



SAMODZIELNY PUBLICZNY SPECJALISTYCZNY[®]
SZPITAL ZACHODNI im. św. JANA PAWŁA II
05-825 Grodzisk Mazowiecki ul. Daleka 11



International Network of
Health
Promoting
Hospitals & Health Services

Grodzisk Mazowiecki 08.04.2025 r.

Dział Zamówień Publicznych
SPS – DZP. 270.16/2025

Wszyscy uczestnicy postępowania

WYJAŚNIENIA ORAZ INFORMACJA O ZMIANIE TREŚCI SWZ I OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU.

**DOTYCZY POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA:
SUKCESYWNE DOSTAWY MLEKA I PRODUKTÓW NABIAŁOWYCH ORAZ INNYCH
PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DO SZPITALA ZACHODNIEGO W GRODZISKU
MAZOWIECKIM. NR POSTĘPOWANIA: SPSSZ/15/D/25.**

Działając na podstawie art. 284 ust. 2 oraz art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320. Zamawiający przekazuje wyjaśnienia oraz dokonuje zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ww. ustawy.

WYJAŚNIENIA

1. Dotyczy poz. 3 - Miks do smarowania 0,200 g (67% tłuszcz roślinny i 8% tłuszcz mleczny)
Czy Zamawiający zgodzi się na dostawy produktu w kostce z zawartością tłuszczu 76%, w tym:
64% tłuszcz roślinny, 12% tłuszcz mleczny?
Odpowiedz: TAK. Zamawiający wyraża zgodę.
W przypadku zaoferowania dopuszczonego produktu Wykonawca informuje Zamawiającego w ramach formularza cenowego poprzez adnotację o złożeniu oferty na dopuszczony produkt w kolumnie 2 - pn. „Nazwa zamawianego produktu.” w poz. 3.
2. Dotyczy poz. 8 - Ser typu feta - 270 g
Na rynku nie występuje ser typu feta w opakowaniu 270g z zawartością tłuszczu 43%. Czy Zamawiający zgodzi się na dostawy produktu z zawartością tłuszczu 18%?
Odpowiedz: Zamawiający dopuszcza ser typu „Feta” o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 18% i dokonuje zmiany w ramach Opisu Przedmiotu Zamówienia Załącznik nr 6 do SWZ, poz. 8 w zakresie procentowej zawartości tłuszczu z 43% na 18% tłuszczu mlecznego.
3. Dotyczy poz. 9 - Ser pleśniowy - 100 g
Czy Zamawiający zgodzi się na dostawy produktu w opakowaniu 120g z zawartością tłuszczu 32%? SER PLEŚNIOWY Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ;
Odpowiedz: NIE. Zgodnie z SWZ w opakowaniach 100 g.

4. Dotyczy poz. 23 - Deser - kaszka mleczno-ryżowa - 130g

Wyżej opisany produkt nie występuje na rynku. Czy Zamawiający zgodzi się na dostawy Kaszki manny na mleku i śmietance?

Odpowiedź: TAK. Zamawiający wyraża zgodę i dopuszcza zaoferowany produkt.

W przypadku zaoferowania dopuszczonego produktu Wykonawca informuje Zamawiającego w ramach formularza cenowego poprzez adnotację o złożeniu oferty na dopuszczony produkt w kolumnie 2 - pn. „Nazwa zamawianego produktu.” w poz. 23.

5. Dotyczy poz. 24 - Deser bezmleczny 2x100g typu mus jabłkowy

Wyżej opisany produkt został wycofany ze sprzedaży. Czy Zamawiający zgodzi się na dostawy musu jabłkowego w kubeczkach 2 x 100g bez kartonowego pudełka zbiorczego z wewnętrznym separatorem stabilizującym kubki?

Odpowiedź: TAK. Zamawiający wyraża zgodę i dopuszcza zaoferowany produkt.

W odpowiedzi na pytanie dotyczące możliwości dostawy musu jabłkowego w opakowaniach 2 x 100 g bez kartonowego pudełka zbiorczego z wewnętrznym separatorem stabilizującym kubki, Zamawiający informuje, że dopuszcza zaproponowane rozwiązanie.

Cena jednostkowa zaoferowana przez wykonawcę ma dotyczyć 2 musów w opakowaniach po 100 g w ilości 5000 szt. (1 sztuka to dwa desery po 100 g)

Zamawiający potwierdza, że w opisie przedmiotu zamówienia wskazano przykładowy produkt – deser bezmleczny typu mus jabłkowy – jako reprezentatywny dla grupy produktów o analogicznych właściwościach i gramaturze. Tym samym nie ogranicza się do konkretnego producenta, ani do formy pakowania. Akceptowane są inne rodzaje opakowań jednostkowych, takie jak pojedyncze kubeczki, tubki czy inne bezpieczne i higieniczne formy podania musu.

