

dane osobowe jako tajemnicę przedsiębiorstwa, czy też nie, a przepisy wskazanej ustawy i rozporządzenia przewidują odrębne i niezależne od siebie reguły ochrony.

Pytanie 10:

Dotyczy SIWZ

Powołując się na rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy", które to rozporządzenie nakłada na świadczeniodawcę obowiązek posiadania wdrożonego systemu HACCP w celu świadczenia usług sporządzania posiłków dla przedmiotowej grupy Pacjentów, proszę o informację, czy Zamawiający wymaga przedstawienia certyfikatu potwierdzającego wdrożenie systemu HACCP?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisem SIWZ Rozdział VI pkt.2 ppkt 2.8 oraz § 9 projektu umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ.

Pytanie 11:

Dotyczy SIWZ

Zamawiający w pkt 2.11 wymaga aby odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odbywał się przez podmiot uprawniony do odbioru i transportu odpadów. Czy również taki podmiot ma każdorazowo przedstawiać poświadczenie odbioru odpadów czy Wykonawca przedstawia tylko dokumentację utylizacji odpadów na wniosek Zamawiającego?

Odpowiedź:

Wykonawca przedstawi dokumenty potwierdzające utylizację odpadów pokonsumpcyjnych na żądanie Zamawiającego.

Pytanie 12:

Dotyczy SIWZ

Jakiej wartości brutto wymaga Zamawiający dla spełnienia warunku wykazania wykonania usługi cateringowej dla zadania nr 2?

Odpowiedź:

Dla spełnienia warunku dla zadania 2 Zamawiający wymaga wykazania się wykonaniem zamówienia o wartości nie niższej niż 750 000,00 zł brutto. Modyfikacja SIWZ w tym zakresie została opublikowana w dniu 14.02.2020 r. za pośrednictwem Platformy Zakupowej.

Pytanie 13:

Dotyczy SIWZ

Prosimy o podanie orientacyjnej dziennej ilości odpadów pokonsumpcyjnych jakie obecnie są zbierane z podziałem na budynki. Pozwoli to Wykonawcy na precyzyjne oszacowanie ilości pojemników i kosztów związanych z transportem i utylizacją odpadów. W jakich godzinach jest możliwy odbiór odpadów pokonsumpcyjnych?

Odpowiedź:

Dzienne średnie ilości to nie więcej niż 15 litrów z każdej kuchenki oddziałowej (ul. Wyzwolenia 18 – 5 kuchenek, ul. Wyspiańskiego 21 – 6 kuchenek, ul. Emilii Plater 17 – 3 kuchenki). Odbiór opadów jest możliwy przy każdej następnej dostawie.

Pytanie 14:

Dotyczy SIWZ

Czy Zamawiający dopuszcza dostarczanie produktów niepalnych i odpowiednio zabezpieczonych w pojemnikach GN bez pokryw silikonowych ?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza dostarczania produktów niepalnych i odpowiednio zabezpieczonych w pojemnikach GN bez pokryw silikonowych.

Pytanie 15:

Dotyczy SIWZ

Czy w termosie mogą znajdować się w oznaczonych pojemnikach GN różne diety przeznaczone na jeden oddział?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza, aby w termosie mogły znajdować się w oznaczonych pojemnikach GN różne diety przeznaczone na jeden oddział.

Pytanie 16:

Dotyczy SIWZ

Zamawiający wymaga dostarczenia opakowań jednorazowych w ilości 60 szt. rocznie. Czy Zamawiający ma na myśli 60 zestawów czy sztuk ogółem i jakie to mają być opakowania? menubox, talerze, miski, kubki, sztućce?

Odpowiedź:

Zamawiający miał na myśli szacowaną liczbę izolowanych pacjentów (ok. 60 rocznie) - bez określenia dni hospitalizacji. Zamawiający wymaga zestawów umożliwiających pacjentowi konsumpcję dostarczonych posiłków.

Pytanie 17:

Dotyczy SIWZ

Czy Zamawiający posiada środki transportu typu wózek służący do przewozu posiłków na poszczególne oddziały w każdym z obiektów? Czy zabezpieczenie takiego wózka leży po stronie Zamawiającego?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada środków transportu do przewozu posiłków. Zabezpieczenie wózka transportowego należy do Wykonującego usługę.

