



# WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY WE WROCŁAWIU

51-124 Wrocław, ul. H. Kamińskiego 73a  
telefony: centrala 71 32 70 100, fax 71 32 54 101  
[www.wssk.wroc.pl](http://www.wssk.wroc.pl)

Wrocław, dn. 11.08.2015r.

Szp/FZ - 72/14/ 557/2015

## INFORMACJA NR 3 DLA WYKONAWCÓW

Dotyczy postępowania przetargowego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:  
„usługa kompleksowego żywienia pacjentów” – nr sprawy Szp/FZ- 72/14/2015

Zgodnie z art. 38 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r., poz. 907 ze zm.), Zamawiający udziela odpowiedzi na poniższe zapytanie:

### Pytanie 1.

*Zwracamy się o zamieszczenie w projekcie umowy, postanowienia umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy za 1 miesięcznym wypowiedzeniem.*

*W przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 - 2 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.*

### Odpowiedź

**Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ**

### Pytanie 2.

*Mając na uwadze postanowienia projektu umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiącym załącznik do specyfikacji istotnych warunków zamówienia zwracamy się o zmianę o 50% wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach”.*

*Podkreślić należy, że w doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Zespołów Arbitrów przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego.*

*Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Zespołu Arbitrów z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla*

wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 353<sup>1</sup> k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

**Odpowiedź**

**Zamawiający podtrzymuje zapisy siwz.**

### **Pytanie 3.**

*Prosimy o potwierdzenie, iż wymienione wartości wagowe dziennych racji pokarmowych poszczególnych grup produktów nie są wartościami obligatoryjnymi a jedynie orientacyjnymi, gdyż najnowsza literatura fachowa (np. „ Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja” pod red. Prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2012r., „Zasady żywienia chorych w szpitalach” pod red. Prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2011r.) nie podaje konkretnych wielkości wagowych a jedynie zalecenia w formie ilości porcji/ dzień produktów z różnych grup zgodnych z piramidą żywienia człowieka. W najnowszych wydaniach Instytut Żywności i Żywienia zrezygnował z modelowego przedstawiania sposobu wyżywienia, wskazując normy żywienia jako najlepsze zalecenia odnośnie spożywania odpowiednio zbilansowanych produktów w diecie. Punktem referencyjnym przy ocenie i planowaniu spożycia żywności w żywieniu zbiorowym są normy na energię i składniki odżywcze na poziomie EAR (średniego zapotrzebowania grupy).*

**Odpowiedź**

**Zapisane w specyfikacji wartości wagowe posiłków śniadania i kolacje są wartościami obligatoryjnymi, porcje obiadowe mają stanowić uzupełnienie do wartości dziennych racji pokarmowych.**

### **Pytanie 4.**

*Czy jeśli w daniu obiadowym zawiera się np. ryba w jarzynach, risotto z mięsem i warzywami, sos jarzynowy to czy Zamawiający wymaga także surówki do tego dania?*

**Odpowiedź**

**Jeśli w daniu obiadowym zawiera się np. ryba w jarzynach, risotto z mięsem i warzywami, sos jarzynowy Zamawiający wymaga także surówki do tego dania**

### **Pytanie 5.**

*Czy jeśli II daniem obiadowym jest potrawa bezmięсна to także należy planować do niego surówkę/salatkę?*

**Odpowiedź**

**Tak jeśli II daniem obiadowym jest potrawa bezmięсна należy planować do niego surówkę/salatkę z wyjątkiem potraw (np. makaron z sosem, naleśniki z serem, łazanki jarskie)**

### **Pytanie 6.**

*Zgodnie z zaleceniami dotyczącymi norm żywienia („ Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja” pod red. Prof. Dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2012r) białko powinno dostarczać 10-15% energii, tłuszcze 20-35% energii a węglowodany 50-70% energii dziennie. Wymagania w opisie przedmiotu zamówienia zawierają błędne wyliczenia w/w wartości. Prosimy o zmianę wymogów SWZ w zakresie w/w wartości odżywczych na przedstawione powyżej.*

**Odpowiedź**

**Zamawiający wprowadza zmiany w opisie przedmiaru zamówienia w Rozdziale I pkt 2 w tabeli nr diet VII tabela jest:**

jest:

<b>Kcal</b>	<b>2100 – średnia ważona dla Zamawiającego</b>
<b>Białko ogółem</b>	<b>73</b>
<b>Zwierzęce</b>	<b>50</b>
<b>Tłuszcze</b>	<b>66</b>
<b>Węglowodany</b>	<b>278</b>

a powinno być:

Kcal	2100 – średnia ważona dla Zamawiającego
Białko ogółem- 14%	73g
Zwierzęce	50g
Tłuszcze 28%	66g
Węglowodany 58%	303,8g

**Pytanie 7.**

Zgodnie z przyjętymi zasadami, zaleceniami IZZ oraz literaturą fachową wartości odżywcze i kaloryczne należy bilansować i weryfikować czy są zgodne z wymaganymi na podstawie średnich wartości odżywczych z okresu dekady. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający również dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kalorycznej na podstawie danych z dekady.