Zamawiający dopuszcza również możliwość zaoferowania innych smaków musu owocowego (np. jabłkowo-gruszkowego, jabłkowo-morelowego, brzoskwiniowego itp.) – pod warunkiem zachowania parametrów jakościowych, gramatury i spełnienia wymogów żywienia w warunkach szpitalnych. Zamawiający podtrzymuje warunek dostawy produktu w gramaturze 100 g – jako istotny z punktu widzenia organizacji żywienia w szpitalu. Zakupy będą realizowane w liczbach parzystych, co wynika z potrzeby zapewnienia:

- elastyczności w planowaniu posiłków pacjentów o zróżnicowanym apetycie i stanie zdrowia,*
- możliwości podania jednej porcji produktu, przy jednoczesnym zachowaniu drugiej porcji w nienaruszonym stanie – co jest zgodne z zasadami higieny, zapobiega marnotrawstwu i pozwala na indywidualizację diety pacjenta,*
- utrzymania standardów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnych z zasadami żywienia zbiorowego w zakładach opieki zdrowotnej.*

W warunkach szpitalnych niezwykle ważne jest, aby produkty spożywcze były podawane w porcjach odpowiadających możliwościom konsumpcyjnym pacjentów, którzy często mają ograniczony apetyt lub specjalne potrzeby dietetyczne. Mniejsze jednostki (np. 100 g) zapewniają większą kontrolę nad porcjowaniem i zmniejszają ryzyko marnowania żywności, jednocześnie zwiększając bezpieczeństwo mikrobiologiczne poprzez ograniczenie kontaktu z otoczeniem w momencie otwarcia produktu.

Zamawiający pozostaje otwarty na różne formy opakowań i smaki, przy jednoczesnym zachowaniu zasad higieny, wygody użytkowania oraz dostosowania do realiów żywienia pacjentów w warunkach szpitalnych.

6. Dotyczy poz. 25 - Kefir - 200g kubek (2% tłuszczu mlecznego)

Czy Zamawiający zgodzi się na dostawy produktu w opakowaniu 250g?

Odpowiedź: NIE. Zamawiający nie wyraża zgody.

Zamawiający uprzejmie informuje, że nie wyraża zgody na zmianę wymaganej gramatury produktu określonej w pozycji 25 – Kefir 200 g kubek (2% tłuszczu mlecznego).

Wymóg dostarczania kefiru w opakowaniu o pojemności 200 g wynika z opracowanego przez dietetyków dziennego zapotrzebowania żywieniowego pacjentów. Produkt w tej konkretnej gramaturze odpowiada jednej, dokładnie wyliczonej porcji, dostosowanej do planu

dietetycznego. Zmiana gramatury wymuszałaby konieczność każdorazowego odmierzania odpowiednich porcji z większego opakowania, co byłoby niezgodne z zasadami higieny żywienia obowiązującymi w placówce.

Dodatkowo należy podkreślić, że opakowanie 200 g w formie hermetycznie zamkniętego kubka zapewnia pełne bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktu, minimalizuje ryzyko skażenia oraz pozwala na bezpośrednie podanie pacjentowi bez konieczności dodatkowej obróbki. W przypadku opakowania 250 g konieczne byłoby jego otwieranie i częściowe porcjowanie, co wiąże się z ingerencją w produkt i może prowadzić do utraty sterylności oraz świeżości. Ponadto generowałoby to dodatkowe czynności personelu, wydłużając czas pracy i zwiększając ryzyko błędów w porcjowaniu.

Z powyższych względów Zamawiający podtrzymuje wymaganie dostaw kefiru wyłącznie w opakowaniach 200 g, zgodnie ze specyfikacją.

7. Dotyczy poz. 27 - Maślanka naturalna - 330ml

Czy Zamawiający zgodzi się na dostawy produktu w butelce 250g (po odpowiednim przeliczeniu ceny)?

Odpowiedź: NIE. Zamawiający nie dopuszcza.

Zamawiający uprzejmie informuje, że nie wyraża zgody na zmianę wymaganej pojemności 330 ml produktu określonej w pozycji 27 – Maślanka naturalna - 330ml.

Zamawiający nie określał jednego rodzaju opakowania cyt. „Maślanka powinna być pakowana w butelki, kubki lub inne odpowiednie pojemniki, które zapobiegają jej zanieczyszczeniu oraz utrzymują świeżość.”

Wymóg dostarczania „Maślanki naturalnej” w opakowaniu o pojemności 330ml wynika z opracowanego przez dietetyków dziennego zapotrzebowania żywieniowego pacjentów. Produkt w tej konkretnej pojemności odpowiada jednej, dokładnie wyliczonej porcji, dostosowanej do planu dietetycznego. Zmiana pojemności wymuszałaby konieczność każdorazowego odmierzania odpowiednich porcji z mniejszego opakowania, co byłoby niezgodne z zasadami higieny żywienia obowiązującymi w placówce.

Dodatkowo należy podkreślić, że opakowanie 330 ml w formie hermetycznie zamkniętego opakowania zapewnia pełne bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktu, minimalizuje ryzyko skażenia oraz pozwala na bezpośrednie podanie pacjentowi bez konieczności dodatkowej obróbki. W przypadku opakowania 250 g konieczne byłoby jego otwieranie i częściowe porcjowanie, co wiąże się z ingerencją w produkt i może prowadzić do utraty sterylności oraz świeżości. Ponadto generowałoby to dodatkowe czynności personelu, wydłużając czas pracy i zwiększając ryzyko błędów w porcjowaniu.

