



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

ul. Bema 1, 24-100 Puławy
NIP 716-22-38-942 REGON 431205731
Tel. 81 45 02 389

www.szpitalpulawy.pl

zp@szpitalpulawy.pl

L.dz. 385/231/2021

Puławy, 25.11.2021 r.

Wykonawcy uczestniczący w postępowaniu nr ZM 35/230/2021

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na wytwarzanie i dostawę całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach. Postępowanie zostało opublikowane w Suplemencie do dziennika Urzędu Unii Europejskiej dnia 03.11.2021 pod numerem 2021/S 213-562027.

odpowiedzi na pytania

Działając w trybie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) zwanej dalej ustawą Pzp, Zamawiający przekazuje treść zapytań wraz z wyjaśnieniami:

Pytanie nr 1:

Wykonawca prosi o zmianę zapisów treści SWIZ dotyczących procentowego podziału składników odżywczych w diecie. Na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku powinno być węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30% wartości energetycznej diety.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 2:

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

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 3:

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

Odpowiedź:

Nie wymaga.

Pytanie nr 4:

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?

Odpowiedź:

Dopuszcza, nie wymaga.

Pytanie nr 5:

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.?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 6:

Wykonawca prosi o określenie ile posiłkowe są poszczególne diety.

Odpowiedź:

Dieta: Matki, Dzieci, Cukrzycowa, Bogatobiałkowa, Płynna – 5 posiłków

Pozostałe diety: - 3 posiłkowe lub zgodnie z zaleceniami żywieniowymi pacjenta.

Pytanie nr 7:

Proszę o potwierdzenie, że Załącznik nr 6 Wykaz środków do mycia i dezynfekcji dopuszczonych do kontaktu z powierzchnia mająca kontakt z żywnością należy dołączyć do oferty.

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 8:

Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający wymaga posiadania certyfikatu ISO 220000, jeżeli tak czy musi być wystawiony przez jednostkę akredytującą?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 9:

Proszę o podanie informacji na temat średniej miesięcznej ilości osobodni za okres 10/2020 do 10/2021 r.

Odpowiedź:

Ok. 5500 (dane nie są miarodajne – w okresie pandemii szpital pracował jako zakaźny)

Pytanie nr 10:

Proszę o udzielenie informacji po czyjej stronie będzie pokrycie kosztu zapotrzebowania w opakowania jednorazowe w razie potrzeby.

Odpowiedź:

Wykonawcy.

Pytanie nr 11:

Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w okresie trwania umowy zamykanie, remonty oddziałów lub otwarcie nowych oddziałów.

Odpowiedź:

Zamawiający prowadzi cały czas remonty, nie planuje zmiany ilości łóżek dla pacjentów.

Pytanie nr 12:

Proszę o udzielenie informacji czy utylizacja odpadów z oddziału zakaźnego będzie po stronie wykonawcy, jeśli tak czy zostało przewidziane specjalne miejsce na składowanie takich odpadów.

Odpowiedź:

Utylizacja odpadów będzie po stronie Wykonawcy jest wyznaczone miejsce na takie odpady.

Pytanie nr 13:

Proszę o zmianę zapisu dotyczącego maksymalnego zmniejszenia ilości żywionych pacjentów i proponujemy wprowadzenie punktów dodatkowych pozwalających wykonawcy starać się o zmianę wysokości stawki żywieniowej przy zmniejszeniu obłożenia o 40%.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 14:

Czy zamawiający wymaga posiadania kuchni zastępczej niezbędnej w przypadku zakażenia Covid 19, gwarantująca ciągłość wykonywanej usługi.

Odpowiedź:

Tak.

Dział Zamówień Publicznych
INSPEKTOR
Justyna Gawęda

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego Zakładu
Opieki Zdrowotnej w Puławach
Piotr Rybak

	Dział/Sekcja	Dział Zamówień Publicznych	Dodatkowe informacje
	Sprawę prowadzi: imię i nazwisko	Justyna Gawęda	
	Tel:	81 45 02 389	
	e-mail:	jgaweda@szpitalpulawy.pl	