Pytanie 18:

Dotyczy SIWZ

Czy istnieją jakieś przeszkody architektoniczne typu schody, rampy, wąskie windy, wąskie przejścia, progi, przewężenia, podwyższenia gdzie transport wózkiem nie będzie możliwy? Jaka jest możliwa maksymalna wielkość wózka? Czy jest możliwość pozostawienia wózka transportowego na terenie obiektów?

Odpowiedź:

Nie ma żadnych przeszkód architektonicznych. Możliwa maksymalna wielkość wózka 100 cm na 60 cm. Tak, jest możliwość pozostawienia wózka na terenie obiektów.

Pytanie 19:

Dotyczy SIWZ

W jakich godzinach jest możliwy odbiór brudnych pojemników transportowych i pojemników GN?

Odpowiedź:

Odbiór brudnych pojemników jest możliwy przy każdej następnej dostawie.

Pytanie 20:

Dotyczy SIWZ

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość przewożenia posiłków w innych pojemnikach niż metalowe gN dopuszczonych do kontaktu z żywnością i zachowujący wymogi co do temperatury, jak np. N z tworzywa sztucznego?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza przewożenia posiłków w innych pojemnikach, niż metalowe gN dopuszczone do kontaktu z żywnością i zachowujące wymogi co do temperatury, za wyjątkiem transportu pieczywa.

Pytanie 21:

Dotyczy SIWZ

W jakich godzinach będzie odbywać się zamawianie posiłków w dni powszednie?

Odpowiedź:

Do godziny 9:30.

Pytanie 22:

Dotyczy SIWZ

Prosimy o podanie ilości oddziałów w danym obiekcie oraz orientacyjnej ilości diet na danym oddziale. Pozwoli to poprawnie oszacować Wykonawcy ilości pojemników.

Odpowiedź:

Budynek I BCO-SM ul. Wyzwolenia 18					
Skrzydło lewe			Skrzydło prawe		
I piętro	Oddział Chirurgii Onkologicznej i Ogólnej	1 kuchnia (obsługująca średnio 25 pacjentów) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych 10 ~ d.innych 15	I piętro	Oddział Onkologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 16 pacjentów) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d. podstawowych 10 ~ d.innych 6
II piętro	Oddział Chirurgii Onkologicznej i Ogólnej Oddział Radioterapii Oddział Intensywnej Opieki Medycznej	1 kuchnia (obsługująca średnio 14 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych 9 ~ d.innych 4 (obsługująca średnio 22 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych 12 ~ d.innych 10 1 kuchnia (średnio 1 pacjent dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych 1 ~ d.innych	II piętro	Oddział Onkologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 39 pacjentów) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych 30 ~ d.innych 9

Budynek II BCO-SM ul. Wyzwolenia 18		
Parter	Oddział Radioterapii	1 kuchnia (obsługująca średnio 22 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych 10 ~ d.innych 12

Budynek I BCO-SM ul. Wypiańskiego 21		
parter	Oddział Neurologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 25 pacjentów dziennie) ~ d.podstawowych 10 ~ d.innych 15
I piętro	Oddział Gastroenterologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 25 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych 0 ~ d.innych 25

Budynek II BCO-SM ul. Wypiańskiego 21		
Parter	Oddział Ginekologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 22 pacjentek dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych 15 ~ d.innych 7
I piętro	Oddział Położniczy	1 kuchnia (obsługująca średnio 25 pacjentek dziennie) ~ d.podstawowych 0 ~ d.innych 22
II piętro	Oddział Kardiologii i Kardiologii	1 kuchnia (obsługująca średnio 30 pacjentów dziennie) ~ d.podstawowych 15 ~ d.innych 15

Budynek III BCO-SM ul. Wypiańskiego 21		
Piwnica	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	1 kuchnia (obsługująca średnio 2 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d.podstawowych ~ d.innych 2
I piętro	Oddział Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej	1 kuchnia (obie obsługujące średnio 40
II piętro	Oddział Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej	1 kuchnia ~ d.podstawowych 20