Z powyższych względów Zamawiający podtrzymuje wymaganie dostaw „Maślanka naturalna” wyłącznie w opakowaniach 330 ml, zgodnie ze specyfikacją.

8. Dotyczy poz. 33 - Ser typu feta krojony w kostkę - 1kg (1000 g) w zalewie

Na rynku nie występuje ser typu feta w opakowaniu 1kg z zawartością tłuszczu min. 30%. Czy Zamawiający zgodzi się na dostawy produktu z zawartością tłuszczu 12% w opakowaniu 600g?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Zamawiający informuje, że po przeanalizowaniu rynku stwierdził, że występuje na rynku produkt o wymaganej masie netto sera (1000 g), oraz spełniający minimalny parametr zawartości tłuszczu tj. minimum 30%.

INFORMACJA O ZMIANIE TREŚCI SWZ ORAZ OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU

Na podstawie art. 286 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), Zamawiający informuje o zmianie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) oraz Ogłoszenia o zamówieniu,

W związku z powyższym Zamawiający dokonuje zmiany treści SWZ i Ogłoszenia o zamówieniu w zakresie terminu składania i otwarcia ofert, oraz terminu związania ofertą, które obecnie ustala się na:

- **Termin składania ofert:** 11 kwietnia 2025 r., godz. 10:00
- **Termin otwarcia ofert:** 11 kwietnia 2025 r., godz. 10:05
- **Termin związania ofertą:** do dnia 10 maja 2025 r.

W związku z powyższym Rozdział XI, XII i XIII Specyfikacji Warunków Zamówienia otrzymują brzmienie:

ZMIANA 1

XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia terminu składania ofert do dnia **10.05.2024** roku.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XII. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem platformy.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **11 kwietnia 2025** roku do godziny 10:00.
3. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

XIII. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **11 kwietnia 2025** roku o godzinie 10:05.
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte,
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

ZMIANA 2

W związku z udzieloną odpowiedzią na pytanie 2, Zamawiający dokonuje zmiany Specyfikacji Warunków Zamówienia, w ramach Załącznik nr 6 - Opis Przedmiotu Zamówienia w zakresie poz. 8 dotyczącej minimalnej zawartości tłuszczu w suchej masie który otrzymują następujące brzmienie:

8. Ser typu Feta 270 g

Nazwa produktu: Ser typu Feta 270 g

Masa i objętość:

Masa netto: 270 g

Charakterystyka produktu:

- **Struktura i konsystencja:** Ser typu feta ma zwartą, ale kruchą strukturę, łatwo się rozpada przy krojeniu. Konsystencja jest delikatnie ziarnista i miękka, z widocznymi porami.
- **Barwa:** Biała, jednolita, bez przebarwień.
- **Smak i zapach:** Wyraźnie słony, lekko kwaskowaty, mleczny. Zapach charakterystyczny dla serów solankowych, bez obcych woni.
- **Zawartość tłuszczu:** Minimum **18%** tłuszczu w suchej masie.

ZMIANA 3

W związku z błędnie podaną zawartości tłuszczu roślinnego w ramach pozycji 22 Zamawiający koryguje swoje wymagania i dokonuje zmiany Specyfikacji Warunków Zamówienia, w ramach Załącznika nr 6 - Opis Przedmiotu Zamówienia w zakresie poz. 22 dotyczącej minimalnej zawartości tłuszczu roślinnego, który otrzymuje następujące brzmienie:

22. Masło roślinne - kubek 0,50 kg (500 g)

Nazwa produktu:

Masło roślinne

Wielkość i waga:

- Masa netto: 500 g (0,50 kg)

Charakterystyka produktu:

- **Struktura i konsystencja:** jednolita, kremowa, łatwa do rozsmarowania, bez grudek czy wytrąconych faz. Produkt powinien być zwarty w temperaturze chłodniczej, ale miękki w temperaturze pokojowej.
- **Barwa:** jasnożółta do żółtej, jednnorodna, bez przebarwień i smug.
- **Smak i zapach:** delikatny, lekko maślany z nutą roślinną, bez obcych posmaków, goryczki, zjełczałości czy zapachu utlenienia.

Zawartość tłuszczu: **80% tłuszczu roślinnego, tolerancja wynosi $\pm 2\%$.**

Uwaga:

Niniejsze wyjaśnienia oraz zmiany SWZ stają się integralną częścią dokumentacji postępowania i są wiążące dla wszystkich Wykonawców. Pozostałe zapisy SWZ pozostają bez zmian.

Zamawiający zgodnie z art. 286 ust. 9 ustawy Pzp zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie o zmianie ogłoszenia, o którym mowa w art. 267 ust. 2 pkt 6 w dniu 08.04.2025 r.

.....