**Odpowiedź**

Zamawiający potwierdza, że dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kalorycznych na podstawie danych z dekady.

**Pytanie 8.**

Czy Zamawiający wymaga stosowania masła 82% we wszystkich dietach, również cukrzycowych? Masło jest produktem niewskazanym w diecie cukrzycowej, dozwolone i właściwe jest używanie w tej diecie margaryn roślinnych kubkowych o zmniejszonej zawartości tłuszczu. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie tego tłuszczu do smarowania pieczywa w diecie cukrzycowej?

**Odpowiedź**

Zamawiający zgadza się na zastąpienie masła w żywieniu chorych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów margaryną kubkową. Zasada żywienia deiktycznego eliminuje masło z uwagi na dużą zawartość NKT i cholesterolu. Również taką eliminację masła należy uwzględnić w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych

**Pytanie 9**

Proszę podać rzeczywiste miesięczne ilości pacjentów w podziale na rodzaj diety w okresie 01.07.2014 do 30.06.2015

**Odpowiedź**

Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia w rozdziale I pkt 2 określił w tabeli ilość dzienną diet z podziałem na rodzaje diet na podstawie danych historycznych w okresie od 01.07.2014 do 30.06.2015 r ilości kształtują się podobnie.

**Pytanie 10.**

Proszę podać rzeczywiste miesięczne ilości pacjentów w podziale na poszczególne oddziały (w tym również zamiejscowy) w okresie 01.07.2014 do 30.06.2015

**Odpowiedź**

W poniższej tabeli Zamawiający w poniższej tabeli przedstawia pełne dane statystyczne Szpitala za 2014 r.

L.p.	Kod komórki	Specjalność komórki organizacyjnej	Liczba łóżek rzeczyw.	Liczba łóżek etatowych	Liczba pacjentów	Liczba osobodni
1	4100	Oddział Kardiologiczny	62	62	3762	1974
2	4101	Oddział Kardiologii Dziecięcej	24	24	813	299
3	4120	Oddział Angiologii	28	28	726	545
4	4130	Oddział Nefrologiczny	28	28	1154	725
5	4200	Oddział Dermatologiczny	22	22	952	557
6	4242	Oddział Chemioterapii	30	30	6981	822
7	4260	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	8	8	221	254
8	4300	Zamiejscowy Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I	45	45	570	1345

9	4300	Zamiejscowy Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej II	45	45	561	13272
10	4306	Zamiejscowy Oddział Rehabilitacji Neurologicznej	30	30	279	7890
11	4401	Oddział Pediatriczny	42	42	1477	4200
12	4423	Oddział Neonatologiczny	53	53	3271	16730
13	4450	Oddział Położniczo-Ginekologiczny	72	72	5207	24730
14	4500	Oddział Chirurgii Ogólnej	36	36	5450	15330
15	4530	Oddział Chirurgii Naczyniowej	38	38	1596	7390
16	4540	Oddział Chirurgii Onkologicznej	22	22	1880	4930
17	4580	Zamiejscowy Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	20	20	458	3360
18	4600	Oddział Okulistyczny	19	19	2396	3700
19	4610	Oddział Otolaryngologiczny	25	25	3277	5790
20	4640	Oddział Urologiczny	32	32	2075	7120
21	4650	Oddział Transplantologiczny	4	4	189	1980
22	4902	Szpitalny Oddział Ratunkowy	12	12	44491	
<b>Suma</b>			<b>697</b>	<b>697</b>	<b>87786</b>	<b>181710</b>

**Pytanie 11.**

*Proszę o przedstawienie przykładowego dekadowego jadłospisu dla diety podstawowej i łatwostrawnej na bazie funkcjonujących obecnie.*

**Odpowiedź**

Zamawiający nie przedstawi przykładowego jadłospisu dekadowego gdyż Zamawiający określił w SIWZ wymagania związane z przygotowaniem posiłków według nowych wymagań, które zostały opracowane na potrzeby nowego kontaktu. Wykonawca obliczając cenę ofert dla diety podstawowej i łatwostrawnej oraz pozostałych diet musi przyjąć wymagania określone przez Zamawiającego.

**Pytanie 12.**

*Proszę o podanie ilości diet dla dorosłych i dzieci – dotyczy osób chorych na fenylketonurię i inne rzadkie choroby w ujęciu miesięcznym w okresie 01.07.2014 do 30.06.2015*

**Pytanie 13.**

*Jakie inne rzadkie choroby metaboliczne występują u Zamawiającego, dla których konieczne jest stworzenie indywidualnej specjalistycznej diety?*

**Odpowiedź 12 i 13**

Zamawiający w poradni metabolicznej ma zarejestrowanych 300 pacjentów chorych, którzy podlegają opiece i leczeniu w poradni metabolicznej i szpitala. Zamawiający jest jedynym ośrodkiem na Dolny Śląsk i Opolszczyznę. W 2014 r w szpitalu było hospitalizowanych 30 osób, a w 2015 od stycznia do lipca 32 osób.

