogą wyglądać następująco:

- d. podstawowa: wszystkie warzywa i owoce surowe”

Natomiast na stronie 1 pisze cyt.:

„Częstotliwość występowania produktów w posiłkach:

Zamawiający dopuszcza zamiast owocu – w opakowaniach jednostkowych porcję dżemu lub miodu 2 razy w tygodniu. Dodatkiem może być: sałata i czerwona papryka lub mandarynka i połówka pomidora lub ogórek i dżem.”

Jaki jest w takim razie wymóg Zamawiającego?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga 2 różnych dodatków warzywno owocowych, przy czym owoc może być zastąpiony 2 razy w tygodniu dżemem lub miodem. Zmiany te związane są prośbami pacjentów o większe urozmaicenie posiłków.

Pytanie nr 6. Dotyczy załącznika 1 b Szczegółowe warunki realizacji usługi i zapisu cyt:

„Ilość posiłków oraz rodzaje diet będą zgłaszane z 1 dniowym wyprzedzeniem do godz. 13.30 (...)”

Czy Zamawiający dopuści zmianę godziny na 12:00?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami do SWZ.

Pytanie nr 7. Dotyczy załącznika 1 b Szczegółowe warunki realizacji usługi i zapisu cyt:

„4. Wykonawca ma dostarczać posiłki w formie poporcjowanej na pojedynczego pacjenta.”

Jak Wykonawca w praktyce ma dostosować się do ww. zapisu np. w przypadku ziemniaków, makaronów, mięsa, sosów?

Odpowiedź: Posiłki mają się znajdować w zbiorczych naczyniach GN dla każdego oddziału (np.: ziemniaki, zupa, sos), jednak porcje mięsa muszą być poporcjowane na 1 pacjenta, podobnie jak porcje szynki, sera; zwyczajowo wykonawca umieszcza je w pojemniku GN, ale dzieli porcje np.: po 5 plasterków szynki lub sera złożonych osobno na śniadanie lub wydzielone kawałki mięsa lub ryby dla każdego pacjenta na obiad.

Pytanie nr 8. Dotyczy załącznika 1 b Szczegółowe warunki realizacji usługi i zapisu cyt:

„Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do pomieszczeń dystrybucji u Zamawiającego musi mieć co najmniej:

Czy Zamawiający dopuści, w przypadku mięs smażonych i jajka gotowanego odstępianie od wymogu **nie mniej niż 75oC?**

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami do SWZ.

Pytanie nr 9. Dotyczy załącznika 1 b Szczegółowe warunki realizacji usługi i zapisu cyt:

„15. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem i schłodzeniem, z odpowiednim atestem:

- termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu napojów (...)”

Czy Zamawiający dopuści do transportu napojów zamiast termosów jednoskładnikowych naczynia GN?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuszcza

Pytanie nr 10. Dotyczy załącznika 1 b Szczegółowe warunki realizacji usługi i zapisu cyt:

„21. Wykonawca będzie zobowiązany do **sporządzania czternastodniowego jadłospisu** z rozbiem na poszczególne diety oraz dziennego jadłospisu z podaniem gramatury poszczególnych składników dla każdego oddziału oraz diety OCO. Jadłospisy czternastodniowe i dzienne powinny zawierać wszystkie stosowane aktualnie diety. Wszystkie jadłospisy powinny być autoryzowane przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy czternastodniowe mogą być dostarczone z tygodniowym wyprzedzeniem w wersji papierowej na oddziały oraz elektronicznie do dietetyka OCO, nie mogą być one zmieniane bez uzgodnienia z Zamawiającym. Jadłospisy dzienne, z konkretną datą, muszą być dostarczane codziennie na każdy oddział przy dostawie w formie papierowej oraz dla dietetyka drogą elektroniczną.”

Czy Zamawiający dopuści możliwość przekazywania jadłospisów wyłącznie w formie elektronicznej w formacie pdf na wskazany adres mailowy?



W przypadku negatywnej odpowiedzi na powyższe pytanie, to czy Zamawiający odstąpi od wymogu przekazywania jadłospisów dziennych w formie papierowej na każdy oddział, skoro wcześniej zostały one już przekazane jako jadłospisy czternastodniowe (z podziałem na każdy dzień)?

Odpowiedź: Jadłospisy przysyłane do akceptacji dietetyków OCO powinny być wyłącznie przysyłane w wersji elektronicznej, zarówno wersja przed poprawkami, jak i wersja ostateczna zaakceptowana przez dietetyków OCO.

Natomiast jadłospisyienne są niezbędne dla Pań kuchenkowych/salowe do prawidłowego rozdzielania posiłków na poszczególnych dietach i powinny być przywożone codziennie ze śniadaniem.

Jeśli chodzi o jadłospisy czternastodniowe, to Zamawiający nie wymaga dostarczania ich w wersji papierowej.

Pytanie nr 11. Dotyczy SWZ rodz. VIII pkt 1.2

Czy Zamawiający odstąpi od wymogu posiadania decyzji właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego datowanej nie wcześniej niż 12 miesięcy przed terminem złożenia ofert i dopuści aktualną decyzję bez wskazywania czasu jej datowania?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę, w związku z powyższym modyfikuje zapis w SWZ rodz. VIII pkt 1.2, który otrzymuje brzmienie:

„ Wykonawca winien posiadać aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą, że zakład/kuchnia, w którym będą przygotowywane posiłki przeznaczone dla pacjentów spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków oraz usług cateringowych,

Dowód (dokument podmiotowy):

Aktualna decyzja właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego- potwierdzająca, że zakład/kuchnia , w którym będą przygotowywane posiłki przeznaczone dla pacjentów spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków oraz usług cateringowych „

W związku z koniecznością przygotowania szeregu dokumentów wymaganych przedmiotowym postępowaniem, prosimy o przedłużenie terminu składania ofert do dnia 28.03.2025r.

Odpowiedź: Zamawiający dokonuje zmiany terminu składania i otwarcia ofert :

Termin składania ofert: na 25.03.2025 r. godz. 11:00

Termin otwarcia ofert : na 25.03.2025 r. godz. 11:05

Zamawiający modyfikuje terminy wskazane w SWZ poprzez:

Zmianę w SWZ

Termin składania ofert: na 25.03.2025 r. godz. 11:00

Termin otwarcia ofert : na 25.03.2025 r. godz. 11:05

Termin związania wykonawcy ofertą upływa w dniu: 23.04.2025 r.

Opracowały:

H. Barchańska

J. Gruszka

B. Kopeć

K. Wojdyła

Zatwierdziła:

Z upoważnienia Dyrektora

SPZOZ Opolskie Centrum onkologii

Dyrektor ds. Lecznictwa

Barbara Radecka

/dokument podpisany elektronicznie