Budynek BCO-SM ul. Emili Plater 17		
Parter	Oddział Medycyny Paliatywnej	1 kuchnia (obsługująca 20 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU ~ d. podstawowych 4 ~ d. innych 16
I piętro	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy I	1 kuchnia (obsługujące łącznie 50 pacjentów dziennie) ~ d. podstawowych 3 ~ d. innych 30
II piętro	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy II	1 kuchnia ~ d. podstawowych 3 ~ d. innych 14

Pytanie 23:**Dotyczy SIWZ**

Jak należy rozumieć zawarte w § 2 ust. 2 projektu umowy zapewnienie wykonawcy o niezmienności cen netto przez cały okres obowiązywania umowy, w związku z przydanym stronom w § 12 ust. 5 i 6 projektu umowy uprawnieniem do zmiany postanowień umowy w sytuacji gdy konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający nie mógł przewidzieć (§ 12 ust. 5 projektu umowy w zw. z art. 144 ust. 1 pkt 3 PZP) oraz gdy konieczność zmiany umowy będzie wynikała z obiektywnych okoliczności niezależnych od stron umowy (§ 12 ust. 6 pkt 2 projektu umowy)? W szczególności, czy zawarte w § 2 ust. 2 projektu umowy zapewnienie wykonawcy o niezmienności cen netto przez cały okres obowiązywania umowy nie stoi w sprzeczności z postanowieniami § 12 ust. 5 i 6 projektu umowy, w szczególności w kontekście aktualnie prognozowanej podwyżki cen żywności?

Odpowiedź:

Zamawiający przewiduje zmiany cen tylko w przypadkach ściśle określonych w umowie, jak również w okolicznościach wskazanych w ustawie PZP i w przepisach prawa. Zamawiający sygnalizuje wykonawcy, że co do zasady ceny są niezmiennie, zarazem dopuszczając zmianę umowy, a w tym cen, na podstawie art. 144 ust. 1 pkt 1 PZP w związku z § 12 ust. 5 i 6 projektu umowy. Zapisy umowy nie ograniczają też i nie mają na celu ograniczenia możliwości zmian umowy na podstawie PZP, a w tym np. art. 144 ust. 1 pkt 3 PZP, czy też innych przepisów prawa.

Pytanie 24:**Dotyczy SIWZ**

Prosimy dalej o wyjaśnienie, czy w świetle zaistniałej sytuacji sanitarnej (w tym rzekomego zagrożenia epidemiologicznego) oraz sytuacji klimatycznej (w tym anomalii pogodowych), których skutkiem jest przewidywana w przyszłości (w tym w 2020 r.) podwyżka cen żywności, postanowienie § 2 ust. 2 projektu umowy nie stanowi odejścia od rynkowych realiów i czy – jako takie – wymaga ono uwzględnienia zastrzeżenia, zgodnie z którym w okresie obowiązywania umowy zmiana cen netto jest dopuszczalna w oparciu o wskaźniki Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w przypadku wystąpienia nieprzewidywalnych i obiektywnych okoliczności zewnętrznych lub innych zdarzeń losowych mogących oddziaływać na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy, w szczególności w przypadku zaistnienia nadzwyczajnej podwyżki cen żywności, która może wiązać się z rażąco stratą dla Wykonawcy?

Odpowiedź:

Zamawiający przewiduje zmiany cen tylko w przypadkach ściśle określonych w umowie, jak również w okolicznościach wskazanych w ustawie PZP i w przepisach prawa. Zamawiający sygnalizuje wykonawcy, że co do zasady ceny są niezmiennie, zarazem dopuszczając zmianę umowy, a w tym cen, na podstawie art. 144 ust. 1 pkt 1 PZP w związku z § 12 ust. 5 i 6 projektu umowy. Zapisy umowy nie ograniczają też i nie mają na celu ograniczenia możliwości zmian umowy na podstawie PZP, a w tym np. art. 144 ust. 1 pkt 3 PZP, czy też innych przepisów prawa. Opisane przez wykonawcę zdarzenia, jak zagrożenie epidemiologiczne czy zmiany klimatyczne są zdarzeniami, których prawdopodobieństwa wystąpienia Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć i na które Zamawiający nie ma żadnego wpływu. Zapisy umowy nie pozbawiają Wykonawcy prawa do dochodzenia roszczeń wynikających wprost z ustaw, jak np. w przypadku nadzwyczajnej zmiany stosunków.