U Zamawiającego występują niżej wymienione rzadkie choroby metaboliczne, dla których konieczne jest stworzenie indywidualnej specjalistycznej diety:

- 1) tyrozynergia,
- 2) choroba syropu klonowego,
- 3) fruktozemia,
- 4) glikogenoza
- 5) zaburzenia mitochondrialnego utlenienia kwasów tłuszczowych
- 6) deficyt L-CHAD
- 7) Emergency Regiment +

**Pytanie 14.**

*Czy sprzęt, w który należy wyposażyć kuchenki oddziałowe po zakończeniu kontraktu nadal jest własnością Wykonawcy czy staje się własnością Zamawiającego?*

**Odpowiedź**

Sprzęt, w który Wykonawca wyposaży kuchenki oddziałowe po zakończeniu kontraktu nadal jest własnością Wykonawcy.

**Pytanie 15.**

*Czy w stosunku do dzierżawionych pomieszczeń (dotyczy kuchni centralnej, kuchni mleczne, kuchenek oddziałowych, także w oddziale zamiejscowym) zostały wydane zalecenia, decyzje przez organy kontrolne (inspekcja sanitarna, PIP itp.). Prosimy o załączenie kopii tych decyzji. Prosimy również o załączenie kopii protokołów kontroli sanitarnych z ostatniego roku działalności.*

**Odpowiedź**

**Zamawiający w stosunku do dzierżawionych pomieszczeń nie posiada zaleceń, decyzji wydanych przez organy kontrolne**

**Pytanie 16.**

*Jaki rodzaj butelek do mieszanek mlecznych jest wykorzystywany i jaki rodzaj smoczków?*

**Odpowiedź**

**Rodzaj butelek do mieszanek Zamawiający określił w formularzu asortymentowo cenowym stanowiącym załącznik nr 1.1 do ofert. Są to butelki szklane typu NUK . Smoczki zapewnia Zamawiający**

**Pytanie 17.**

*Ile butelek i ile smoczków w ujęciu miesięcznym?*

**Odpowiedź**

**Ilość butelek Zamawiający określił w formularzu asortymentowo cenowym stanowiącym załącznik nr 1.1 do oferty, jest to 46 138 butelek rocznie czyli 3844 butelki miesienie.**

**Pytanie 18.**

*Prosimy o zamieszczenie wykazu sprzętu będącego wyposażeniem kuchni i kuchenek oddziałowych przeznaczonego do dzierżawy. W wykazie proszę uwzględnić tylko sprawny sprzęt wraz z podaniem marki, typu, modelu oraz roku produkcji.*

**Odpowiedź**

**Zamawiający w załączeniu przekazuje zmodyfikowany załącznik nr 9.1 do wzoru umowa użyczenia wyposażenia kuchni centralnej i kuchenek oddziałowych**

Powyższe stanowi integralną część specyfikacji istotnych warunków zamówienia i dotyczy wszystkich Wykonawców biorących udział w w/w postępowaniu. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę z uwzględnieniem powyższego.

Z UPOWAŻNIENIEM DYREKTORA  
Z-ca DYREKTORA  
ds. Finansów i Administracji

*mgr inż. Jolanta Raziuk*

**Załącznik nr 9.1\_zmodyfikowany  
do umowy użyczenia wyposażenia kuchenek oddziałowych**

**ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ KUCHNI CENTRALNEJ POSIADANYCH  
ZAMAWIAJACEGO**

**PRZEZ**

<b>Lp.</b>	<b>URZĄDZENIA</b>	<b>ILOŚĆ</b>
1	Pomieszczenia chłodni – rok budowy 1984	2
2	Regały metalowe	26

**ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH POSIADANYCH  
PRZEZ ZAMAWIAJACEGO  
Oddziały Zamiejscowe – ul. Poświęcka 8**

<b>Lp.</b>	<b>URZĄDZENIA</b>	<b>ILOŚĆ</b>
	<b>Kuchenki Oddziału Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I</b>	
1	zmywarka gastronomiczna OMNIWASH rok produkcji 2006	2
2	Chłodziarka POLAR rok produkcji 1995	2
3	komplet mebli kuchennych 2003 R.	2
	<b>Kuchenka Oddziału Rehabilitacji Neurologicznej</b>	
1	zmywarka gastronomiczna OMNIWASH rok produkcji 2006	1
2	komplet mebli kuchennych	1
	<b>Kuchenka Oddziału Ortopedii</b>	
1	zmywarka gastronomiczna OMNIWASH rok produkcji 2006	1
2	komplet mebli kuchennych 2005 R.	1
	<b>Kuchenka Oddziału Rehabilitacji Ogólnoustrojowej II</b>	
1	zmywarka gastronomiczna OMNIWASH rok produkcji 2007	1
2	Chłodziarka ELEKTROLUCX rok produkcji 2006	1
3	komplet mebli kuchennych 2005 r.	1
	<b>Kuchenka przy stolówce</b>	
1	zmywarka gastronomiczna LOZAMET rok produkcji 2000	1
2	komplet mebli kuchennych 2003r	1