Pytanie 25:**Dotyczy SIWZ**

Prosimy o przedstawienie przykładowych dekadowych jadłospisów dla diet wyszczególnionych (lub przynajmniej dla 3 wybranych) w wymaganiach SIWZ oraz diety Mamy.

Odpowiedź:**Dieta podstawowa**

Śniadanie	Obiad	Kolacja
Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb/ bułka pszenna zwyczajna 50g Chleb żytni razowy/bułka żytnia razowa/chleb graham 50g Pasta z twarogu z natką pietruszki 60g Masło zwykłe 82% 15g Pomidor 50g Jogurt naturalny/kefir 150g Jabłko 100g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Herbata 250ml	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml Filet drobiowy duszony 80g Sos własny 80g Ziemniaki 250g/ kasza jęczmienna pęczak 200g Surówka 130g Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb/ bułka pszenna zwyczajna 50g Chleb żytni razowy/bułka żytnia razowa/chleb graham 50g Wędlina drobiowa 50g Rzodkiewka 50g Herbata 250ml

Dieta łatwo strawna

Śniadanie	Obiad	Kolacja
Kasza jaglana na mleku 300ml Chleb/ bułka pszenna zwyczajna 100g Pasta z twarogu z natką pietruszki 60g Masło zwykłe 82% 15g Pomidor 50g Jogurt naturalny/kefir 150g Jabłko duszone 100g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Herbata 250ml	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml Pulpet drobiowy duszony 80g Sos własny 80g Ziemniaki 250g/ kasza jęczmienna wiejska 200g Warzywa na parze/duszone 130g Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb/ bułka pszenna zwyczajna 100g Wędlina drobiowa 50g Sałata 20g Herbata 250ml

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa/trzustkowa)

Śniadanie	Obiad	Kolacja
Kasza jaglana na mleku 300ml Chleb/ bułka pszenna zwyczajna 100g Pasta z twarogu 60g Masło zwykłe 82% 15g Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony 30g Jogurt naturalny/kefir 150g Jabłko duszone 100g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Herbata 250ml	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml Pulpet drobiowy duszony 80g Sos własny 80g Ziemniaki 250g/ kasza jęczmienna wiejska 200g Warzywa na parze/duszone 130g Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb/ bułka pszenna zwyczajna 100g Wędlina drobiowa 50g Sałata 20g Herbata 250ml

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych (cukrzycowa)

Śniadanie	Dodatek cukrzycowy	Obiad	Kolacja
Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb żytni razowy/bułka żytnia razowa/chleb graham 100g Pasta z twarogu z natką pietruszki 60g Masło zwykłe 82% 15g Pomidor 50g Jogurt naturalny/kefir 150g Jabłko 100g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Herbata 250ml	Kanapka gotowa: Chleb żytni razowy/bułka żytnia razowa/chleb graham 30g Masło zwykłe 82% 5g Sałata 10g Pomidor 20g	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml Filet drobiowy duszony 80g Sos własny 80g Ziemniaki 250g/ kasza jęczmienna pęczak 200g Surówka 130g Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb żytni razowy/bułka żytnia razowa/chleb graham 100g Wędlina drobiowa 50g Rzodkiewka 50g Herbata 250ml

Dieta Mamy

Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb żytni razowy/bułka żytnia razowa/chleb graham 100g Pasta z twarogu z natką pietruszki 60g Masło zwykłe 82% 15g Pomidor 50g Sałata 20g Jogurt naturalny/kefir 150g Jabłko 100g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Herbata 250ml	Banan 150g Migdały 30g	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml Filet drobiowy duszony 80g Sos własny 80g Ziemniaki 250g/ kasza jęczmienna pęczak 200g Surówka 130g Kompot owocowy b/c 250ml	Budyń b/c z owocami suszonej żurawiny 200ml	Chleb żytni razowy/bułka żytnia razowa/chleb graham 100g Wędlina drobiowa 50g Rzodkiewka 50g Sałata 20g Herbata 250ml

Pytanie 26:

Dotyczy SIWZ

W załączniku nr 4 do SIWZ Zamawiający wymaga dla pakietu nr 1 dostarczyć dodatki białkowe w ilości 850 rocznie chodzi tu o ilość sztuk rocznie? jakiej gramatury?

Odpowiedź:

Tak, 850 jest ilością sztuk w ciągu 1 roku. Przykładowe gramatury: jogurt naturalny 120g, serek homogenizowany 120g.

Pytanie 27:

Dotyczy SIWZ

Czy Wykonawca prawidłowo rozumie, że Zamawiający nie wymaga dla żadnej diety oprócz diety mamy II śniadania ani dodatku z tym związanego (najbardziej dotyczy to diety cukrzycowej)?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga II śniadania wyłącznie do Diety Mamy, natomiast do innych diet Zamawiający wymaga dodatku do posiłku zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ.

Pytanie 28:

Dotyczy SIWZ

Prosimy o podanie obecnego orientacyjnego czasu rozładunku posiłków na poszczególne budynki z podziałem na śniadania obiady i kolacje.

A. Paer-D. Paer

Odpowiedź:

Budynek I BCO-SM ul. Wyzwolenia 18					
Skrzydło lewe rozładunek ok. 10 minut			Skrzydło prawe rozładunek ok. 10 minut		
I piętro	Oddział Chirurgii Onkologicznej i Ogólnej	1 kuchnia (obsługująca średnio 25 pacjentów) MIEJSCE ROZŁADUNKU	I piętro	Oddział Onkologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 16 pacjentów) MIEJSCE ROZŁADUNKU
II piętro	Oddział Chirurgii Onkologicznej i Ogólnej Oddział Ginekologii Onkologicznej Oddział Radioterapii Oddział Intensywnej Opieki Medycznej	1 kuchnia (obsługująca średnio 14 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU (obsługująca średnio 10 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU (średnio 9 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU 1 kuchnia (średnio 1 pacjent dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU	II piętro	Oddział Onkologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 31 pacjentów) MIEJSCE ROZŁADUNKU

Budynek II BCO-SM ul. Wyzwolenia 18 rozładunek ok. 5 minut		
Parter	Oddział Radioterapii	1 kuchnia (obsługująca średnio 22 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU

Budynek I BCO-SM ul. Wypiańskiego 21 rozładunek ok. 10 minut		
parter	Oddział Neurologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 25 pacjentów dziennie)
I piętro	Oddział Gastroenterologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 25 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU
Budynek II BCO-SM ul. Wypiańskiego 21 rozładunek ok. 20 minut		
Parter	Oddział Ginekologiczny	1 kuchnia (obsługująca średnio 22 pacjentek dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU

I piętro	Oddział Położniczy	1 kuchnia (obsługująca średnio 25 pacjentek dziennie)
II piętro	Oddział Kardiologii i Kardiologii	1 kuchnia (obsługująca średnio 30 pacjentów dziennie)
Budynek III BCO-SM ul. Wyspiańskiego 21 rozładunek ok. 15 minut		
Piwnica	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	1 kuchnia (obsługująca średnio 2 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU
I piętro	Oddział Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej	1 kuchnia (obie obsługujące średnio 40 pacjentów dziennie) 1 kuchnia
II piętro	Oddział Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej	

Budynek BCO-SM ul. Emili Plater 17 rozładunek ok. 5 minut		
Parter	Oddział Medycyny Paliatywnej	1 kuchnia (obsługująca 20 pacjentów dziennie) MIEJSCE ROZŁADUNKU
I piętro	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy I	1 kuchnia (obsługujące łącznie 50 pacjentów dziennie)
II piętro	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy II	

Pytanie 29:

Dotyczy SIWZ

Czy Zamawiający dopuszcza transport pieczywa w specjalnych zamykanych pojemnikach z tworzywa sztucznego jeśli na dany oddział będzie przewidziana większa ilość bochenków. Zapewni to lepszą świeżość pieczywa w porównaniu z transportowaniem go w termoportach i pojemnikach GN?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza transport pieczywa w specjalnych zamykanych pojemnikach z tworzywa sztucznego, jeśli na dany oddział będzie przewidziana większa ilość bochenków.

Z poważaniem


Z-CA DYREKTORA
 ds. Techniczno-Administracyjnych
 Beskidzkiego Centrum Onkologii - Szpitala Miejskiego
 im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej
 mgr inż. *Grzegorz Kubica*

Grzegorz Kubica